

Департамент образования и науки Курганской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Мишкинский профессионально – педагогический колледж»

Согласовано:

Работодателя

ИП Клестова С.А.

«28» 08 / 2018 г.



Утверждаю:

Директор ГБПОУ «МППК»

«28» 08 / 2018 г. Д.А. Андреюк/

«28» 08 / 2018 г.



**Основная программа профессионального обучения
(программа профессиональной подготовки) по профессии**

16675 Повар

Мишкино 2018

Основная программа профессионального обучения (программа профессиональной подготовки) квалифицированных рабочих и служащих по профессии 16675 Повар разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013 г. (Зарегистрировано в Минюсте РФ от 20 августа 2013 г. №29749) и Квалификационных требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 39.

Разработчики:

Мокина В.А. преподаватель дисциплин профессионального цикла ГБПО

«Мишкинский профессионально – педагогический колледж»

Панихидина М.А. преподаватель дисциплин профессионального цикла ГБПО

«Мишкинский профессионально – педагогический колледж»

Мистюрина И.В. преподаватель дисциплин профессионального цикла ГБПО

«Мишкинский профессионально – педагогический колледж»

Содержание

1. Общие положения

1.1 Нормативно – правовые основы разработки основной программы профессионального обучения (программы профессиональной подготовки) по профессии 16675 Повар

1.2 Нормативный срок освоения программы

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной программы профессионального обучения (программы профессиональной подготовки) по профессии 16675 Повар

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

2.2 Квалификационные требования

2.3 Специальные требования

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

3.1 Рабочий учебный план

3.2 Календарный график учебного процесса

3.3 Программы дисциплин учебных предметов

3.3.1 Программа дисциплины «Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевом производстве»

3.3.2 Программа дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

3.3.3 Программа дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

3.3.4 Программа дисциплины «Экономические правовые основы производственной деятельности»

3.3.5 Программа дисциплины «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов»

3.3.6 Программа дисциплины «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»

3.3.7 Программа дисциплины «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы, мяса и домашней птицы»

3.3.8 Программа учебной практики

4. Материально техническое обеспечение реализации основной программы профессионального обучения (программы профессиональной подготовки) по профессии 16675 Повар

5. Кадровое обеспечение реализации основной программы профессионального обучения (программы профессиональной подготовки) квалифицированных рабочих и служащих по профессии 16675 Повар

6. Оценка результатов освоения основной программы профессионального обучения (программы профессиональной подготовки) по профессии 16675 Повар

6.1 Контроль и оценка достижений слушателей

6.2 Организация итоговой аттестации выпускников

1. Общие положения

1.1. Нормативно – правовые основы разработки основной программы профессионального обучения (программы профессиональной подготовки) по профессии 16675 Повар.

Основная программа профессионального обучения (программа профессиональной подготовки) по профессии 16675 Повар (далее Программа) – комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки слушателей по профессии 16675 Повар.

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013 г. (Зарегистрировано в Минюсте РФ от 20 августа 2013 г. № 29749) и Квалификационных требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 39.

Программа предназначена для обучения лиц, не имеющих основного общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с заболеваниями сердечно – сосудистой системы, нарушениями речи).

Программа реализуется на основании лицензии на право ведения образовательной деятельности серия 45Л01№ 0000516 выдана Главным управлением образования Курганской области 25.03.2016 г. № 127, срок действия лицензии бессрочная.

Нормативную правовую основу разработки основной программы профессионального обучения (программы профессиональной подготовки) по профессии 16675 Повар (далее программы) составляют:

- Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. № 197 – ФЗ статья 195.1

- ФЗ «О внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации (в части законодательного определения понятия профессионального стандарта, порядка его разработки и утверждения)» от 3 декабря 2012 года № 236 – ФЗ
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (глава 2 ст. 11, глава 9 ст. 73,74; глава 10 ст. 76)
- Постановление Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. №23 «О правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов»
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»
- Приказ Минобрнауки России от 02 июля 2013 г. №513 «Об утверждении перечня профессий рабочих и должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. №1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов» от 12 апреля 2013 года № 148 н.
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ «Об утверждении макета профессионального стандарта» от 12 апреля 2013 года, № 147 н.
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013 г. (Зарегистрировано в Минюсте РФ от 20 августа 2013 г. № 29749).
- Профессиональный стандарт профессии Повар (Утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610 Н)

- Квалификационных требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 39.

