

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»
№ 791/01-од
от 31 августа 2018 года

ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ И СОЦИАЛЬНО-ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
АДАПТАЦИИ

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

по профессиям

Продавец непродовольственных товаров
Продавец продовольственных товаров
16472 Пекарь
Кладовщик

Форма обучения:
очная

Срок получения образования:
1г. 10м.

Тюмень 2018

Программа профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям Продавец непродовольственных товаров, Продавец продовольственных товаров, 16472 Пекарь, 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.

Эксперт:

адап
позд

М.П.:

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		7
3	Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса		9
3.1	Учебный план и график учебного процесса		9
3.2	Календарный учебный график		9
3.3	Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, учебных и производственных практик		9
4	Контроль и оценка результатов освоения программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации		10
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
5	Ресурсное обеспечение программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации		11
5.1	Учебно-методическое и информационное обеспечение		11
5.2	Кадровое обеспечение реализации программы		11
5.3	Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса		11
6	Социокультурная среда		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	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 16472 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 (далее - Программа) по профессиям: Продавец непродовольственных товаров, Продавец продовольственных товаров, 16472 Пекарь, Кладовщик разработана для выпускников школ, освоивших общеобразовательные программы основного общего образования и представляет комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» (далее -Техникум).

Нормативную правовую основу разработки Программы составляют:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
3. 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»;
4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. N 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями от: 12 ноября 2018 г.);
5. Примерная программа социальной адаптации обучающихся, предложенная Департаментом образования и науки Тюменской области (письмо № 5685 от 01.08.2013);
6. 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;
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.

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.

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 Продавец непродовольственных товаров, Продавец продовольственных товаров, 16472 Пекарь, Кладовщик – 1г. 10м.

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 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 Продавец продовольственных товаров

- ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
- ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь

ПК 3.1. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.

ПК 3.2. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

Выполнение работ по профессии 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 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности

ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4 Осуществлять поиск информации и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи

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 Календарный учебный график

**3.3 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 16472 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 теоретическую часть и 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 обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам профессиональных модулей.

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

Техникум 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.

6. Социокультурная среда

В Техникуме сформирована социокультурная среда, необходимая для обеспечения воспитания гармонично развитой и социально ответственной личности, ориентированная на системно-деятельностный подход к развитию и социализации обучающихся, оказания им помощи в профессиональном становлении. Созданы условия для самореализации личности, включая участие обучающихся в деятельности по направлениям: гражданско-патриотическое, культурно-творческое, спортивное и здоровьесберегающее, профилактическое, студенческое самоуправление, молодежное предпринимательство, профориентационное, экологическое. Воспитательная и социальная работа с обучающимися Техникума организована на основании локальных нормативных документов. Для формирования общих компетенций обучающихся в Техникуме в соответствии с планом работы организуются и реализуются внеучебные мероприятия: кружки, спортивные секции, творческие студии, советы, клубы. Обучающиеся принимают участие в конкурсах, соревнованиях, фестивалях различных уровней, в проектной деятельности.