

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
“БОРСКИЙ ГУБЕРНСКИЙ КОЛЛЕДЖ”

СОГЛАСОВАНО

Первый заместитель директора
ГБПОУ «БГК»

_____ Е.А. Лаптева
« ____ » _____ 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «БГК»

_____ А.П. Волков
« ____ » _____ 2023 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
Программа переподготовки рабочих по профессии –
16675 “ПОВАР”

Квалификация: Повар, 3 разряда.
Форма обучения - очная

Городской округ город Бор
2023

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая программа предназначена для профессиональной переподготовки рабочих по профессии 16675 «Повар» 3 разряда.

Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ (посл. ред.) «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Приказ Минобрнауки России от 2 июля 2013 г. № 513 (посл. ред.) «Об утверждении перечня профессий рабочих и должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Приказ Минобрнауки России от 23 августа 2017 г. № 816 «Об утверждении порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

- Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов».

Программа профессиональной подготовки разработана на основе установленных квалификационных требований по профессии «Повар», в соответствии со спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications).

Программа разработана с учетом требований профессионального стандарта «Повар», регистрационный № 557, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. №610н.

В соответствии с уровнями квалификации, утвержденными приказом Минтруда России от 12 апреля 2013 г. №148, программа ведет к освоению 3-го уровня квалификации.

Назначение программы	Название программы	Уровень квалификации (разряд)	Наименование профессионального стандарта
Обучение лиц, имеющих профессию рабочего или должность служащего	Основная программа профессионального обучения: программа профессиональной переподготовки рабочих по профессии 16675 «Повар»	3 (3 разряд)	ПС «Повар» рег. № 557, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. № 610н

Структура и содержание рабочей программы представлены:

- общими положениями;
- характеристикой профессиональной деятельности работника по изучаемой профессии;
- паспортом рабочей программы, включающий планируемые результаты освоения программы и содержание обучения по программе;
- условиями реализации программы:
 - o материально-техническим обеспечением;
 - o информационным обеспечением;

- ° кадровым обеспечением программы;
- системой оценки результатов освоения программы;
- графиком учебного процесса по программе профессиональной переподготовки.

В рабочем учебном плане содержится перечень учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием объемов времени, отводимых на их освоение, включая объемы времени, отводимые на теоретическое и практическое обучение. Рабочая программа дисциплин, междисциплинарных курсов раскрывают последовательность изучения разделов и тем, а также распределение учебных часов по разделам и темам.

При реализации программы профессиональной переподготовки предусматриваются учебная практика.

Учебная практика проводится в мастерской «Поварское дело» колледжа.

Учебная практика может реализовываться, как рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля, так и концентрированно по окончании изучения разделов профессионального модуля.

К концу обучения обучающийся должен уметь выполнять операции, предусмотренные эксплуатационными и должностными инструкциями, составленными в соответствии с квалификационными требованиями профессионального стандарта, действующих правил и других нормативных документов, распространяющихся на профессию «Повар» 3 разряда.

В процессе реализации программы профессиональной подготовки рабочих могут быть использованы дистанционные образовательные технологии.

РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ РАБОТНИКА ПО ИЗУЧАЕМОЙ ПРОФЕССИИ

Профессия – 16675 «Повар»

Квалификация - уровень квалификации - 3 (3 разряд)

2.1. Назначение профессии: Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

2.2. Область и объекты профессиональной деятельности:

- вид профессиональной деятельности: 33.011 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

- объекты профессиональной деятельности: основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий; технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства; посуда и инвентарь; процессы и операции приготовления продукции питания.

2.3. Трудовые функции, соответствующие виду профессиональной деятельности (ВПД):

ВПД Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания					
Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	Наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Приготовление блюд, напитков и	3	Выполнение инструкций и заданий повара по	А/01.3	3

	кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара		организации рабочего места		
			Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	A/02.3	3

2.4. Профессиональные компетенции, соответствующие виду профессиональной деятельности (ВПД):

ВП1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	
ПК. 1.1.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места
ПК.1. 2.	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

В результате освоения программы обучающимся присваивается квалификация в соответствии с профессиональным стандартом: Повар 3-го разряда

Возможные наименования должностей в соответствии с профессиональным стандартом:

- Помощник повара
- Младший повар

РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИИ
16675 «ПОВАР»

3.1. Учебный план

Срок обучения — 300 час. /7,5 недель

Форма обучения – очная

Режим занятий 40 час. в неделю

Индекс	Наименование учебных циклов, модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК)	Кол-во часов		Распределение часов по неделям									
		Все го	из них ЛПЗ	1	2	3	4	5	6	7	8		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	53	3	36	17								
ОП.01	Основы предпринимательства	6		6									
ОП.02	Товароведение пищевых продуктов	10	2	4	6								
ОП.03	Основы физиологии питания, санитария и гигиена	8		8									
ОП.04	Организация производства предприятий общественного питания	8		8									
ОП.05	Основы калькуляции и учета	8	1	4	4								
ОП.06	Охрана труда	6		6									
ОП.07	Организация обслуживания потребителей	7			7								
П.00	Профессиональный цикл												
ПМ.00	Профессиональные модули	224	130		19	39	40	36	40	40	40	10	
ПМ.01	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	22	8										
МДК.01.01	Техническое оснащение и организация рабочего места	14			14								
УП.01	Учебная практика	8	8		5	3							
ПМ.02	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	204	122				36	40	36	40	40	10	
МДК.02.01.	Кулинария	80					36	40	4				
УП.02.	Учебная практика	122	122						32	40	40	10	
	ИТОГО	277	133										
	<i>Консультации</i>	4							2				2
	Зачет	11		4	4	1							
ОП.01	Основы предпринимательства	1		1									
ОП.02	Товароведение пищевых продуктов	1			1								
ОП.03	Основы физиологии питания, санитария и гигиена	1		1									
ОП.04	Организация производства предприятий общественного питания	1		1									
ОП.05	Основы калькуляции и учета	1			1								
ОП.06	Охрана труда	1		1									
ОП.07	Организация обслуживания потребителей	1			1								
МДК.01.01	Техническое оснащение и организация рабочего места	1			1								
УП.01	Учебная практика	1	1			1							
УП.02	Учебная практика	2	2										2
	Экзамен	2							2				
МДК.02.01.	Кулинария	2							2				
ИА.00	Квалификационный экзамен	6	4										6
	Итого	300	140	40	40	40	40	40	40	40	40	20	