

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 подготовки 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 подготовки 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, ранее не имеющих профессии рабочего должности служащего;	Основная программа профессионального обучения: программа профессиональной подготовки 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:
  - материально-техническим обеспечением;
  - информационным обеспечением;
  - кадровым обеспечением программы;

- системой оценки результатов освоения программы;
- графиком учебного процесса по программе профессиональной подготовки.

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 подготовки 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. Требования к образованию и обучению: среднее общее образование

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

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

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

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

<b>ВПД. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара</b>	
<b>ПК. 1.1.</b>	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места
<b>ПК.1. 2.</b>	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 ПОДГОТОВКИ**  
**ПО ПРОФЕССИИ**  
**16675 «ПОВАР»**

**3.1. Учебный план**

Срок обучения — 320 час. / 8 недель

Форма обучения – очная

Режим занятий 40 час. в неделю

Учебная практика — рассредоточено

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	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>65</b>	<b>7</b>	<b>38</b>	<b>24</b>	<b>3</b>						
ОП.01	Основы предпринимательства	8		8								
ОП.02	Товароведение пищевых продуктов	16	6	10	6							
ОП.03	Основы физиологии питания, санитария и гигиена	9		6	3							
ОП.04	Организация производства предприятий общественного питания	8		8								
ОП.05	Основы калькуляции и учета	8	1	4	4							
ОП.06	Охрана труда	8			8							
ОП.07	Организация обслуживания потребителей	8		2	3	3						
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>232</b>			<b>12</b>	<b>34</b>	<b>40</b>	<b>36</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>30</b>	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>											
<b>ПМ.01</b>	<b>Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места</b>	<b>22</b>	<b>8</b>		<b>12</b>	<b>10</b>						
МДК.01.01	Техническое оснащение и организация рабочего места	14			12	2						
УП.01	Учебная практика	8	8			8						
<b>ПМ.02</b>	<b>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</b>	<b>210</b>	<b>128</b>			<b>24</b>	<b>40</b>	<b>36</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>30</b>	
МДК.02.01.	Кулинария	82				24	40	18				
УП.02.	Учебная практика	128	128					18	40	40	30	
	<b>ИТОГО</b>	<b>297</b>	<b>143</b>									
	<i>Консультации</i>	4						2				2
	<b>Зачет</b>	<b>11</b>		<b>2</b>	<b>4</b>	<b>3</b>						<b>2</b>
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
	<b>Экзамен</b>	<b>2</b>						2				
МДК.02.01.	Кулинария	2						2				
ИА.00	Квалификационный экзамен	6	4									6
	<b>Итого</b>	<b>320</b>	<b>150</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>