

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ИРБИТСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ:

директор ИИПТ

Т.А. Артемьева

« 31 »



**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

Повышение квалификации

Профессия: Повар

Профессиональный стандарт: «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «09» марта 2022г. № 113н.

Форма обучения: очная (с применением дистанционных технологий)

Срок обучения: 2 недели (72 часа).

Профессия: 16675 Повар

Ирбит, 20 22 г.

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Ирбитский политехникум»

Разработчик: Мельникова Елена Владиславовна, преподаватель ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»

## Содержание

1 Общие положения.....	4
2 Характеристика программы повышения квалификации по профессии 16675 Повар.....	5
3 Содержание программы повышения квалификации по профессии 16675 Повар.....	7
4. Требования к результатам освоения программы повышения квалификации по профессии 16675 Повар.....	11
5. Требования к условиям реализации программы повышения квалификации по профессии 16675 Повар.....	14
6 Контроль и оценка результатов освоения программы повышения квалификации.....	16
7 Фонд оценочных средств .....	17

---

## 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Программа повышения квалификации по профессиям рабочих, должностям служащих

Программа повышения квалификации (ППК) по профессии 16675 Повар регламентирует цели, ожидаемые результаты обучения, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки по данной образовательной программе.

ППК ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практики, фондов оценочных средств, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки слушателей.

Программа повышения квалификации направлена на получение профессии 16675 Повар лицами, уже имеющими профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, должности служащих, в целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся профессии рабочего или имеющейся должности служащего без повышения образовательного уровня.

### 1.2 Нормативно-правовые основания разработки программы повышения квалификации по профессиям рабочих, должностям служащих

Программа повышения квалификации по профессии 16675 Повар разработана на основе:

- Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г.;
- Приказа Минтруда России от «09» марта 2022г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 г. № 534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение;
- Приказа Минобрнауки России от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Устава ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»;
- Локально-нормативных ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум», регламентирующих организацию освоения программы повышения квалификации.

### 1.3 Требования к слушателю

Программа повышения квалификации по профессии 16675 Повар предназначена для подготовки лиц, уже имеющих профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, должности служащих, в целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся профессии рабочего или имеющейся должности служащего без повышения образовательного уровня.

К освоению программы повышения квалификации по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования.

Обучение по программе повышения квалификации осуществляется за счет средств физических и (или) юридических лиц по договорам на оказание платных образовательных услуг, заключаемым при приеме на обучение.

#### 1.4 Термины, определения и сокращения, используемые в программе

Компетенция - способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Результаты подготовки - освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

ППК - программа повышения квалификации,

ПК - профессиональная компетенция,

ОП - общепрофессиональные дисциплины,

ПМ - профессиональный модуль,

МДК - междисциплинарный курс,

УП - учебная практика,

ПП - производственная практика



## 2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

### 2.1 Цель программы повышения квалификации

Программа повышения квалификации направлена на освоение вида профессиональной деятельности: приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента в соответствии с Профессиональным стандартом «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «09» марта 2022г. № 113н.

Лицам, прошедшим повышения квалификации по данной программе и успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается 4 квалификационный разряд по профессии 16675 Повар.

При разработке программы повышения квалификации определена ее специфика с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и запросов потенциальных работодателей, заказчиков и потребителей. Конечные результаты обучения конкретизированы в виде компетенций, умений, знаний, приобретаемого практического опыта.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся слушатели соответствуют присваиваемой квалификации, определяют содержание программы профессиональной подготовки, разработанной совместно с заинтересованными работодателями.

В целях реализации компетентностного подхода в образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий для формирования и развития профессиональных компетенций слушателей. Также используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний слушателей с использованием электронных вариантов тестов.

### 2.2 Срок освоения программы повышения квалификации

Объем учебного времени программы повышения квалификации составляет 72 часа.

Форма обучения: очная, очная с применением дистанционных образовательных технологий.

Режим занятий: 6 часов в день, 36 часов в неделю.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью - 45 минут. Для занятий с применением дистанционных образовательных технологий академический час устанавливается продолжительностью - 30 минут.

Реализация программы повышения квалификации сопровождается проведением промежуточной аттестации слушателей.

Повышение квалификации по профессии 16675 Повар завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, по результатам повышения квалификации, присваивается квалификация - Повар 4 разряда и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца.

