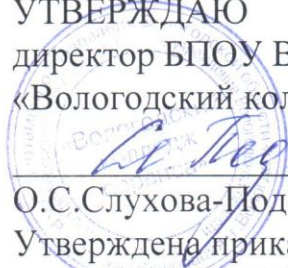


бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Вологодской области «Вологодский колледж сервиса»

УТВЕРЖДАЮ
директор БПОУ ВО
«Вологодский колледж сервиса»

О.С.Слухова-Подольская
Утверждена приказом директора
от 31.08.18 № 170-о

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ –
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
ПО ПРОФЕССИИ
16675 ПОВАР**

Срок обучения: 3 месяца

Квалификация: повар третьего разряда

Форма обучения: очная

Вводится в действие с момента утверждения

Образовательная программа профессионального обучения – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе профессионального стандарта № 557, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н с учетом федерального государственного образовательного стандарта по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 798 с изменениями, утвержденными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.04.2015 № 390.

Организация-разработчик: бюджетное профессиональное образовательное учреждение Вологодской области «Вологодский колледж сервиса»

РАССМОТРЕНА и ОДОБРЕНА на заседании педагогического совета
протокол от 31.08.2018 № 25

УТВЕРЖДЕНА приказом директора от 31.08.2018 № 170-о

Пояснительная записка
к образовательной программе
профессионального обучения -
программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 16675 Повар

Содержание

1. НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОППО	4-5
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОППО	6
2.1. Характеристика профессиональной деятельности обучающихся	6
2.2. Требования профессионального стандарта к результатам освоения ОППО	6
2.3. Профессиональная характеристика	6-9
3. ПРОГРАММНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОППО	10
3.1. Учебный план	10
3.2. Календарный учебный график	10
3.4. Программы дисциплин и практики	10-11
3.5. Методическое обеспечение ОППО	11-12
4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОППО	13
4.1. Кадровое обеспечение	13
4.2. Материально-техническое обеспечение	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОППО	14
5.1. Виды контроля и оценки результатов освоения ОППО	14
5.2. Фонд оценочных средств	14
5.3. Показатели оценки	14-15
6. ВИД ДОКУМЕНТА ОБ ОБРАЗОВАНИИ И О КВАЛИФИКАЦИИ	15

1. НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОППО

Образовательная программа профессионального обучения – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 16675 Повар (далее – ОППО) разработана бюджетным профессиональным образовательным учреждением Вологодской области «Вологодский колледж сервиса» (далее – колледж) самостоятельно с целью реализации профессионального стандарта № 557, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н, с учетом федерального государственного образовательного стандарта по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 798 с изменениями, утвержденными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.04.2015 № 390 и с учетом требований работодателей.

ОППО регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии; включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

ОППО реализуется в совместной, образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников колледжа.

Используемые сокращения:

ПОО – профессиональная образовательная организация;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОППО – образовательная программа профессионального обучения;

ВД – вид деятельности;

ПК - профессиональная компетенция;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ПД - профессиональная дисциплина.

Нормативной основой разработки ОППО являются:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;

- приказ Министерства труда и социальной защиты РФ № 610н от 08.09.2015 «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»

- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования профессии 260807.01 Повар, кондитер (далее - ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 798 с изменениями,

утвержденными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.04.2015 № 390;

- приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 №292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.01.2014 г. № 2 «Об утверждении порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

- Устав БПОУ ВО «Вологодский колледж сервиса»;

- локальные нормативные акты колледжа.

Сроки получения профессии по ОППО в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Срок освоения ОППО по профессии 16675 Повар
и присваиваемая квалификация

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ОППО	Наименование квалификации	Срок получения профессии по ОППО в очной форме обучения
лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования	Повар 3 разряда	3 месяца

ОППО обновляется ежегодно в части содержания учебного плана, состава и содержания программ учебных дисциплин (модулей), программ учебной и производственной практики, методических материалов.

Основными пользователями ОППО являются: педагогические работники и сотрудники колледжа; обучающиеся по профессии 16675 Повар; работодатели.

Реализация ОППО осуществляется образовательной организацией на государственном языке Российской Федерации.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОППО

2.1. Характеристика профессиональной деятельности обучающихся

Область профессиональной деятельности обучающихся:

Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

Объектами профессиональной деятельности обучающихся являются:

основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и мучных изделий;

технологическое оборудование пищевого производства;

посуда и инвентарь;

процессы и операции приготовления продукции питания.

Обучающийся по профессии готовится к выполнению следующих трудовых функций:

1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.
2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

2.2. Требования профессионального стандарта по профессии 16675 Повар к результатам освоения ОППО

Результатом освоения ОППО являются сформированные профессиональные компетенции, соответствующие трудовым функциям (таблица 2).

Таблица 2

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции под руководством повара
ПК 1.1.	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
ПК 1.2.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

2.3. Профессиональная характеристика

Повар третьего разряда должен знать:

- нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности

- пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями.

