

Комитет общего и профессионального образования
Ленинградской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ленинградской области
«Тосненский политехнический техникум»

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора

от 29.06.2017 № 127

Директор ГБПОУ ЛО

«Тосненский
политехнический техникум»

Ю.В. Исмаилова



2017 год

Основная образовательная программа профессионального обучения

Профессия

Повар

(для лиц с ограниченными возможностями здоровья)

Квалификация выпускника

ОКПР 16675 **Повар, 2 разряд**

Нормативный срок освоения программы:

на базе основного общего образования – 1 года 10 месяцев

форма обучения - **очная**

Точно 2017

Основная образовательная программа профессионального обучения государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ленинградской области «Тосненский политехнический техникум» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (далее - СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569

ОКПР 16675 Повар

Разработчики:

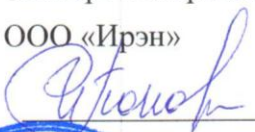
Шполянская Светлана Сергеевна, заместитель директора по учебно-производственной работе ГБПОУ ЛО «Тосненский политехнический техникум»

Рассмотрено и принято на заседании
Педагогического совета
протокол № 188
от « 31 » мая 2017 года

СОГЛАСОВАНО

Эксперт Генеральный директор

ООО «Ирэн»

 /И.В.Попова/

_____ 2017 г.



Оглавление

1. Общие положения	4
1.1 Понятие программы подготовки рабочих	4
1.2 Цель программы подготовки рабочих	4
2. Характеристика подготовки по профессии	5
2.3 Особенности ППО по профессии	7
2.4 Требования к абитуриенту	7
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППО по профессии ОКПР 16675	7
3.1 Виды профессиональной деятельности выпускника:	7
4. Требования к результатам освоения ППО по профессии ОКПР 16675	8
5. Условия реализации ППО по профессии ОКПР 16675 Повар	10
5.1 Кадровое обеспечение образовательного процесса	10
5.2 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	11
5.3 Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса	13
6. Оценка качества освоения ППССЗ	13
7. Методическая документация, определяющая содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППО по профессии ОКПР 16675 Повар	14
7.1 Учебный план (Приложение 1)	14
7.2 Календарный учебный график (Приложение 2)	14
7.3 Рабочие программы дисциплин (модулей), практик	14

1. Общие положения

1.1 Понятие программы подготовки рабочих

Основная образовательная программа профессионального обучения (далее – ППО) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ленинградской области «Тосненский политехнический техникум», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную образовательным учреждением с учетом требований рынка труда и на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (далее - СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569.

ППО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся. Учебный план образовательной программы профессионального обучения определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

1.2 Цель программы подготовки рабочих

Основной целью ППО является формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, установленных настоящей ОПОП.

В области воспитания целью ППО является развитие у обучающихся личностных качеств, способствующих их социальной и творческой

активности, общекультурному и профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, обеспечивающих успешность выпускника в избранной сфере деятельности и устойчивость на рынке труда.

Основная образовательная программа профессионального обучения ориентирована на реализацию следующих принципов:

- деятельностный и практикоориентированный характер учебной деятельности в процессе освоения основной образовательной программы;
- приоритет самостоятельной деятельности обучающихся;
- ориентация при определении содержания образования на запросы работодателей и потребителей;
- связь теоретической и практической подготовки в учреждениях СПО, ориентация на формирование готовности к самостоятельному принятию профессиональных решений как в типичных, так в нетрадиционных ситуациях.

2. Характеристика подготовки по профессии

2.1 Нормативные документы для разработки ППО по профессии ОКПР

16675 Повар

Основная образовательная программа профессионального обучения по профессии ОКПР 16675 Повар – комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии ОКПР 16675 Повар.

Нормативную правовую базу разработки ППО по профессии ОКПР 16675 Повар составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года N273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар,

кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.03.2014 г. № 06-281 «О направлении требований к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»;
- Приказ комитета общего и профессионального образования Ленинградской области от 12.09.2016 № 90 «Об утверждении Положения об организации профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего или среднего общего образования, в образовательных организациях профессионального образования Ленинградской области, подведомственных комитету общего и профессионального образования Ленинградской области»;
- Устав ГБПОУ ЛО «Тосненский политехнический техникум».

