

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Запорожский Александр Юрьевич  
Должность: Директор  
Дата подписания: 15.11.2023 08:15:03  
Уникальный программный ключ:  
23a796eca5935c5928180a0186cab9a9d90f6d5



ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО МОРСКОГО И РЕЧНОГО ТРАНСПОРТА

**НАХОДКИНСКИЙ ФИЛИАЛ**  
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МОРСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АДМИРАЛА Г.И. НЕВЕЛЬСКОГО»  
(Находкинский филиал МГУ им. адм. Г.И. Невельского)

**УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР ПОДГОТОВКИ, ПЕРЕПОДГОТОВКИ И  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ РАБОЧИХ КАДРОВ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор Находкинского филиала  
МГУ им. адм. Г.И. Невельского



А.Ю. Запорожский

«15» *А.Ю. Запорожский* 2023 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**  
**по профессиям рабочих, должностям служащих**  
**«Повар»**  
(наименование программы)

г. Находка  
2023 г.

Разработчик ОГПО: преподаватель, Стодольник Л.Н.

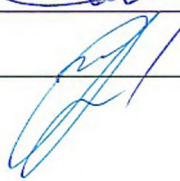
ОГПО одобрена на педагогическом совете филиала:

протокол от 11.01.2023 г. № 5.

СОГЛАСОВАНО

Председатель

педагогического совета филиала  А.Ю. Запорожский

Начальник Учебного центра  З.А. Гурская

## Содержание

1. Общие положения	4
1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной программы профессионального обучения	4
1.2. Общая характеристика программы	5
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной программы профессионального обучения	6
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	6
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции выпускника	6
2.3. Результаты освоения образовательной программы профессионального обучения	7
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	9
4. Материально-техническое обеспечение реализации основной программы профессионального обучения	9
5. Оценка результатов освоения основной программы профессионального обучения	10
5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся	10
5.2. Порядок проведения итоговой аттестации	10

## 1. Общие положения

### 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной программы профессионального обучения

Основная программа профессионального обучения по профессиям рабочих, должностям служащих по профессиям рабочих 16675 «Повар» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии «Повар».

Нормативную правовую основу разработки основной программы профессионального обучения составляют:

– Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ,

– Федеральный государственный образовательный стандарт (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) «Повар, кондитер», утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569. Зарегистрировано в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898;

– Профессиональный стандарт 33.011 «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н;

– Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Перечень профессий и рабочих должностей, служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

– Приказ Минпросвещения РФ от 26.08.2020 N 438. "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения".

– Приказа Минобрнауки России от 23.08.2017 N 816 "Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ" (Зарегистрировано в Минюсте России 18.09.2017 N 48226).

– Приказ Минобрнауки России N 882, Минпросвещения России N 391 от 05.08.2020 "Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ" (вместе с "Порядком организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ") (Зарегистрировано в Минюсте России 10.09.2020 N 59764).

– Письмо Минобрнауки РФ № 06-735 от 09.10.2013г. «О дополнительном профессиональном образовании» (вместе с Разъяснениями о законодательном и нормативном правовом обеспечении дополнительного профессионального образования).

– Письмо Минобрнауки России от 07.05.2014 № АК-1261/06 «Об особенностях законодательного и нормативного правового обеспечения в сфере

ДПО» (вместе с «Разъяснениями об особенностях законодательного и нормативного правового обеспечения в сфере дополнительного профессионального образования»).

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (утв. приказом Минпросвещения РФ от 26.08.2020 № 438);

– Правила оказания платных образовательных услуг, утв. Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.09.2020г № 1441;

– Локальные акты Находкинский филиал МГУ им. адм. Г.И. Невельского.

При разработке программы учитывались:

– Приказ Минобрнауки России N 882, Минпросвещения России N 391 от 05.08.2020 "Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ" (вместе с "Порядком организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ") (Зарегистрировано в Минюсте России 10.09.2020 N 59764);

– Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (22 января 2015 года N ДЛ-1/05вн).

## **1.2. Общая характеристика программы**

Категория обучающихся:

– лица в возрасте до восемнадцати лет при условии их обучения по основным общеобразовательным программам или образовательным программам среднего профессионального образования, предусматривающим получение среднего общего образования;

– лица, имеющие среднее (основное) общее образование, но не получавшие ранее профессии рабочего, должности служащего.

– имеющие среднее общее образование и выше;

– достигшие 18-летнего возраста.

Трудоемкость программы: 256 (акад. часа).

Сроки реализации программы: 2 месяца (8 недель).

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Продолжительность учебного года: образовательный процесс осуществляется в течение всего календарного года.

Форма обучения: очная.

Режим занятий: 5 дней в неделю по 32 академических часа.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Лицо, успешно сдавшее квалификационный экзамен, получает квалификацию по профессии рабочего, должности служащего с присвоением (при наличии) квалификационного разряда, класса, категории по результатам

профессионального обучения, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего, должности служащего).

