

Министерство общего и профессионального образования  
Свердловской области  
государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Уральский горнозаводской колледж имени Демидовых»

Рассмотрено на заседании  
методического совета  
№ протокола 1  
« 31 » 08 2018 г

Утверждаю  
Директор ГБПОУ СО «УрГЗК»  
Седа Т.М.Софронова  
« 31 » 08 2018г

**Основная образовательная  
программа профессионального  
обучения  
Программа повышения  
квалификации рабочих и служащих  
«Повар»**

Квалификация:  
**повар**  
Форма обучения – **очная**  
Срок обучения  
– 1 месяц

Невьянск  
2018

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная образовательная программа профессионального обучения – программа повышения квалификации рабочих и служащих «Повар» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований рынка труда на основе профессионального стандарта «Повар, кондитер».

Программа профессионального обучения регламентирует цели, ожидаемые результаты, оценку качества подготовки слушателя и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик, контрольно-измерительные материалы и контрольно-оценочные средства, программу итоговой аттестации, методические рекомендации по выполнению практических и/или лабораторных работ, обеспечивающие качество подготовки слушателя.

1.1. Нормативно – правовые основы разработки основной образовательной программы профессионального обучения  
Нормативную правовую базу разработки образовательной программы составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (утв. [приказом](#) Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 292);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Профессиональный стандарт "Повар" (утв. [приказом](#) Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н);

- Положение об образовательной программе ГБПОУ СО «УрГЗК»;
- Порядок применения при реализации образовательных программ ГБПОУ СО

«УрГЗК» электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

- Устав ГБПОУ СО «УрГЗК».

В программе используются следующие термины и их определения:

**Трудовая функция** - это система **трудовых** действий, которые осуществляются в рамках обобщенной **трудовой функции**, представляющая собой автономный и интегрированный набор **трудовых** действий.

**ПМ** – Профессиональный модуль – часть основной образовательной программы профессионального обучения, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной образовательной программы профессионального обучения.

Результаты подготовки – освоенные трудовые функции, обеспечивающие соответствующую квалификацию.

**ПК** – профессиональная компетенция.

## **1.2. Срок освоения программы**

Цели обучения сформированы на основании квалификационных требований к уровню подготовки, содержащихся в профессиональном стандарте «Повар».

Срок освоения программы повышения квалификации рабочих, служащих «Повар» при очной форме обучения составляет 1 месяц

Уровень квалификации – 3.

Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94) - повар

Реализуемая форма обучения: очная.

Квалификация - повар.

Присваиваемый разряд- 4.

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

### 2.1. Объекты профессиональной деятельности выпускника

- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

### 2.2. Вид профессиональной деятельности

- приготовление блюд из рыбы;
- приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

### 2.3. Трудовые функции:

ТФ 1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

ТФ 2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд

### 2.4. Результаты освоения программы профессионального обучения

ПК 1.1. Производить обработку рыбы и мяса.

ПК 1.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы и мяса

ПК 1.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

#### **иметь практический опыт:**

- обработки рыбного, мясного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы и мяса.

#### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество рыбы, мяса и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы, мяса;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы и мяса;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы и мяса;
- оценивать качество готовых блюд;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы и мяса;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы и мяса;

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы и мяса;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд их рыбы и мяса;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы и мяса;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы и мяса;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы и мяса;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы и мяса;
- способы сервировки и варианты оформления блюд из рыбы и мяса, температуру подачи;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### 3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

- Учебный план
- Календарный учебный график
- Программа междисциплинарного курса МДК 01.01. «Технология приготовления блюд из мяса и рыбы» по программ профессионального обучения (программа повышения квалификации рабочих и служащих) 16675 «Повар».
- Программы учебной практики.
- Программа производственной практики.
- Фонд оценочных средств (оценочные средства для квалификационного экзамена)



#### 4. МАТЕРИАЛЬНО – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Материально – техническая база колледжа обеспечена для проведения всех видов практических занятий, междисциплинарной подготовки, учебной и производственной практики, предусмотренных учебным планом. Материально – техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация междисциплинарного курса проходит в учебном кабинете технологии кулинарного производства.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кабинет теоретических дисциплин ОП «Повар», №331, корпуса №3.

Методическая литература, учебники, плакаты, муляжи, образцы

Учебная и методическая литература

Столы и стулья ученические (15/30)

Учебный кулинарный цех, №107, корпуса №3.

Столы из нержавеющей стали – 3 ед..

Мойки из нержавеющей стали – 3 ед.

Набор корпусной мебели – 2 компл..

Электрические плиты – 2 ед.

Электрические духовки – 2 ед.

Система вытяжной вентиляции.

Столы для сервирования -2 ед.

Электроводонагреватель «Аристон» на 100литров.

Весы циферблатные – 2 ед.

Весы бытовые -2 ед.

Кастрюли. Сковороды. Мясорубки. Терки. Ножи. Доски разделочные.

Столовые приборы. Миксеры

## 5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

### 5.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточной аттестации слушателей

- оценка освоения знаний и умений

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

### 5.2. Организация итоговой аттестации слушателей

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, 4 квалификационного разряда.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний (тестирование) в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте по профессии «Повар». К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.