

Министерство образования и науки Хабаровского края  
Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»  
(КГА ПОУ ХТК)



УТВЕРЖДАЮ  
Директор КГА ПОУ ХТК  
Л.В. Менякова  
« 29 » *сентября* 2024 г.

# ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ

*16675 Повар*

Квалификация – Повар 3- 4 разряд

Хабаровск 2024

Основная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** и профессионального стандарта 33.011 Кондитер, утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н, регистрационный номер 557.

Основная программа профессионального обучения по профессии рабочих 12901 Кондитер рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии «Туризм и гостеприимство» протокол от «25» января 2024 г. № 5

Организация - разработчик:

Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Хабаровский технологический колледж»

Разработчики:

Акинфиева Анна Михайловна – специалист дополнительного образования КГА ПОУ ХТК

Согласование работодателей:

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

ООО «Новоторг»

Технолог А.В. Ольвинский

«29» января 2024



# **1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

## **1.1 Общие положения**

Программа профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар представляет собой комплект документов, разработанных и утвержденных образовательным учреждением с учетом требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых требований, согласно Перечня профессий профессиональной подготовки. Общероссийского классификатора ОК 016-94.

Программа профессиональной подготовки регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии, включает в себя учебный план ПП, программы учебных дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

### **1.1.1 Нормативные правовые основания разработки программы**

Нормативные правовые основания для разработки Основной программы профессионального обучения по профессии рабочего 16675 Повар (далее – программа) составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 25.12.2023) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2024);

Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59784);

Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 N 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 N 74776);

Приказ Минтруда России от 07.09.2015 № 597н "Об утверждении профессионального стандарта 33.010 (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09. 2015 г., регистрационный № 38940);

Постановление Госстандарта РФ от 26.12.1994 N 367 (ред. от 19.06.2012) «О принятии и введении в действие Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94» (вместе с "ОК 016-94. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов") (дата введения 01.01.1996);

"Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих";

Приказ Минтруда России от 12.04.2013 N 148н "Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов" (Зарегистрировано в Минюсте России 27.05.2013 N 28534);

Приказ Минтруда России от 29.09.2014 N 667н (ред. от 09.03.2017) "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)" (Зарегистрировано в Минюсте России 19.11.2014 N 34779);

Программа профессиональной подготовки разрабатывалась на основе установленных квалификационных требований (профессиональных стандартов).

### **1.1.2 Требования к слушателям**

Категория слушателей: лица ранее не имевшие профессии рабочих, должности служащего.

### **1.1.3 Форма обучения: Очная.**

**1.1.4 Трудоемкость освоения:** 144 академических часов, включая все виды контактной и самостоятельной работы слушателя.

### **1.1.5 Период освоения: 25 дней.**

**1.1.6 Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы:**

Лицам, успешно освоившим программу профессиональной подготовки и успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

## **1.2 Цель освоения и характеристика новой квалификации**

### **1.2.1 Цель освоения**

Целью настоящей программы профессиональной подготовки является создание условий для реализации курса, направленного на формирование у слушателя профессиональных компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности и приобретения новой квалификации.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

### **1.2.2. Перечень общих компетенций:**

| <b>Код</b> | <b>Наименование общих компетенций</b>  |
|------------|--|
| ОК 1       | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.            |
| ОК 4       | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.            |
| ОК 7       | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 9       | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  |

### **1.2.3. Перечень профессиональных компетенций:**

| <b>Вид профессиональной деятельности</b>                 | <b>Код</b> | <b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>  |
|--|------------|--|
| Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и | ПК 6.1.    | Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. |
|  | ПК 6.2.    | Определять качество приготовляемой пищи, предупреждение и устранение возможных ее недостатков.               |

|                    |         |   |
|--------------------|---------|---|
| кулинарных изделий | ПК 6.3. | Организовывать изготовление и подачу блюд с проведением заключительных операций приготовления в зале на виду у потребителей (массового спроса). |
|--------------------|---------|---|

### 1.2.4 Квалификационная характеристика программы профессионального обучения.

Область профессиональной деятельности:

|           |  |
|-----------|--|
| Код ОКВЭД | Наименование вида экономической деятельности   |
| 51.20     | Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания. |

Вид профессиональной деятельности: производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания (код 33.010).

Основная цель вида профессиональной деятельности: изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания.

Группа занятий: пекари, кондитеры и изготовители конфет - код ОКЗ 7512

Обобщенная трудовая функция, подлежащая освоению:

| Обобщенные трудовые функции |   |                      | Трудовые функции  |        |                                   |
|-----------------------------|---|----------------------|---|--------|-----------------------------------|
| код                         | наименование  | уровень квалификации | наименование  | код    | уровень (подуровень) квалификации |
| А                           | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара | 3                    | Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара                                 | А/01.3 | 3                                 |
|                             |   |                      | Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | А/02.3 |                                   |
| В                           | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий                         | 4                    | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе                                   | В/01.4 | 4                                 |
|                             |   |                      | Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий                           | В/02.4 |                                   |

Уровень квалификации в соответствии с профессиональным стандартом: Повар 3- 4 разряд.

### 1.3 Планируемые результаты обучения

Результатами освоения программы профессиональной подготовки являются приобретение слушателями знаний, умений, навыков и формирование компетенций, необходимых для выполнения трудовых/служебных функций

нового вида профессиональной деятельности в рамках полученной квалификации.

