

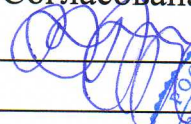
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«ПАВЛОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

**АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБУЧЕНИЯ**

по профессии 16675 Повар

2020 год

Согласована:



В.А. КОВАЛЬЧУК

СМИРНОВА

ВИКТОРОВНА

ИНН

324606541602

ОБЛАСТНОЙ 3202375000301

КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ г. ТИХОРЕЦЬ

М.П.

Согласована:

М.П.

Согласована:

М.П.

Утверждаю:

Директор ГБПОУ КК ПТПТ

Е.Г. Сидоренко

«27» августа 2020 года

М.П.



Рассмотрена и одобрена

на заседании ЦМК *по подготовке обучающихся естественно-научного профиля, профессиональной подготовке*

Протокол № 1 от 28.08.2020 г.

Рассмотрена на заседании

педагогического совета

Протокол № 11 от 28.08.2020 г.

Программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар разработана с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты от 08.09.2015 г. № 610н и квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках по соответствующим должностям.

Организация-разработчик: ГБПОУ КК ПТПТ

Разработчики:

Заместитель директора по УР Старицкая Наталья Борисовна

Преподаватель Епатка Татьяна Борисовна

Мастер производственного обучения Мухина Любовь Александровна

Мастер производственного обучения Епатка Ольга Борисовна

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ	5
3. БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН	6
4. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК	7
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРИЛОЖЕНИЯ	8

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, 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 общими и профессиональными (ОК, ПК) компетенциями.

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 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
ВД 1	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.
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. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ

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. БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессии
16675 Повар
(код и наименование профессии)

образовательная программа профессионального обучения

Квалификация: повар 3 разряда
(код и наименование квалификации)

Форма обучения – очная
 Нормативный срок обучения – 10 месяцев

Индекс	Элементы учебного процесса, в т. ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Обязательная учебная нагрузка	
		Всего	В том числе
			лаб. и практ. занятий
1	2	5	6
	Общепрофессиональный цикл	168	50
ОП.01	Производственная санитария и гигиена	36	10
ОП.02	Товароведение пищевых продуктов	36	10
ОП.03	Организация производства и оборудование предприятий общественного питания	60	20
ОП.04	Охрана труда в организациях питания	36	10
П.00	Профессиональный цикл	186	93
ПМ.00	Профессиональные модули	186	93
ПМ.01	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	186	93
МДК.01.01	Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	186	93
ФК.00	Физическая культура	36	34
	Всего по циклам	390	177
УП.00.	Учебная практика	720/	
ПП.00.	Производственная практика	24 недели	
	Консультации	2 ч/чел.	
ПА.00	Промежуточная аттестация	2 недели	
ГИА.00	Итоговая аттестация	1 неделя	
	Всего	1110	177

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Номер приложения, содержащего программу ППО
	Общепрофессиональный цикл.	1
ОП.01	Производственная санитария и гигиена	1.1
ОП.02	Товароведение пищевых продуктов	1.2
ОП.03	Организация производства и оборудование предприятий общественного питания	1.3
ОП.04	Охрана труда в организациях питания	1.4
П.00	Профессиональный цикл	2
<i>ПМ.00</i>	<i>Профессиональные модули</i>	
ПМ.01	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	2.1
МДК.01.01	Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	
ФК.00	Физическая культура	3

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

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

При освоении программ профессионального обучения оценка профессиональной квалификации проводится на экзаменах по каждому из осваиваемых профессиональных модулей (промежуточная аттестация).

Оценку профессиональной квалификации с учетом требований профессиональных стандартов путем предъявления следующих требований:

- фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для итоговой аттестации разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей;

- содержание квалификационного экзамена максимально приближенно к условиям будущей профессиональной деятельности выпускников, к проведению экзамена в качестве внешних экспертов привлекаются работодатели.

5.2. Организация итоговой аттестации выпускников.

Итоговая аттестация выпускников проводится в форме квалификационного экзамена с целью присвоения квалификации и соответствующего разряда. Квалификационный экзамен состоит из теоретической и практической части. Лицам, успешно освоившим соответствующую программу профессионального обучения и прошедшим итоговую аттестацию, выдаются документы о квалификации. Квалификация, указываемая в документе о квалификации, дает его обладателю право заниматься определенной профессиональной деятельностью и (или) 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.