

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

**Рассмотрено**  
на заседании  
педагогического совета

Протокол № 1  
от 31 августа 2018 года

**Утверждено**  
Приказ директора  
ГАПОУ ТО «Тюменский  
техникум индустрии  
питания, коммерции и  
сервиса»  
№ 797/01-од  
от 31 августа 2018 года

**ПРОГРАММА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ И СОЦИАЛЬНО-ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ**  
**АДАПТАЦИИ**

(для выпускников школ, освоивших общеобразовательные программы  
основного общего образования)

по профессиям

**17351 Продавец непродовольственных товаров**

**17353 Продавец продовольственных товаров**

**16472 Пекарь**

**12759 Кладовщик**

**Форма обучения:**

очная

**Срок получения образования:**

2 года

Тюмень 2018

Программа профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям 17351 Продавец непродовольственных товаров, 17353 Продавец продовольственных товаров, 16472 Пекарь, 12759 Кладовщик, разработана на основе:

Общероссийского классификатора профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94), перечня профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС);

Профессионального стандарта: Пекарь, утвержденного приказом Минтруда России от 01.12.2015 № 914н.



Разработчики:

коллектив ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1</b>	<b>Общие положения</b>	<b>5</b>
1.1	Нормативно-правовые основы разработки программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации	5
1.2	Задачи программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации	6
1.3	Нормативный срок освоения программы	6
<b>2</b>	<b>Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации</b>	<b>7</b>
2.1	Область и объекты профессиональной деятельности	7
2.2	Виды работ и профессиональные компетенции выпускника	7
<b>3</b>	<b>Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса</b>	<b>9</b>
3.1	Учебный план и график учебного процесса	9
3.2	Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, учебных и производственных практик	9
<b>4</b>	<b>Контроль и оценка результатов освоения программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации</b>	<b>10</b>
4.1	Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся	10
4.2	Текущий контроль	10
4.3	Промежуточная аттестация	10
4.4	Квалификационный экзамен	10
<b>5</b>	<b>Ресурсное обеспечение программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации</b>	<b>11</b>
5.1	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации программы	11
5.2	Кадровое обеспечение реализации программы	11
5.3	Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса	11

## ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1	Рабочий учебный план		
	Рабочие программы:		
Приложение 2	ОП.01	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации	
Приложение 3	ОП.02	Общая физическая подготовка	
Приложение 4	ОП.03	Основы товароведения	
Приложение 5	ОП.04	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	
Приложение 6	ОП.05	Физиология питания	
Приложение 7	ОП.06	Экономические и правовые основы производственной деятельности	
Приложение 8	ПМ.01	Выполнение работ по профессии «Продавец непродовольственных товаров»	
Приложение 9	УП.01	Программа учебной практики	
Приложение 10	ПП.01	Программа производственной практики	
Приложение 11	ПМ.02	Выполнение работ по профессии «Продавец продовольственных товаров»	
Приложение 12	УП.02	Программа учебной практики	
Приложение 13	ПП.02	Программа производственной практики	
Приложение 14	ПМ.03	Выполнение работ по профессии «Пекарь»	
Приложение 15	УП.03	Программа учебной практики	
Приложение 16	ПП.03	Программа производственной практики	
Приложение 17	ПМ.04	Выполнение работ по профессии «Кладовщик»	

Приложение 18	УМ.04	Программа учебной практики	
Приложение 19	ПП.04	Программа производственной практики	

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации

Программа профессионального обучения и социальной адаптации разработана для выпускников школ, освоивших общеобразовательные программы основного общего образования. ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» разработан комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по программам профессионального обучения и социальной адаптации по профессиям: 17351 Продавец непродовольственных товаров, 17353 Продавец продовольственных товаров, 16472 Пекарь, 12759 Кладовщик.

