

Управление образования и науки Тамбовской области

Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Многоотраслевой колледж»

Центр профессионального образования и социальной адаптации лиц с
ограниченными возможностями здоровья «Парус надежды»

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

16675 Повар

Квалификация: - помощник повара.

Нормативный срок освоения ОППО - 10 месяцев

«Согласовано» МС
Протокол № ____
от ____ _____ 2016г.

«Утверждено»
Директор ТОГБПОУ
«Многоотраслевой колледж»

И.В. Шатилова

2016г

Основная программа профессионального обучения разработана на основе профессионального стандарта «Повар» (утвержденного Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015г №610н, регистрационный номер 557).

Организация – разработчик:

ТОГБПОУ «Многоотраслевой колледж»

Центр профессионального образования и социальной адаптации лиц с ОВЗ «Парус надежды»

Разработчики:

Руководитель Центра профессионального образования и социальной адаптации лиц с ОВЗ «Парус надежды» Крылова В.В.
ученая степень, звание, должность, Ф.И.О.

Зам. руководителя Центра по УПР Лебединец Н.Ю.
ученая степень, звание, должность, Ф.И.О.

мастер производственного обучения Кубышкина Е.С.
ученая степень, звание, должность, Ф.И.О.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	5
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ	8
4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН	9
5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН	10
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	10

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

Основная программа профессионального обучения (ОППО) по профессии 16675 «Повар» реализуется Тамбовским областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Многоотраслевой колледж» Центр профессионального образования и социальной адаптации лиц с ОВЗ «Парус надежды» (далее «Центр»).

ОППО представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ТОГБПОУ «Многоотраслевой колледж» с учетом требований регионального рынка труда на основе профессионального стандарта «Повар» (утвержденного Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015г №610н, регистрационный номер 557).

ОППО регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, рабочие программы учебных дисциплин.

ОППО ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин.

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

1.2. Нормативные документы для разработки ОППО

Нормативную основу разработки ОППО по профессии 16675 «Повар» составляют:

- Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 гг, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г №792-р;
- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» (№273 от 29.12.2012 (ред. от 04.06.2014, с изм. от 04.06.2014) ст.79);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. №292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»
- Закон «Об образовании в Тамбовской области» от 05.06.2008 N 381-3 (в ред. от 18.12.2008 N 477-3);
- Профессиональный стандарт «Повар» (утвержденный Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015г №610н, регистрационный номер 557);
- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса, (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. №06-281;
- Устав ТОГБПОУ «Многоотраслевой колледж»;
- Положение о Центре профессионального образования и социальной адаптации лиц с ОВЗ «Парус надежды»;
- Локальные акты ТОГБПОУ «Многоотраслевой колледж»:
 - 1) «Правила приема граждан»;
 - 2) «Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации».

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

2.1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

Область профессиональной деятельности выпускников:

- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара
- выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
- выполнение заданий повара по приготовлению, продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- 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.

Виды деятельности выпускников.

- Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания
- Приготовление блюд из овощей и грибов.
 - Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
 - Приготовление супов и соусов.
 - Приготовление блюд из рыбы.
 - Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
 - Приготовление холодных блюд и закусок.
 - Приготовление сладких блюд и напитков.
 - Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

2.2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

В результате освоения основной программы профессионального обучения обучающиеся должны овладеть общими и профессиональными компетенциями.

Общие компетенции

1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
3. Понимать рабочую ситуацию, нести ответственность за результаты своей работы
4. Осуществлять поиск информации, необходимой для выполнения заданий повара
5. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

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

Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

Трудовые действия	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями организации питания
	Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
	Упаковка и складирование 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
Необходимые умения	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
Необходимые знания	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

Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Трудовые действия	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
	Приготовление бутербродов по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
	Приготовление блюд из рыбы по заданию повара
	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы по заданию повара
	Приготовление блюд из яиц и творога по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
	Приготовление мучных блюд по заданию повара
	Приготовление горячих напитков по заданию повара
	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара	
Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара	

Необходимые умения	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
	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
Необходимые знания	Нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций 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 приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд с учетом соблюдения требований к качеству
	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ

3.1. Нормативные сроки освоения программы

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования:

– на базе основного общего образования с получением документа о квалификации (свидетельства о профессии рабочего, должности служащего) – 10 месяцев.