Сопоставление описания квалификации в профессиональном стандарте с требованиями к результатам подготовки по программе профессиональной подготовки

| Вид деятельности  | Код и наименование компетенций  | Код и наименование трудовой функции  |
|---|---|--|
| Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | ПК 6.1 Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.   | А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара<br>А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |
|   | ПК 6.2 Определять качество приготовляемой пищи, предупреждение и устранение возможных ее недостатков.<br>ПК 6.3 Организовывать изготовление и подачу блюд с проведением заключительных операций приготовления в зале на виду у потребителей (массового спроса). | В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе<br>В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий                             |

#### 1.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, не менее 25 процентов.

## Планируемые результаты обучения

| Виды деятельности   | Код и наименование компетенции   | Показатели освоения компетенции   |   |  |
|---|--|---|---|--|
|   |  | Знания  | Умения  | Практический опыт  |
| Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | ПК 6.1 Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.                                    | Правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной кулинарной обработке сырья, приготовление полуфабрикатов и их ассортимент;  | Осуществлять механическую кулинарную обработку овощей, мяса и рыбы, подготавливать крупу, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог к производству;<br>Осуществлять приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из нее;<br>Осуществлять технологические процессы приготовления различных видов супов и соусов, вторых блюд из мяса и рыбы, овощей и круп;<br>Пользоваться сборниками рецептов, стандартами и технологическими картами по изготовлению блюд;<br>Порционировать и оформлять блюда перед отпуском, соблюдая сочетание продуктов и норму отпуска. | Организация и ведение процессов приготовления, изготовление и порционирование (комплектация) блюд массового спроса, реализация блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
|   | ПК 6.2 Определять качество готовящейся пищи, предупреждение и устранение возможных ее недостатков.   | Приемы тепловой кулинарной обработки продуктов;<br>Рецептуру и технологию приготовления блюд и кулинарных изделий;<br>Сочетание пищевых продуктов;<br>Условия, сроки хранения и реализацию готовой продукции; |   |  |
|   | ПК 6.3 Организовывать изготовление и подачу блюд с проведением заключительных операций приготовления в зале на виду у потребителей (массового спроса). | Органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачества блюд и кулинарных изделий, способы устранения пороков в готовой кулинарной продукции;                                 |   |  |

## 1.5 Учебный план

| №<br>п\п | Курсы, предметы  | Всего часов |                 |
|----------|--|-------------|-----------------|
|          |  |             | В т.ч.<br>практ |
| <b>1</b> | <b>Теоретическое обучение</b>                              | <b>44</b>   |                 |
| 1.1      | Охрана труда   | 2           |                 |
| 1.2      | Основы физиологии питания, санитария и гигиена             | 2           |                 |
| <b>2</b> | <i>Специальный курс</i>                                    | <b>40</b>   | <b>23</b>       |
| 2.1      | Основы калькуляции и учета                                 | 2           |                 |
| 2.2      | Кулинария  | 34          | 23              |
| 2.3      | Организация производства предприятий общественного питания | 2           |                 |
| 2.4      | Оборудование предприятий общественного питания             | 2           |                 |
| <b>3</b> | <b>Производственная практика</b>                           | <b>94</b>   |                 |
|          | Квалификационный экзамен                                   | 6           |                 |
|          | <b>ИТОГО</b>   | <b>144</b>  |                 |

## 1.6 Календарный учебный график

| Наименование разделов тем, видов аттестации                      | Количество недель / ак. час |           |           |           |           |           |           |           |            |
|--|-----------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|
|  | 1<br>нед.                   | 2<br>нед. | 3<br>нед. | 4<br>нед. | 5<br>нед. | 6<br>нед. | 7<br>нед. | 8<br>нед. | Итого      |
| Охрана труда   | 2                           |           |           |           |           |           |           |           | 2          |
| Основы физиологии питания, санитария и гигиена                   | 2                           |           |           |           |           |           |           |           | 2          |
| Основы калькуляции и учета                                       | 2                           |           |           |           |           |           |           |           | 2          |
| Кулинария  | 12                          | 18        | 4         |           |           |           |           |           | 34         |
| Организация производства предприятий общественного питания       |                             |           | 2         |           |           |           |           |           | 2          |
| Оборудование предприятий общественного питания                   |                             |           | 2         |           |           |           |           |           | 2          |
| Производственная практика  |                             |           | 10        | 18        | 18        | 18        | 18        | 12        | 94         |
| Квалификационный экзамен   |                             |           |           |           |           |           |           | 6         | 6          |
| <b><i>Всего часов в неделю обязательной учебной нагрузки</i></b> | <b>18</b>                   | <b>18</b> | <b>18</b> | <b>18</b> | <b>18</b> | <b>18</b> | <b>18</b> | <b>18</b> | <b>144</b> |

## 1.7 Сетевая форма обучения

Организация образовательного процесса при реализации программы в сетевой форме осуществляется с привлечением материально-технических, научно-технических, учебно-методических, организационно-методических, информационно-коммуникационных и иных ресурсов и средств обучения организаций, участвующих в сетевом взаимодействии, а также силами научно-педагогических, педагогических и иных работников этих организаций.



В соответствии с договором о сетевом взаимодействии (№ б/н от 01.09.2021) в реализации программ участвуют следующие организации:

**Организация сетевого обучения**

| №  | Наименование организации | Участвует в реализации следующих разделов (модулей), тем | Формы участия                       |
|----|--------------------------|--|-------------------------------------|
| 1. | ЗАО Контакт              | Практическая подготовка, квалификационный экзамен        | Материально-техническая база, кадры |

### **1.8 Итоговая аттестация**

Контроль и оценка достижений слушателей включает текущий контроль результатов образовательной деятельности и итоговую аттестацию по блокам дисциплин с целью проверки уровня знаний и умений, сформированности трудовых функций.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий 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.

Формы и методы текущего контроля по данной учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются преподавателем и доводятся до сведения обучающегося.

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки слушателей. Итоговая аттестация является обязательной для слушателей.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план программы.

Квалификационный экзамен проводится Колледжем для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих (при наличии таких разрядов, классов, категорий).

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.