МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ «ЩЕРБИНОВСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ по профессии 16675 ПОВАР



Рассмотрена

на заседании педагогического совета

протокол № <u>1</u> от «<u>1</u>» <u>Сентиебы</u> 20 <u>15</u> г.

программа профессионального обучения Образовательная подготовки по профессиональной профессиям программе разработан служащих ГБПОУ КК ЩИТ на профессионального стандарта по профессии Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 610н от 08 сентября 2015 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 39023 от 29 сентября 2015 г.) и квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках по соответствующим должностям.

Организация - разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Щербиновский индустриальный техникум»

Разработчики:

Есауленко Елена Васильевна, заместитель директора по УПР;

Кожедуб Марьяна Владимировна, председатель УМО профессионального цикла;

Бережная Наталья Александровна, мастер производственного обучения.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ	
деятельности выпускников и требования к	
РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ	5
3. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН	5
4. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН,	
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК	6
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ	
ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	7
ПРИЛОЖЕНИЯ	

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

1.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников Область профессиональной деятельности выпускников:

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.

1.2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

В результате освоения программы профессионального обучения обучающиеся должны овладеть следующими профессиональными (ПК) компетенциями.

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций				
ОК 1	Общие компетенции (ОК):				
	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии,				
	проявлять к ней устойчивый интерес.				
OK 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и				
	способов ее достижения, определенных руководителем.				
ОК.3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и				
	итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности,				
	нести ответственность за результаты своей работы.				
ОК. 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного				
	выполнения профессиональных задач				
ОК. 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в				
	профессиональной деятельности.				
ОК. 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами,				
	руководством, клиентами.				

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

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

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ

Образовательная программа профессионального обучения по программе профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 16675 Повар представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Основная цель подготовки по программе — прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве повара в организациях и предприятиях различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

2.1. Нормативные сроки освоения программы

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования:

– для лиц, выпускников коррекционных школ - 10 месяцев

2.2. Требования к поступающим

наличие свидетельства об окончании коррекционной школы или класса для лиц VIII – вида

2.3. Рекомендуемые квалификация и разряд по профессии рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94):

16675 Повар – 3 разряда

3. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар

Квалификация: повар - 3 разряда

Форма обучения – очная Нормативный срок обучения – 10 месяцев

N₂	Элементы учебного процесса, в т.ч.	Сроки обучения		
п/п	учебные дисциплины, практика	10 месяцев (36 часов в неделю)		
		Всего	1	2
		часов	полугодие	полугодие
	Теоретическое обучение	384	204	180
	Общепрофессиональный цикл	160	85	75
1.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	32	17	15
2.	Физиология питания с основами	32	17	15
	товароведения продовольственных	32	1,	

	товаров			
3.	Техническое оснащение и организация рабочего места	32	17	15
4.	Экономические и правовые основы	32	17	15
5.	производственной деятельности Безопасность жизнедеятельности	32	17	15
	Профессиональный цикл	160	85	75
1.	Технология обработки сырья и приготовления блюд	160	85	75
	Физическая культура	64	34	30
	Практическое обучение	1014	408	606
1.	Учебная практика	762	408	354
2.	Производственная практика	252		252
	Всего часов	1398	612	786
	Квалификационный экзамен	6		6
	Итого:	1404	612	792

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Номер приложения, содержащего программу в ОПОП
1	2	3
	Общепрофессиональный цикл	
	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	1
	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	2
	Техническое оснащение и организация рабочего места	3
	Безопасность жизнедеятельности	4
	Профессиональный цикл	
	Технология обработки сырья и приготовления блюд	5
	Физическая культура	6
	Учебная практика	7
	Производственная практика	8
ГИА	Программа итоговой аттестации	

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций.

Оценка освоения образовательной программы профессионального обучения по программе профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих включает текущий контроль знаний и итоговую аттестацию обучающихся.

5.2. Организация итоговой аттестации выпускников:

Итоговая аттестация выпускников проводится в форме квалификационного экзамена с целью присвоения квалификации и соответствующего разряда.

Лицам, успешно освоившим соответствующую профессиональную программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдаются документы о квалификации. Квалификация, указываемая в документе о квалификации, дает его обладателю право заниматься определенной профессиональной деятельностью и выполнять конкретные трудовые функции, для которых в установленном законодательством Российской Федерации порядке определены обязательные требования к наличию квалификации по результатам дополнительного профессионального образования, если иное не установлено законодательством Российской Федерации.