- <http://www.rosmintrud.ru>
- <http://profstandart.rosmintrud.ru/reestr-professionalnyh-standartov>
- <http://profstandart.rosmintrud.ru/reestr-trudovyh-funkcij>
- <http://profstandart.rosmintrud.ru/reestr-oblastej-i-vidov-professionalnoj-deatelnosti>

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения основной программы профессионального обучения (программы профессиональной подготовки) по профессии 16675 Повар при очной форме получения образования – 10 месяцев (при недельной нагрузке – 12 часов). К освоению программы допускаются лица различного возраста, не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с заболеваниями сердечно – сосудистой системы, нарушениями речи).

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной программы профессионального обучения (программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника: вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий выполнены в соответствии с требованиями к обработке сырья и производству продукции.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

2.2. Квалификационные требования

Повар 2-й и 3-го разряда

Характеристика работ. Квалификация – 2 и 3 разряда.

Должен знать:

Правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей; устройство, правила регулирования и эксплуатации хлебрезательных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

Должен уметь:

Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов.

2.3 Специальные требования

При разработке основной программы профессионального обучения (программы профессиональной подготовки) по профессии 16675 Повар учтены требования

регионального рынка труда для решения комплексных задач в сфере образования.

Начало учебного года (по согласованию).

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

3.1 Рабочий учебный план основной программы профессионального обучения (программы профессиональной подготовки) по профессии 16675 Повар (Приложение 1)

3.2 Календарный график учебного процесса по основной программе профессионального обучения (программе профессиональной подготовки) по профессии 16675 Повар (Приложение 2)

4. Материально техническое обеспечение реализации основной программы профессионального обучения (программы профессиональной подготовки) по профессии 16675 Повар

Программа дисциплины «Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевом производстве»

Посадочные места по количеству слушателей; рабочее место преподавателя; комплект учебно-наглядных пособий предмета; раздаточный материал по темам.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийным проектором.

Оборудование лаборатории: Микробиологии, санитарии и гигиены; микроскопы; термостат; принадлежности лаборатории: чашки Петри, пипетки, пробирки, мерные цилиндры, колбы, бактериологические петли и препарировальная игла.

Программа дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

Персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения,

мультимедийное оборудование. Рабочее место преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; комплект учебно-наглядных пособий.

Программа дисциплины «Экономические правовые основы производственной деятельности»

Персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование. Рабочее место преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; комплект учебно-наглядных пособий.

Программа дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Рабочее место преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; комплект учебно-наглядных пособий: по оборудованию предприятий общественного питания и организации производства на предприятиях общественного питания. Технические средства обучения: - персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Программа дисциплины «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов»

Стол учительский, парты по количеству обучающихся, классная доска, планшеты для сменных стендов, шкафы для наглядных пособий. Ноутбук, проектор, экран, ксерокс, принтер, плакаты, муляжи, натуральные образцы, магнитная доска. «Учебный кулинарный цех»: кухонный комбайн (овощерезка, протирочный механизм), мясорубка плита электрическая, электротитан, электрофритюрница, миксер, весы, производственные столы, кухонная посуда (кастрюли разного объёма, сковороды, миски, лотки для полуфабрикатов),

Программа дисциплины «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»

Стол учительский, парты по количеству обучающихся, классная доска, планшеты для сменных стендов, шкафы для наглядных пособий. Ноутбук, проектор, экран, ксерокс, принтер, плакаты, муляжи, натуральные образцы,

магнитная доска. «Учебный кулинарный цех»: кухонный комбайн (овощерезка, протирачный механизм), мясорубка плита электрическая, электротитан, электрофритюрница, миксер, весы, производственные столы, кухонная посуда (кастрюли разного объёма, сковороды, миски, лотки для полуфабрикатов),

Программа дисциплины «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы, мяса и домашней птицы»

Стол учительский, парты по количеству обучающихся, классная доска, планшеты для сменных стендов, шкафы для наглядных пособий. Ноутбук, проектор, экран, ксерокс, принтер, плакаты, муляжи, натуральные образцы, магнитная доска. «Учебный кулинарный цех»: кухонный комбайн (овощерезка, протирачный механизм), мясорубка плита электрическая, электротитан, электрофритюрница, миксер, весы, производственные столы, кухонная посуда (кастрюли разного объёма, сковороды, миски, лотки для полуфабрикатов),

Программа дисциплины «Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей, грибов, круп, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы и мяса»

