

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

**16675 Повар
16399 Официант
19460 Фотограф
17353 Продавец продовольственных товаров**

Форма обучения:
очная

Срок получения образования:
2 года

Тюмень 2018

Программа профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям 16675 Повар, 16399 Официант, 19460 Фотограф, 17353 Продавец продовольственных товаров, разработана на основе:

Профессионального стандарта: Повар, утвержденного приказом Минтруда России от 08.09.2015 № 610н,

Профессионального стандарта: Официант, утвержденного приказом Минтруда России от 01.12.2015 № 910н,

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, утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 (выпуск 51)



Разработчики:

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

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общие положения		5
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
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации		7
2.1	Область и объекты профессиональной деятельности		7
2.2	Виды работ и профессиональные компетенции выпускника		8
3	Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса		10
3.1	Учебный план и график учебного процесса		10
3.2	Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, учебных и производственных практик		10
4	Контроль и оценка результатов освоения программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации		11
4.1	Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся		11
4.2	Текущий контроль		11
4.3	Промежуточная аттестация		11
4.4	Квалификационный экзамен		11
5	Ресурсное обеспечение программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации		12
5.1	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации программы		12
5.2	Кадровое обеспечение реализации программы		12
5.3	Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса		12
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	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	
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 (с основами бухгалтерского учета)	
Приложение 8	ПМ.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	
Приложение 9	УП.01	Программа учебной практики	
Приложение 10	ПП.01	Программа производственной практики	

Приложение 11	ПМ.02	Выполнение работ по профессии 16399 Официант	
Приложение 12	УП.02	Программа учебной практики	
Приложение 13	ПП.02	Программа производственной практики	
Приложение 14	ПМ.03	Выполнение работ по профессии 19460 Фотограф	
Приложение 15	УП.03	Программа учебной практики	
Приложение 16	ПП.03	Программа производственной практики	
Приложение 17	ПМ.04	Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров	
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: 11695 Горничная, 17296 Приемщик товаров, 16435 Парикмахер, 13456 Маникюрша.

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 Горничная, утвержденного приказом Приказ Минтруда России от 5 сентября 2017 г. N 657н;

9. Профессионального стандарта специалист по предоставлению парикмахерских услуг, утвержденного приказом Минтруда России от 25.12.2014 № 1134н;

10. Профессионального стандарта специалист по предоставлению маникюрных и педикюрных услуг, утвержденного приказом Минтруда России от 25.12.2014 № 1126н.

11. «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).

12. 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.

13. 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 16675 Повар, 16399 Официант, 19460 Фотограф, 17353 Продавец продовольственных товаров - 2 года.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

- приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания;
- выполнение работ по фотосъемке заказчиков на документы, студийному и внестудийному портретированию, ручной и автоматизированной лабораторной обработке и печати, компьютерной и ручной ретуши;
- организационно-технологический процесс обслуживания покупателей, продажа товаров потребительского и промышленного назначения необходимого ассортимента в организациях оптовой и розничной торговли различных форм собственности.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- 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;
- потребности потребителей организаций общественного питания в процессе обслуживания;
- технологический процесс обслуживания в залах организаций общественного питания, за барной стойкой, буфетом;
- технологический процесс обслуживания массовых банкетных мероприятий;
- технологический процесс обслуживания специальных форм организации питания;
- торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуда, приборы, инвентарь и другие предметы материально-технического оснащения организаций общественного питания;
- нормативная учётно-отчётная документация;
- кулинарная и кондитерская продукция, покупные товары и винно-водочные изделия;
- технологии приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей, горячих напитков.
- фотографические изображения;
- технология фотосъемки на документы;
- фотографическое оборудование (фотокамеры, осветительные приборы); технологии студийного и внестудийного портретирования;
- базовые технологии ручной ретуши, компьютерной ретуши и коррекции фотографических изображений;
- оборудование фотолаборатории (фильм-процессоры, принт-процессоры);
- технологии обработки фотоматериалов, в том числе автоматизированные;
- товарно-сопроводительные документы;

- торгово-технологическое оборудование: весоизмерительное, подъемно-транспортное, холодильное и контрольно-кассовое, немеханическое оборудование и инструмент;
- ассортимент товаров;
- технологические процессы.

2.2. Виды работ и компетенции выпускника

Профессиональные компетенции выпускника

Выполнение работ по профессии 16675 Повар

ПК 1.1 Производить первичную обработку овощей и грибов, приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов, подготовка пряностей и приправ

ПК 1.2 Готовить блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога

ПК 1.3 Готовить простые супы, соусы

ПК 1.4 Производить приготовление и подготовку полуфабрикатов и блюд из рыбы с костным скелетом

ПК 1.5 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов и блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

ПК 1.6. Готовить и отпускать холодные блюда, закуски, сладкие блюда и напитки

Выполнение работ по профессии 16399 Официант

ПК 2.1 Обслуживать потребителей организаций питания блюдами и напитками.

ПК 2.2 Сервировать столы для обслуживания.

ПК 2.3 Встречать потребителей организаций питания и принимать заказы.

ПК 2.4 Выполнять подачу готовых блюд и напитков.

ПК 2.5 Производить расчеты с потребителями.

ПК 2.6 Выполнять обслуживание массовых мероприятий в организациях питания.

ПК 2.7 Готовить алкогольные и безалкогольные напитки, холодные, горячие блюда и закуски (по заданию старшего бармена).

ПК 2.8 Обслуживать потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой.

Выполнение работ по профессии 19460 Фотограф

ПК 3.1. Фиксировать изображение фотографической аппаратурой

ПК 3.2 Организовывать схему освещения для создания фотоизображения

ПК 3.3 Выполнять построение композиции фотокадра

ПК 3.4 Фиксировать фотоизображения с использованием специальных технических средств

ПК 3.5. Выполнять простую цифровую ретушь и цветокоррекцию изображения

ПК 3.6. Формировать комплект фотографий на документы и вывод на печать в соответствии с техническими требованиями и рекомендациями

Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров

ПК 4.1 Обслуживание покупателей: нарезка, взвешивание и упаковка продовольственных товаров, подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки.

ПК 4.2 Подготовка товаров к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида

ПК 4.3 Размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы

ПК 4.4. Заполнение и прикрепление ярлыков цен. Подсчет чеков (денег) и сдача их в установленном порядке. Уборка нереализованных товаров и тары.

Общие компетенции выпускника

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей 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 для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

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 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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 «Повар»

ПМ. 02 Выполнение работ по профессии «Официант»

ПМ. 03 Выполнение работ по профессии «Фотограф»

ПМ. 04 Выполнение работ по профессии «Продавец продовольственных товаров»

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; Физиологии питания, организации и технологии обслуживания в барах, технологии кулинарного и кондитерского производства, организации и технологии розничной торговли, товароведения продовольственных товаров.

Лаборатории: торгово-технологического оборудования, микробиологии, санитарии и гигиены; учебный магазин; 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 м²); 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.