Требования к абитуриенту. При приеме на обучение поступающие проходят обязательные предварительные медицинские осмотры (обследования) в порядке, установленном при заключении трудового договора или служебного контракта по соответствующей должности, профессии или специальности (основание: Постановление Правительства РФ от 14 августа 2013 г. № 697 «Об утверждении перечня специальностей и направлений подготовки, при приеме на обучение по которым поступающие проходят обязательные предварительные медицинские осмотры (обследования) в порядке, установленном при заключении трудового договора или служебного контракта по соответствующей должности или специальности»).

Численность обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в учебной группе устанавливается до 20 человек.

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы (далее - программа) составляют:

1. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;

2. Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

3. Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;

4. Примерная программа социальной адаптации обучающихся, предложенная Департаментом образования и науки Тюменской области (письмо № 5685 от 01.08.2013).

5. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса» от 18.03.2014г. №06-281.

6. Федеральный закон Российской Федерации от 1 декабря 2007 г. N 307-ФЗ "О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях предоставления объединениям работодателей права участвовать в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования»;

7. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016 – 94).

8. Профессионального стандарта Пекарь, утвержденного приказом Приказ Минтруда России от 1 декабря 2015 г. N 914н;

9. «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», утвержденные Постановлением Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.07.2015 № 26, (зарегистрировано в Минюсте Российской Федерации 14.08.2015 №38528).

10. Устав ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса», утвержденный приказом директора Департамента образования и науки Тюменской области от 17.08.2018 № 514/ОД; принят на Общем собрании техникума протокол от 06.06.2018 № 6.

11. Локальные нормативные акты техникума.

### **1.2. Задачи программы**

#### **профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации**

- предоставление возможности освоения обучающимися нескольких профессий в соответствии с потребностями рынка труда, возможностями и интересами выпускников и сформированными (рекомендованными) перечнями;
- подготовка обучающихся к эффективному поведению на рынке труда, формированию навыков коллективной работы и соблюдению трудового законодательства;
- предоставление индивидуального психолого-педагогического сопровождения и консультирования обучающихся и их законных представителей;
- предоставление образовательных дисциплин, обеспечивающих успешную адаптацию и социализацию обучающихся.

### **1.3. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы по профессиям 17351 Продавец непродовольственных товаров, 17353 Продавец продовольственных товаров, 16472 Пекарь, 12759 Кладовщик - 2 года.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ И СОЦИАЛЬНО-ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ АДАПТАЦИИ**

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

#### **Область профессиональной деятельности выпускника:**

- организационно-технологический процесс обслуживания покупателей;
- продажа товаров потребительского и промышленного назначения необходимого ассортимента в организациях оптовой и розничной торговли различных форм собственности;
- выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий.

#### **Объекты профессиональной деятельности выпускника:**

- товарно-сопроводительные документы;
- торгово-технологическое оборудование: весоизмерительное, подъемно-транспортное, холодильное и контрольно-кассовое, немеханическое оборудование и инструмент;
- ассортимент товаров;
- технологические процессы.
- запросы клиента;
- нормативная документация.
- основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства;
- технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;
- рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование хлебопекарного производства.

### **2.2. Виды работ и компетенции выпускника Профессиональные компетенции выпускника**

#### **Выполнение работ по профессии 17351 Продавец непродовольственных товаров**

- ПК 1.1 Обслуживать покупателей непродовольственных товаров
- ПК 1.2 Осуществлять подготовку рабочего места
- ПК 1.3 Осуществлять подготовку товаров к продаже, инвентаризации
- ПК 1.4 Выполнять расчетные операции с применением контрольно-кассовой техники

#### **Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров**

ПК 2.1 Обслуживание покупателей: нарезка, взвешивание и упаковка продовольственных товаров, подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки

ПК 2.2 Подготовка товаров к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида

ПК 2.3 Размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы

ПК 2.4 Заполнение и прикрепление ярлыков цен. Подсчет чеков (денег) и сдача их в установленном порядке. Уборка нереализованных товаров и тары

#### **Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь**

- ПК 3.1. Готовить и дозировать сырье;

ПК 3.2. Готовить тесто различными способами согласно производственным рецептурам;

ПК 3.3. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин;

ПК 3.4. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формирующего оборудования;

ПК 3.5. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста;

ПК 3.6. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке;

ПК 3.7. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных изделий;

ПК 3.8. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.