### 3 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

#### 3.1. Учебный план

См. Приложение

#### 3.2. Содержание обучения

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. за нятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1	Раздел 1 Теоретическое обучение	16	8	8	-	-
1.1	Профессиональный стандарт 16675 ПОВАР	2	1	1	-	-
1.2	Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	2	1	1	-	-
1.3	Организация производства предприятий общественного питания	2	1	1	-	-
1.4	Товароведение пищевых продуктов	2	1	1	-	-
1.5	Основы физиологии питания, гигиены и санитарии	2	1	1	-	-
1.6	Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания	2	1	1	-	-
1.7	Современные технологии в профессиональной сфере	2	1	1	-	-
1.8	Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности	2	1	1	-	-
2	<i>Раздел 2. Профессиональный курс</i>	56	12	38	-	-
2.1.1	Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией	6	2	4	-	-



2.1.2	Приготовление простых блюд и закусок	4	-	-	4	-
2.2	Модуль 1 Современные способы подготовки ингредиентов и приготовление полуфабрикатов	10	2	-	8	-
2.2.1	Организация работы и планирование рабочего процесса. Процессы приготовления и подготовки полуфабрикатов сложного ассортимента.	2	2	-	-	-
2.2.2	Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов с использованием современных технологий	2	-	2	-	-
2.2.3	Приготовление сложных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием современных технологий	2	-	2	-	-
2.2.4	Приготовление сложных полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов с использованием современных технологий	2	-	2	-	-
2.2.5	Приготовление сложных полуфабрикатов из домашней птицы и дичи с использованием современных технологий	2	-	2	-	-
2.3	Модуль 2 Приготовление, оформление и подготовка креализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями	10	2	8	-	-
2.3.1	Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями	2	2	-	-	-
2.3.2	Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов сложного ассортимента	2	-	2	-	-
2.3.3	Приготовление горячих блюд гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента	2	-	2	-	-
2.3.4	Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	2	-	2	-	-
2.3.5	Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи сложного ассортимента	2	-	2	-	-
2.4	Модуль 3 Организация процессов приготовления, приготовление оформления и подготовка креализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями	6	2	4	2	-
2.4.1	Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к	2	2	-	-	-

	реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента							
2.4.2	Приготовление соусов, салатных заправок, салатов, разнообразного ассортимента.	2	-	2				-
2.4.3	Приготовление бутербродов, холодных закусок сложного ассортимента	2	-	2				-
2.5	Модуль 4 Приготовление, оформление и подготовка креативной реализации десертов сложного ассортимента	4	2	4			2	-
2.5.1	Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	2	2	-				-
2.5.2	Приготовление холодных и горячих десертов сложного ассортимента	2	-	2				-
	Приготовление компотов, киселей							
2.6	Модуль 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных изделий	8	2	6				-
2.6.1	Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных изделий	2	-	2				-
2.6.2	Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него.	2	-	2				-
2.6.3	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделия из него.	2	-	2				-
2.6.4	Приготовление бездрожжевого теста и изделия из него	2	-	2				-
2.6.5	Приготовление фаршей для пирогов, пирожков, кулебяк, блинчиков	2	-	2				-
	Квалификационный экзамен	6	-	-			6	-
	ИТОГО:	72						



4 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

Виды деятельности	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ПК 1.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и	Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий. Проводить обучение помощника повара на рабочем месте. Оформлять заявки, отчеты Посредством специализированного программного обеспечения.	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий. Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения. Способы сокращения потерь

		<p>кулинарных изделий</p>	<p>и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке.</p> <p>Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий. Технологии наставничества и обучения на рабочих местах. Принципы ХАССП в организациях общественного питания. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке.</p> <p>Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий. Технологии наставничества и обучения на рабочих местах. Принципы ХАССП в организациях общественного питания. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>
<p>ПК1.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий. Подготовка сырья, продуктов и</p>	<p>Проверить органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия.</p>	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания. Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p>	



		<p>полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий. Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур. Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу</p> <p>Производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>Технологии в молекулярной кухне. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов.</p> <p>Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации.</p> <p>Правила эксплуатации кухонных роботов.</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям.</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>
--	--	--	--	---

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

### 5.1 Организационно-педагогические условия реализации программы

Реализация программы повышения квалификации по профессии 16675 Повар обеспечена педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (профессионального модуля).

