

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Мичуринский государственный аграрный университет»

Институт непрерывного образования

УТВЕРЖДАЮ  
Ректор  
ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ  
В.А. Бабушкин  
« 31 » 01 \* 2017 г.



Образовательная программа профессионального обучения  
по рабочей профессии «Повар»

Код профессии 16675

Квалификационный разряд 3

Форма обучения очная

Мичуринск-наукоград, 2017.

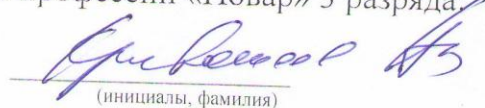
Образовательная программа профессионального обучения по рабочей профессии «Повар» 3 разряда составлена в соответствии с требованиями профессионального стандарта \_\_\_\_\_, одобрена на методическом совете университета;

Протокол от «20» 04 2017 г. № 8  
*по учёной работе заседания от 31.08.12 и 1*


Ответственный за разработку образовательной программы профессионального обучения по рабочей профессии «Повар» 3 разряда:

Директор ИНО

  
(подпись)

  
(инициалы, фамилия)

Автор:

  
(подпись)

Попова Н.И.  
(инициалы, фамилия)

Согласовано:  
Зав. кафедры

  
(подпись)

  
(инициалы, фамилия)

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

### 1.1 Цель реализации программы:

- формирование у обучающихся профессиональных компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности, приобретения новой квалификации;

- прошедший профессиональную подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве повара 3 разряда на предприятиях общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

### 1.2 Требования к поступающему для обучения на программе слушателю

Лица, поступающие на обучение по профессии 16675 «Повар», должны иметь документ о получении среднего (полного) или основного общего образования.

### 1.3 Трудоемкость обучения 360 ч

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ,

Основная программа профессионального (ОПП) обучения рабочих представляет собой комплекс нормативной документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся по рабочей профессии 16675 Повар.

Нормативную правовую основу основной программы профессионального обучения (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в РФ» от 01.05.2017 №93-ФЗ;

- Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016 - 94, 24.06.2017 г.

3. -Профессиональный стандарт «Повар» №557 от 08.09.15 г.

- Приказ Федеральной службы по экологическому, технологическому и атомному надзору от 29 декабря 2006 г. № 1154 "Об утверждении Перечня основных профессий рабочих промышленных производств (объектов), программы обучения которых, должны согласовываться с органами Федеральной службы по экологическому, технологическому и атомному надзору";

- Приказ Ростехнадзора от 09.06.2017 N 200 "О внесении изменений в приказ Федеральной службы по экологическому, технологическому и атомному надзору от 15 июля 2016 г. N 303

- нормативно - методические документы Минобрнауки России, в том числе:

- Приказ Минобрнауки России от 02.07.13 г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»

- Приказ Минобрнауки России от 18.04.13г. № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

Выпускник *должен уметь* и быть готовым к профессиональной деятельности по выполнению приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки: варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц; жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков; запекание овощных и крупяных изделий; приготовление бутербродов, блюд и полуфабрикатов, консервов и концентратов; порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

*Должен знать:* рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; правила, приёмы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними, в соответствии с квалификационными требованиями к повару 3-го разряда.

#### **4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ**

Выпускник по программе профессиональной подготовки для выполнения нового вида профессиональной деятельности, приобретения новой квалификации «Повар» третьего разряда, в соответствии с целью программы и задачами профессиональной деятельности должен обладать следующими основными профессиональными компетенциями:

Освоение рабочей профессии «Повар» направлено на формирование:

*общекультурных компетенций*

ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию;

*общепрофессиональных компетенций*

ОПК-1-способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

ОПК-2- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

*профессиональных компетенций*

ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

ПК-3 - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

ПК-6- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

ПК-8 - способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;

ПК-19- владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.