#### **Выполнение работ по профессии 12759 Кладовщик**

ПК 4.1 Обеспечивать готовность необходимой техники и территории склада для разгрузки, складирования и хранения грузов

ПК 4.2 Организовывать приемку материалов и оборудования

ПК 4.3 Составлять и вести картотеку складского учета

ПК 4.4 Вести учет остатков материалов и оборудования на складах

ПК 4.5 Осуществлять контроль фактического наличия материалов и оборудования на складе

#### **Общие компетенции выпускника**

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



### **3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

**3.1 Учебный план и график учебного процесса** (приложение 1)

**3.2 Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей,  
программы учебной и производственной практик** (приложение 2)

ОП. 01 Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации.

ОП. 02 Общая физическая подготовка.

ОП. 03 Основы товароведения.

ОП. 04 Основы микробиологии, санитарии и гигиены.

ОП. 05 Физиология питания.

ОП. 06. Экономические и правовые основы производственной деятельности (с основами бухгалтерского учета).

ПМ. 01 Выполнение работ по профессии «Продавец непродовольственных товаров».

ПМ. 02 Выполнение работ по профессии «Продавец продовольственных товаров».

ПМ. 03 Выполнение работ по профессии «Пекарь».

ПМ. 04 Выполнение работ по профессии «Кладовщик».

Программы учебной практики.

Программы производственной практики.

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ И СОЦИАЛЬНО-ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ АДАПТАЦИИ**

### **4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся**

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений, обучающихся применяются:

- текущий контроль;
- промежуточная аттестация;
- квалификационный экзамен.

Текущий контроль успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся определяются Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ПОО.

### **4.2. Текущий контроль**

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических, практических занятий в целях получения информации:

- о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
  - о правильности выполнения требуемых действий;
  - о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
  - о формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.;
- и последующей разработки программы коррекционных мероприятий

### **4.3. Промежуточная аттестация**

Промежуточная аттестация результатов подготовки, обучающихся осуществляется в форме зачетов и/или экзаменов в соответствии с учебным планом и графиком промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося по завершению изучения учебной дисциплины или профессионального модуля.

Формы и сроки проведения промежуточной аттестации определяются учебным планом. Уровень подготовки обучающегося оценивается по пятибалльной шкале: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

### **4.4. Квалификационный экзамен**

Итоговая аттестация по профессиональным модулям проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

## **5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ И СОЦИАЛЬНО-ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ АДАПТАЦИИ**

### **5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации программы**

Программа профессионального обучения и социальной адаптации обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа, для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

### **5.2. Кадровое обеспечение реализации программы**

Реализация программы профессионального обучения и социальной адаптации обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Сопровождение обучающихся осуществляется психологом, социальным педагогом, классным руководителем и медицинским работником техникума.

### **5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в техникуме**

ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, которые предусмотрены учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя

Кабинеты: профессионального обучения, социально-экономических дисциплин; товароведения продовольственных товаров, физиологии питания, технологии кулинарного и кондитерского производства.

Лаборатории: товароведения, торгово-технологического оборудования, учебный магазин, микробиологии, санитарии и гигиены; приготовления пищи.

Спортивный комплекс: спортивный зал.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет, актовый зал.

Перечень оборудования элементов доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья:

стационарная система «Исток» С1 (оснащение крупных помещений, усилители и индивидуальная петля, зона охвата до 100 м<sup>2</sup>); видеоувеличитель Optelec ClearNote; монитор Optelec для ClearView+ 18,5 дюймов; выносной монитор Optelec TwinView 24; видеоувеличитель Optelec MultiView. Наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств и других технических средств для обучающихся с нарушениями слуха.