Стол учительский, парты по количеству обучающихся, классная доска, планшеты для сменных стендов, шкафы для наглядных пособий. Ноутбук, проектор, экран, ксерокс, принтер, плакаты, муляжи, натуральные образцы, магнитная доска. «Учебный кулинарный цех»: кухонный комбайн (овощерезка, протирачный механизм), мясорубка плита электрическая, электротитан, электрофритюрница, миксер, весы, производственные столы, кухонная посуда (кастрюли разного объёма, сковороды, миски, лотки для полуфабрикатов), столовая посуда для подачи блюд, кухонный инвентарь (разделочные доски, половники, мерные ложки, дуршлаг, сита с разным диаметром отверстий, весёлки, шумовки, толкушки, лопаточки для формования, тяпки для отбивания или молоточки, тёрки, гарнирное кольцо), горка для специй, инструменты: ножи, скребки для очистки овощей и удаления чешуи, приспособления. Весы, производственные столы, кухонная посуда (кастрюли разного объёма, сковороды, миски, лотки для полуфабрикатов), столовая посуда для подачи блюд, кухонный инвентарь (разделочная доска, половники, мерные ложки,

дуршлаг, сита с разным диаметром отверстий, весёлки, шумовки, толкушки, лопаточки для формования, тяпки для отбивания или молоточки, тёрки), горка для специй, инструменты (ножи: коренчатые, поварская тройка, гофрированные и другие), скребки для очистки овощей и удаления чешуи, приспособления.

5. Кадровое обеспечение реализации основной программы профессионального обучения (программы профессиональной подготовки) по профессии 16675 Повар

Фамилия Имя Отчество	Бухарова Татьяна Николаевна
Должность	Преподаватель дисциплин профцикла на профессии 260807.01 Повар, кондитер, на специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с 03.03.1980
Дата рождения	29.11.1958
Образование	Среднее профессиональное, Шадринский кооперативный техникум, 1979, Технология продукции общественного питания, техник-технолог
Стаж общий	35 года
Стаж педагогический	34 года
Категория	Высшая 16.01.2019
	ИПКиПРО, 2008, Пользователь ПК, 36 часов; ИПКиПРО, 2009, Развитие профессиональной компетентности педагогов УПО, 72 часа; ИПКиПРО, 2011, Введение ФГОС нового поколения в образовательный процесс УПО, 72 часа; 2012, ИРОСТ, Проектирование методического обеспечения реализации ФГОС, 72 часа 2014, КТСиТ, стажировка по профессии «Кондитер»: ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, модульное обучение, 24 часа 2015, ИРОСТ, Проектирование урока/занятия в профессиональных образовательных организациях с использованием электронных образовательных ресурсов, 72 часа
Фамилия Имя Отчество	Мистюрина Ирина Владимировна
Должность	Преподаватель дисциплин профцикла на специальности 230701 Прикладная информатика с 01.09.2000
Дата рождения	01.04.1967
Образование	Высшее, КСХИ, 1989, экономика и организация сельского хозяйства, экономист-организатор сельскохозяйственного Производства;

	Учебный центр РОСТО, 2000, Бухгалтерский учёт и аудит; СПО, ГБПОУ «МППК», 2015, Прикладная информатика, техник-программист
Стаж общий	24
Стаж педагогический	15
Категория	Высшая 10.11.2016
	2007, ИПКиПРО, «Пользователь ПК», 36 часов; ГОУ НПО «ПЛ № 8», «Пользователь ПК с изучением программы 1С Бухгалтерия», 82 часа; ИПКиПРО, 2008, Курсы для педагогов-тьюторов «Организационно-педагогические условия использования ИКТ в обучении», 36 часов; ИПКиПРО, 2008, Методика преподавания курса «Человек на рынке труда», 36 часов; ИПКиПРО 2009, «Охрана труда», 40 часов; ИПКиПРО, 2010, Профессиональное воспитание как основа подготовки квалифицированных специалистов, 72 часа; ИПКиПРО, 2011, Введение ФГОС нового поколения в образовательный процесс УПО, 72 часа; 2014, КТК, стажировка по направлению «Информационные технологии», 18 часов 2015, ИРОСТ, Проектирование урока/занятия в профессиональных образовательных организациях с использованием электронных образовательных ресурсов, 72 часа
Фамилия Имя Отчество	Панихицина Марина Александровна
Должность	Преподаватель дисциплин профцикла на профессии 260807.01 Повар, кондитер, на специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с 01.09.2008, мастер п/о с 11.09.1996
Дата рождения	07.04.1968
Образование	Высшее, ШГПИ, 2010, Биология, учитель биологии и географии, МПУ, 1987, Преподавание в начальных классах, учитель начальных классов, 2007 год, ГОУ НПО «Профессиональное училище № 87» г. Копейска, квалификация «повар 5 разряда»; ГБОУ СПО «Курганский техникум сервиса», 2011, Повар, кондитер, повар 4-5 разряда
Стаж общий	27
Стаж педагогический	19
Категория	Первая 11.04.2018 – мастр п/о, первая 30.01.2019 – преподаватель
	ИПКИПРО, 2008, Социальная направленность в профессиональном образовании, 72 часа; ИПКиПРО, 2008, Пользователь ПК, 36 часов; ИПКиПРО 2009, «Охрана труда», 72 часа; КТСиТ, 2011, Курсы повышения квалификации по профессии