Присваиваемый квалификационный разряд (категория): не предусмотрено.

Итоговый документ: при успешном освоении программы и успешной итоговой аттестации слушатели получают свидетельство о профессии рабочего, должности служащего с присвоением квалификации «Повар».

Реализация основной программы профессионального обучения сопровождается проведением промежуточной аттестации обучающихся. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся устанавливается в организации, самостоятельно.

Квалификация, указываемая в свидетельстве о профессии рабочего, должности служащего, дает его обладателю право заниматься определенной профессиональной деятельностью или выполнять конкретные трудовые функции, для которых в установленном законодательством Российской Федерации порядке определены обязательные требования к наличию квалификации по результатам профессионального обучения, если иное не установлено законодательством Российской Федерации

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть основной программы профессионального обучения и (или) отчисленным из организации, осуществляющей образовательную деятельность, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу филиала.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной программы профессионального обучения**

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд, и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий, с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: 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.

### **2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции выпускника**

Наименование вида профессиональной деятельности: производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Основная цель вида профессиональной деятельности: приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Трудовые функции/ профессиональная компетенция:

- выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара;

- выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

### **2.3. Результаты освоения образовательной программы профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии**

В результате освоения основной программы профессионального обучения обучающийся должен приобрести:

#### **умения:**

- проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- использовать посудомоечные машины;

- чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;

- упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления;

- варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия и каши;

- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блины, оладьи, блинчики;

- запекать овощные и крупяные изделия;

- формировать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;

- формировать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей, круп);

- проводить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протираание);

- вести процессы механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывать, очищать и нарезать овощи и зелень; размораживать мясо, рыбу; потрошить дичь, сельскохозяйственную птицу, рыбу; разделять сельдь, кильку, обрабатывать субпродукты и пр.);

- приготавливать блюда из концентратов;

#### **знания:**

- назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними;

- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек в организациях общественного питания;

- правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;
- ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их приготовления;
- виды каш и правила их варки;
- приемы варки овощей;
- кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов;
- признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;
- назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;
- правила приготовления блюд из концентратов;
- правила раздачи блюд массового спроса;
- способы рациональной организации труда на рабочем месте;
- правила санитарии и гигиены;
- требования безопасности труда и противопожарной безопасности;
- производственную (должностную) инструкцию и правила внутреннего распорядка;

**практический опыт:**

- подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания;
- технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских изделий на предприятиях массового питания различных форм собственности.

### **3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

- 3.1. Учебный план.
- 3.2. Календарный учебный график.
- 3.3. Программы профессиональных дисциплин (модулей).
- 3.4. Программы практик.
- 3.5. Фонды оценочных средств.

### **4. Материально-техническое обеспечение реализации основной программы профессионального обучения**

Учебный центр подготовки, переподготовки и повышения квалификации рабочих кадров реализующий основную программу профессионального



обучения, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация программы обеспечивает выполнение обучающимися практических занятий, прохождение учебной практики, включая практические задания.

Реализация основной программы профессионального обучения обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечному фонду.

Реализация программы модуля предполагает наличие: кабинетов маникюрного искусства, специального рисунка.

## **5. Оценка результатов освоения основной программы профессионального обучения**

### **5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических занятий, практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных заданий или в режиме тренировочного тестирования.

Промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин. Формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся перед началом учебного процесса.

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме квалификационного экзамена с участием преподавателей и представителя работодателя.

### **5.2. Порядок проведения итоговой аттестации**

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится организацией, осуществляющей образовательную деятельность, 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.

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в

профессиональном стандарте по соответствующей профессии рабочих, должностям служащих.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин. Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся теоретического материала и прохождение практики.

Лицам, прошедшим обучение в полном объеме и итоговую аттестацию, выдается свидетельство установленного образца.



ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО МОРСКОГО И РЕЧНОГО ТРАНСПОРТА

## НАХОДКИНСКИЙ ФИЛИАЛ

ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МОРСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АДМИРАЛА Г.И. НЕВЕЛЬСКОГО»  
(Находкинский филиал МГУ им. адм. Г.И. Невельского)

### УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР ПОДГОТОВКИ, ПЕРЕПОДГОТОВКИ И ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ РАБОЧИХ КАДРОВ

#### УТВЕРЖДАЮ

Директор Находкинского филиала  
МГУ им. адм. Г.И. Невельского

\_\_\_\_\_ А.Ю. Запорожский  
\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

#### ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ

К ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
по профессиям рабочих, должностям служащих  
«Повар»  
(наименование программы)

на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год

№	Вид изменений, дополнений	Основание

Разработчик (и) программы \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (И.О. Фамилия)

\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.