#### 4. РЕГЛАМЕНТАЦИЯ СОДЕРЖАНИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПП профессиональной подготовки регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных дисциплин (модулей), а также методическими материалами (фондами оценочных средств), обеспечивающими реализацию контроля освоения ОПП профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар:

##### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной программы профессионального обучения программа  
профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар

Квалификация: повар 3 разряда

Нормативный срок – 360 часов

Форма обучения -очная

№ п/ п	Наименование разделов и дисциплин	Всего часов	В том числе				
			лекции	практи- ческие занятия	лабора- торны е	самосто- ятельная работа	Форма контроля
1	2	3	4	5		5	
<b>1</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>						
1.1	Оборудование предприятий общественного питания	30	10	6		14	ДЗ
<b>2</b>	<b>Профессиональные модули</b>						
2.1	Технология продукции общественного питания	96	30	18		48	ДЗ
2.2	Технология мучных кондитерских изделий	78	24	16		38	ДЗ
3	<b>Учебная практика</b>	144	-	-		-	
4	<b>Консультации</b>	6	6			-	
5	<b>Квалификационный экзамен</b>	6	-	-		-	Э
	<b>Итого</b>	360	70	40		100	-

1

Директор ИНО

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (инициалы, фамилия)

## 4.2 Календарный график

Наименование дисциплины	Объем нагрузки,	Учебные недели (10 недель)/час									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>											
Оборудование предприятий общественного питания	30		+	+	+						
<b>Профессиональные модули</b>											
Технология продукции общественного питания	96	+	+	+	+						
Технология мучных кондитерских изделий	78				+	+	+				
<b>Учебная практика</b>	144		+				+	+	+	+	+
<b>Консультации</b>	6		+								+
<b>Квалификационный экзамен</b>	6										+
<b>Итого</b>	360										

Директор ИНО

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(инициалы, фамилия)

## 5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки в соответствии с требованиями *ФГОС ВО (ФГОС ВПО)* по направлению подготовки обеспечена педагогическими кадрами, имеющими учёную степень и (или) опыт деятельности в соответствующей профессиональной области:

### 5.1. СПРАВКА

об обеспеченности дополнительной профессиональной программы профессионального обучения «Повар» педагогическими кадрами

№ п/п	Предметы, дисциплины	Характеристика педагогических работников							Условия привлечения к педагогической деятельности
		ФИО, должность по штатному расписанию	Образование	Степень	Стаж педагогической работы		Основное место работы		
					Всего	в т.ч. педагогической работы			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Оборудование предприятий общественного питания	Парусова К.В., ассистент	товаровед-эксперт		3	3	3	ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ	штатный
	Технология продукции общественного питания	Перфилова О.В., заведующая кафедрой	технолог сельскохозяйственного производства	к.т.н.	7	7	3	ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ	штатный
	Технология мучных кондитерских изделий	Перфилова О.В., заведующая кафедрой	технолог сельскохозяйственного производства	к.т.н.	7	7	3	ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ	штатный
	<b>Учебная практика</b>	Попова Н.И., ст. преподаватель.	инженер-технолог		44	39	2	ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ	штатный

Директор ИНО \_\_\_\_\_

(подпись)

(инициалы, фамилия)

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКЕ РАБОЧИХ

### ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

#### Образовательная программа включает:

- 6.1. Рабочий учебный план
- 6.2. Календарный учебный график по профессии 16675«Повар»
- 6.3. Программы дисциплин профессионального цикла

6.3.1	Программа ПД.01	Технология продукции общественного питания
6.3.2	Программа ПД.02	Технология мучных кондитерских изделий
6.3.3	Программа ПД.03	Оборудование предприятий общественного питания

- 6.4 Программа учебной практики

## 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКЕ

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технология приготовления продуктов питания» и лаборатории с оборудованием для практических работ

#### Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект нормативных документов по организации питания

#### Оборудование лаборатории для практических работ:

- рабочие места для обучающихся
- рабочее место преподавателя
- оборудование – механическое, тепловое, холодильное
- посуда, инвентарь
- комплект учебно-наглядных пособий
- комплект нормативных документов по организации питания на предприятиях общественного питания

#### Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор
- обучающие видеофильмы по профилю общественного питания.



## **8. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКЕ**

### **8.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- текущий контроль;
- промежуточная аттестация
- итоговый контроль.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации.

#### **Текущий контроль**

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации:

- о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- о правильности выполнения требуемых действий;
- о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- о формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

#### **Промежуточная аттестация**

Промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин. Формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся перед началом учебного процесса.

#### **Итоговый контроль**

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме экзамена, назначаемой ректором университета, с участием ведущих преподавателей под председательством представителя работодателя.

### **8.2. Порядок проведения итоговой аттестации**

Итоговая аттестация включает в себя выполнение практической квалификационной работы и экзамен на межпредметной основе.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин. Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся теоретического материала и прохождение практики.

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения осуществляется аттестационной комиссией по результатам защиты квалификационной работы и проверки теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

Лицам, прошедшим обучение в полном объеме и итоговую аттестацию выдается свидетельство установленного образца.