Повар третьего разряда должен **уметь**:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

Повар третьего разряда должен иметь **практический опыт:**

- подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
- проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
- упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков, и кулинарных изделий, или оставшихся после их приготовления с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара;
- приготовления рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара;
- приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
- приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- приготовления блюд из яиц по заданию повара;
- приготовления блюд из творога по заданию повара;
- приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- приготовления горячих напитков по заданию повара;
- приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;

- приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
- приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинения продукции по заданию повара;
- порционирования (комплектования), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
- приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара;
- упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

3. ПРОГРАММНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОППО

Содержание и организация образовательного процесса при реализации ОППО регламентируется: учебным планом профессии с учетом его профиля, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, методическими материалами, фондами оценочных средств, материалами, обеспечивающими качество подготовки обучающихся.

3.1. Учебный план

Содержание обучения по профессии 16675 Повар определяется учебным планом, разработанным в соответствии с профессиональным стандартом и утвержденным директором колледжа.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ОППО:

- объёмные параметры учебной нагрузки в целом;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (разделов, междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- виды учебных занятий;
- объёмные показатели подготовки и проведения итоговой аттестации.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия и выполнение лабораторных работ. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения исследовательских и творческих заданий, подготовки рефератов, презентаций и т.д.

3.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОППО: продолжительность теоретического обучения, практики, промежуточной и итоговой аттестаций.

3.3. Программы дисциплин по реализации профессионального обучения

Профессиональный стандарт по профессии реализуется в пределах образовательных программ профессионального обучения (федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.4. Программы дисциплин и практики

ОППО состоит из дисциплин общепрофессионального цикла и профессионального цикла в соответствии с основными видами деятельности (таблица 4).

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии, формирование профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Программы практики разрабатываются преподавателями и мастерами производственного обучения, рассматриваются на заседаниях предметной цикловой комиссии.

Контроль практики осуществляется мастерами производственного обучения. Руководителями практики от предприятий соответствующими приказами назначаются высококвалифицированные, опытные специалисты. Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательной организацией совместно с предприятиями.

Таблица 4

Перечень программ дисциплин и практик

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов, разделов и дисциплин	Примечание
Общепрофессиональный цикл		
ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины		
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	
Профессиональный цикл		
ПД	Профессиональные дисциплины	
ПД.01	Технология приготовления блюд	
ПП	Производственная практика	

3.5. Методическое обеспечение ОППО

ОППО обеспечена методическими материалами по дисциплинам (модулям): методическими рекомендациями (таблица 5).

Таблица 5

Методическое обеспечение

Код	Наименование учебной дисциплины, междисциплинарного курса	Вид и наименование разработки
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Методические рекомендации по организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся
		Методические рекомендации по выполнению практических работ обучающимися
ОП.02	Физиология питания с	Методические рекомендации по организации

	основами товароведения продовольственных товаров	внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся Методические рекомендации по выполнению практических работ обучающимися
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Методические рекомендации по организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся Методические рекомендации по выполнению практических работ обучающимися
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Методические рекомендации по выполнению практических работ обучающимися
ПД.01	Технология приготовления блюд	Методические рекомендации по организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся Методические рекомендации по выполнению практических работ обучающимися

4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОППО

4.1. Кадровое обеспечение

Реализация ОППО обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели профессионального учебного цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Данные преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.2. Материально-техническое обеспечение

Образовательная организация, реализующая ОППО, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной подготовки, учебной и производственной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Отработка первичных профессиональных навыков проводится в лабораториях, учебном кулинарном цехе и учебном кондитерском цехе колледжа.

Реализация ОППО обеспечивает:

выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий;
освоение обучающимися профессиональных дисциплин в условиях созданной соответствующей образовательной среды в колледже или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Обучающимся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет (в учебных кабинетах Информатики и ИКТ, охраны труда). В библиотеке имеется читальный зал с обеспечением возможности работы на стационарных компьютерах с выходом в сеть Интернет.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОППО

5.1. Виды контроля и оценки результатов освоения ОППО

Оценка качества освоения ОППО включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по дисциплине и итоговую аттестацию.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям ОППО (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Текущий контроль успеваемости направлен на выявление результатов учебной деятельности по учебным дисциплинам.

Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно.

Формами промежуточной аттестации являются:

- зачет;
- дифференцированный зачет.

К итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.

5.2. Фонд оценочных средств

Контроль и оценка результатов освоения ОППО проводятся с использованием фонда оценочных средств (ФОС) по профессии, состоящего из фондов оценочных средств по каждой дисциплине, входящих в учебный план. ФОС позволяет установить соответствие персональных достижений (знаний, умений, практического опыта и компетенций) обучающихся требованиям профессионального стандарта.

5.3. Показатели оценки

Преподавателями и мастерами производственного обучения, участвующими в преподавании дисциплины, определяются основные показатели оценки результата освоения ОППО, а также формы и методы осуществления контроля и оценки, представленные в фондах оценочных средств.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица 6).

Таблица 6

Универсальная шкала оценки

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо

70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

6. ВИД ДОКУМЕНТА ОБ ОБРАЗОВАНИИ И О КВАЛИФИКАЦИИ

Документом, свидетельствующим успешное освоение ОППО, является свидетельство о профессии рабочего, должности служащего. Он выдается обучающимся, успешно прошедшим итоговую аттестацию, и подтверждает получение квалификации по профессии.

Квалификация, указываемая в свидетельстве, дает обучающимся право заниматься определенной профессиональной деятельностью, занимать должности, для которых в установленном законодательством Российской Федерации порядке определены обязательные требования к квалификации, если иное не установлено федеральными законами.