3.2. Требования к поступающим

Поступающие обязаны предоставить при поступлении следующие документы.

1. Паспорт
2. Документ об образовании государственного образца.
3. Медицинскую карту.

3.3. Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94):

1. помощник повара, 2-3 разряд.

4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессии:
16675 Повар

Квалификации: - помощник повара, 2-3 разряда

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 10 месяцев на базе основного общего образования

№ п/п	Предметы	Кол-во часов	Недели				Формы промежуточной аттестации
			Кол-во часов в неделю				
			1-17	18-19	20-42	43	
1.1	Экономический курс	40					
1.1.1	Основы рыночной экономики	40					Зачет
2	Общепрофессиональный курс	168					
2.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	32	2				Зачет
2.2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	72	2		2		Диф. зачет
2.3	Техническое оснащение и организация рабочего места	32	2				Зачет
2.4	Охрана труда	32	2				Зачет
3	Специальный курс	320					
3.1	Специальная технология	320	10		8		Диф. зачет
4	Производственное обучение	660					
4.1	Производственное обучение	660	12		18		Экзамен
5	Адаптационный учебный цикл	144					
5.1	Коммуникативный практикум	32	2				Зачет
5.2	Психология личности и профессиональное самоопределение	40			2		Зачет
5.3	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	72	2		2		Зачет
6	Физическая культура	72					
6	Физическая культура	72	2		2		Диф. зачет
	Итого	1404					
	Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена					*	
	Недельная нагрузка		36		36		
	Всего	1404					

5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

Наименование циклов, разделов и программ
<i>Экономический курс</i>
Основы рыночной экономики
<i>Общепромышленной курс</i>
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Охрана труда
<i>Специальный курс</i>
Специальная технология
<i>Производственное обучение</i>
Производственное обучение
<i>Адаптационный учебный цикл</i>
Коммуникативный практикум
Психология личности и профессиональное самоопределение
Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
<i>Физическая культура</i>
Физическая культура
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

6.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций проводится в соответствии с «Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации».

В тех случаях, когда по теоретическим предметам не предусмотрен экзамен, преподаватель проводит для групп зачет или дифференцированный зачет. Время на проведение зачета и дифференцированного зачета выделяется за счет общего количества часов, отводимых на изучение предмета по учебному плану

Аттестация в устной форме по теоретическим предметам проводится по билетам, составленными преподавателями Центра с учетом требований программ по этим предметам; содержание аттестационных билетов утверждается на заседании МО Центра.

Аттестация обучающихся проводится в сроки, определенные рабочим учебным планом, и начинается с 9 часов по местному времени. На аттестацию в письменной и устной форме отводится 6 астрономических часов.

6.2. Организация итоговой аттестации выпускников.

6.2.1. Итоговая аттестация выпускников осуществляется аттестационной комиссией, состав которой формируется администрацией Колледжа по каждой ОППО и утверждается приказом директора колледжа.

Аттестационная комиссия формируется из представителей общественных организаций, педагогических работников и мастеров производственного обучения аттестуемой группы выпускников, а также специалистов, предприятий, объединений, организаций-заказчиков кадров рабочих и специалистов.

Аттестационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность аттестационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

6.2.2. Содержание итоговой аттестации выпускников, обучающихся по основным программам профессионального обучения.

Итоговая аттестация выпускников Центра состоит из защиты выпускной письменной экзаменационной работы, выполненной выпускником по теме, определенной колледжем.

Конкретный перечень работ входящих в состав итоговой аттестации выпускников в рамках ОППО, порядок формы и сроки проведения, а также выполнение экзаменационных работ устанавливаются администрацией колледжа.

Выпускная письменная экзаменационная работа по профессии должна соответствовать требованиям к уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренному квалификационной характеристикой.

6.3. Требования к выпускным письменным экзаменационным работам.

6.3.1 Выпускная письменная экзаменационная работа должна соответствовать требованиям и уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренной квалификационной характеристикой и соответствовать основным видам профессиональной деятельности. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной письменной экзаменационной работы содержанию учебных дисциплин «Специальная технология» и «Производственное обучение».

Письменная экзаменационная работа должна содержать описание разработанного технологического процесса, краткое описание используемого оборудования, инструментов, приборов, приспособлений, а также параметров и режимов ведения процесса. При необходимости, кроме описательной части, может быть представлена и графическая часть.