	<p>«Кондитер», 108 часов ИРОСТ, 2012, Проектирование методического обеспечения реализации ФГОС, 72 часа; 2013, ИРОСТ, Профессиональный стандарт, методика разработки, 36 часов 2012, стажировка по профессии «Повар», кафе «Сказка», 12 часов 2015, МКОУ «МНООШ», стажировка, Преподавание по программам начального общего образования, 18 часов 2015, ИРОСТ, Проектирование урока/занятия в профессиональных образовательных организациях с использованием электронных образовательных ресурсов, 72 часа</p>
--	--

6. Оценка результатов освоения основной программы профессионального обучения (программы профессиональной подготовки) по профессии 16675 Повар

6.1 Контроль и оценка достижений слушателей

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения (программы профессиональной подготовки) по профессии 16675 Повар включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию слушателей.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине доводятся до сведения слушателей в течение первых двух недель от начала обучения. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации представлены в рабочих программах учебных дисциплин.

Для аттестации слушателей на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям программы (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств (ФОС), позволяющие оценить знания и умения. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей. ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы (КИМ), предназначенные для

определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки и (или) комплект контрольно-оценочных средств (КОС), позволяющий однозначно выявить освоение вида профессиональной деятельности.

Образовательным учреждением создаются условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации слушателей по дисциплинам к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения слушателями индивидуальных заданий, проектов, исследований. Итоговый контроль подготовки слушателей осуществляется преподавателем, ведущим дисциплину, в форме зачетов, дифференцированных зачетов.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
96-100	5	отлично
88-95	4	хорошо
60-87	3	удовлетворительно
менее 60	2	неудовлетворительно

6.2 Организация итоговой аттестации выпускников

Профессиональное обучение, по основной программе профессионального обучения (программе профессиональной подготовки) по профессии 16675 Повар завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится организацией, осуществляющей образовательную деятельность, для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков основной программе профессионального обучения (программе профессиональной подготовки) по профессии 16675 Повар и установление на этой основе слушателям, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по профессии 16675 Повар.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в Единого тарифно-квалификационного справочника. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

К итоговой аттестации допускаются лица, не имеющие задолженность по предметам, на основании квалификационного экзамена выдается документ свидетельство, где прописывается квалификация и присвоении разряда.

Лицам, не прошедшим итоговую аттестацию или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы и (или) отчисленным из образовательной организации, осуществляющей образовательную деятельность, выдается справка об обучении или о периоде обучения, по образцу, самостоятельно устанавливаемому организацией, осуществляющей образовательную деятельность.

Рабочий учебный план
основной программы профессионального обучения (программы
профессиональной подготовки)
по профессии 16675 Повар (2-3 квалификационный разряд)
Срок обучения: 10 месяцев (еженедельная нагрузка 16 часов)

№ п\п	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации			Учебная нагрузка слушателей			Учебная и производ ственная практика
		З	ДЗ	Э	Обязательная аудиторная нагрузка			
					Всего аудиторн ых занятий	в т.ч.		
				лекций, уроков, семинаров		лаб. и практ. занятия		
	1	2	3	4	5	6	7	8
1	Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевом производстве		1		16	14	2	
2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров			1	16	14	2	
3	Техническое оснащение и организация рабочего места		1		30	24	6	
4	Экономические правовые основы производственной деятельности			1	20	12	8	
5	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		1		32	19	13	
6	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		1		32	16	16	
7	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы, мяса и домашней птицы		1		36	18	18	
	Всего по дисциплинам:		5	2	182	117	65	
12	Учебная практика		1					108
	Всего по практике:							
13	Консультации				4			
14	Квалификационный экзамен			1 (к)	6			
	Всего по учебному плану		10	3	192	191	131	208
	Итого:				300			