Преподаватели, отвечающие за освоение слушателями программы повышения квалификации:

- получают дополнительное профессиональное образование по программе повышения квалификации в форме стажировки в профильных организациях (не реже 1 раза в 3 года);
- на регулярной основе повышают квалификацию на педагогических курсах (не реже 1 раза в 3 года).

### 5.2 Материально-технические условия реализации программы

Наименование кабинетов, мастерских	Вид занятий	Наименование оборудования
Кабинет технологии приготовления пищи	теоретические	Компьютер, мультимедийное оборудование, наглядные пособия
Кабинет товароведения	теоретические	Компьютер, мультимедийное оборудование, наглядные пособия
Мастерская «Поварское дело»	практические	Электрические плиты, электрические духовые шкафы, пароконвектомат, холодильники, механическое оборудование, посуда, инвентарь.

### 5.3 Информационное обеспечение реализации программы

Реализация программы повышения квалификации по профессии 16675 Повар обеспечена учебно - методической документацией по всем дисциплинам.

Реализация программы повышения квалификации обеспечена доступом каждого слушателя к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин программы повышения квалификации по профессии 16675 Повар.

Слушателям предоставлен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет. Каждый слушатель обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине учебного цикла (включая электронные базы периодических изданий).

При проведении лекционных занятий используется мультимедиа комплекс, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество.

Используется справочно-правовая система Консультант Плюс и Гарант. Особое внимание уделяется приобретению и использованию в учебном процессе прикладного программного обеспечения. Имеется библиотечно-информационный центр, читальный зал. ^

## 6 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум» обеспечивает организацию и проведение промежуточной и итоговой аттестации.

Промежуточная аттестация проводится на заключительном занятии дисциплины, практики. Формой промежуточной аттестации является зачёт. Освоение программы повышения квалификации завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится организацией для определения соответствия полученных знаний, умений, компетенций и практического опыта программе повышения квалификации установления на этой основе лицам, прошедшим повышение квалификации, 4 квалификационного разряда по профессии 16675 Повар.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте по профессии «Повар».

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

Требования к итоговой аттестации доводятся до слушателей преподавателями в первый день обучения. Слушатели знакомятся с процедурой проведения итоговой аттестации и фондом оценочных средств.



## 7 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### Билет №1

- 1 Описать технологию приготовления щей.
- 2 Определить нормы вложения сырья, составить калькуляцию на щи из свежей капусты с картофелем.
- 3 Произвести расчет калорийности щей из свежей капусты с картофелем.

### Билет №2

- 1 Описать технологию приготовления супов-пюре.
- 2 Определить нормы вложения сырья, составить калькуляцию на суп-пюре из разных овощей.
- 3 Произвести расчет калорийности супа-пюре из разных овощей.

### Билет №3

- 1 Описать технологию приготовления блюд из каш.
- 2 Определить нормы вложения сырья, составить калькуляцию на запеканку рисовую.
- 3 Произвести расчет калорийности запеканки рисовой.

### Билет №4

- 1 Описать технологию приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей.
- 2 Определить нормы вложения сырья, составить калькуляцию на голубцы овощные.
- 3 Произвести расчет калорийности голубцов овощных.

### Билет №5

- 1 Описать технологию приготовления блюд из рыбной котлетной массы.
- 2 Определить нормы вложения сырья, составить калькуляцию на зразы рыбные.
- 3 Произвести расчет калорийность рыбных зраз.

### Билет №6

- 1 Описать технологию приготовления тушеных мясных блюд.
- 2 Определить нормы вложения сырья, составить калькуляцию на жаркое по-домашнему.
- 3 Произвести расчет калорийности жаркого по-домашнему.

### Билет №7

- 1 Описать технологию приготовления салатов.

- 2 Определить нормы вложения сырья, составить калькуляцию на салат «Столичный».
- 3 Произвести расчет калорийность салата «Столичного».

**Билет №8**

- 1 Описать технологию приготовления холодных рыбных блюд.
- 2 Определить нормы вложения сырья, составить калькуляцию на рыбу под маринадом.
- 3 Произвести расчет калорийности рыбы под маринадом.

**Билет №9**

- Описать технологию приготовления горячих сладких блюд.
- Определить нормы вложения сырья, составить калькуляцию на шарлотку яблочную.
- Произвести расчет калорийность шарлотки яблочной.

**Билет №10**

- 1 Описать технологию приготовления изделий из теста.
- 2 Определить нормы вложения сырья, составить калькуляцию на блины дрожжевые.
- 3 Произвести расчет калорийности блинов дрожжевых.