2.2 Общая характеристика ППО по профессии ОКПР 16675 Повар

Срок получения профессионального образования по профессии ОКПР 16675 Повар для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в очной форме составляет 1 год 10 месяцев с присвоением квалификации по профессии рабочего ОКПР 16675 Повар, 2 разряда.

Трудоемкость ОПОП

Срок получения профессии по ППО в очной форме обучения составляет 95 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	41 нед.
Учебная практика	39 нед.
Производственная практика	
Промежуточная аттестация	1 нед.
Государственная итоговая аттестация	1 нед.
Каникулярное время	13 нед.
Итого	95 нед.

2.3 Особенности ППО по профессии

При разработке программы профессионального обучения учтены требования рынка труда, запросы потенциальных работодателей и с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся с ОВЗ.

Организация профессионального обучения происходит в отдельных группах численностью до 15 человек.

2.4 Требования к абитуриенту

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ:

- свидетельство об образовании;
- заключение психолого-медико-педагогической комиссии;

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППО по профессии ОКПР 16675

3.1 Виды профессиональной деятельности выпускника:

- приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

4. Требования к результатам освоения ППО по профессии ОКПР 16675

Повар должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 01. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 02. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с коллегами, руководством.

ОК 03. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 04. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 05. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 06. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Повар должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

ПМ.01 Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы.

ПК 1.3. Проводить приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы.

ПМ.02 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы разнообразного ассортимента.

ПМ.03 Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление холодных соусов, заправок

разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы разнообразного ассортимента.

5. Условия реализации ППО по профессии ОКПР 16675 Повар

5.1 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППО по профессии педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Педагогически работники в обязательном порядке проходят переподготовку для работы с обучающимся с ограниченными возможностями здоровья. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Педагогический коллектив ГБПОУ ЛО «Тосненский политехнический техникум» владеет современными формами и методами организации учебного процесса и обучения. В образовательном процессе преподавателями используются активные и интерактивные формы проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных компетенций обучающихся.

5.2 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

ГБПОУ ЛО «Тосненский политехнический техникум» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, творческой работы обучающихся, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Обеспеченность ППО по профессии ОКПР 16675 Повар кабинетами, лабораториями и мастерскими

№ п/п	Коды и наименования специальностей, профессий	Элементы учебно-лабораторной базы			
		Кабинеты (количество)		Лаборатории (количество)	
			фактически имеется		фактически имеется
1	16675 Повар	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Да	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий)	Да
		Товароведения продовольственных товаров	Да		
		Технологии кулинарного производства	Да		
		безопасности жизнедеятельности	Да		
		Технического оснащения и организации рабочего места	Да		

Спортивный комплекс.

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

5.3 Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

Образовательная программа обеспечивается специальной учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам, видам практик, специальными техническими средствами обучения коллективного и индивидуального пользования. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Обучающимся предоставляется возможность получения учебных, лекционных материалов в электронном виде.

6. Оценка качества освоение ППССЗ

Оценка качества освоения ППО включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится техникумом по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются техникумом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Порядок проведения текущего контроля и промежуточной аттестации осуществляется согласно Положению «О текущем контроле успеваемости, промежуточной успеваемости и государственной итоговой аттестации обучающихся ГБПОУ ЛО «Тосненский политехнический техникум».

Итоговая аттестация по профессии ОКПР 16675 Повар проходит в форме квалификационного экзамена.

Программа итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения квалификационного экзамена разрабатывается методистом, утверждается директором техникума и доводится до сведения обучающихся не позднее двух месяцев с начала обучения.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы установленного образца.

ГБПОУ ЛО «Тосненский политехнический техникум» выдает выпускникам, успешно завершившим освоение ППО по профессии 16675 Повар и прошедшим итоговую аттестацию, свидетельство о профессии рабочего Повар.

7. Методическая документация, определяющая содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППО по профессии ОКПР 16675 Повар

7.1 Учебный план (Приложение 1)

7.2 Календарный учебный график (Приложение 2)

7.3 Рабочие программы дисциплин (модулей), практик