

Департамент образования и науки Тюменской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Тюменской области
«Агротехнологический колледж»
(ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ ТО
«Агротехнологический колледж»

В.Н. Агапов
2023 г.



ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
и социально-профессиональной адаптации по профессиям
16675 Повар;
17353 Продавец продовольственных товаров

Форма обучения: очная

Квалификации выпускника:

Повар 2-3 разряд;
Продавец продовольственных товаров 2-3 разряд

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

2023 г.

Программа профессиональной подготовки по профессиям: 16675 Повар; 17353 Продавец продовольственных товаров, государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Агротехнологический колледж» (далее - ГАПОУ ТО АТК) разработана на основе приказа Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 года N 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

РАССМОТРЕНО

На заседании методического света
Протокол № 7 от «23» июня 2023 г

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Агротехнологический колледж»

Авторы-разработчики:

1. Шурыгина О.В., зав. отделением п.Коммунар ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»
2. Протасова С.В., преподаватель ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»
3. Кожина Н.П., преподаватель ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»
4. Мершиева Л.П., мастер п/о ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»
5. Мякишева Н.Г., мастер п/о ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»
6. Ионина А.В., преподаватель ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

Содержание

1. Общие положения	4
1.1. Аннотация	4
1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	4
1.3. Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной программы обучения	7
1.4. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации	7
2. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.	7
3. Условия реализации образовательной программы	8
3.1. Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса	8
3.2. Требования к материально-техническим условиям	8
3.3. Требованиям к информационным и учебно-методическим условиям	9
4. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы	9
Приложения	
Приложение Рабочий учебный план	
Приложение Календарный учебный график	
Приложение программы учебных дисциплин и профессиональных модулей:	
ОП.01 Основы трудового законодательства	
ОП.02 Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации	
ОП.03 Общая физическая подготовка	
ОП.04 Экономика отрасли и предприятия	
ОП.05 Товароведение пищевых продуктов	
ОП.06 Основы калькуляции и учета	
ОП.07 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	
ОП.08 Организация производства предприятий общественного питания	
ОП.09 Основы деловой культуры	
ОП.10 Основы бухгалтерского учета	
ОП.11 Организация и технология розничной торговли	
ОП.12 Охрана труда	
ПМ.01 Повар	
ПМ.02 Продажа продовольственных товаров	

1. Общие положения

1.1. Аннотация

Основная программа профессионального обучения (далее – ОППО) по профессиям: 16675 Повар; 17353 Продавец продовольственных товаров, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, регистрационный номер № 44898; 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации приказ от 02 августа 2013 года № 723, регистрационный № 29470, Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) Выпуск № 51, утвержденного Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 №30 по профессиям «Продавец продовольственных товаров», «Повар» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС). Выпуск №2 утвержденного Постановлением Минтруда РФ от 15.11.1999 N 45 (в редакции Приказа Минздравсоцразвития РФ от 13.11.2008 г. №645), Профессионального стандарта 33.011 Повар (приказ Минтруда России №610н от 08.09.2015г.).

Цели разработки ОППО:

- повышение качества профессионального образования на основе требований профессиональных стандартов;

- обеспечение востребованности и конкурентоспособности выпускников образовательных организаций, завершивших обучение по программе профессионального обучения.

Задачи разработки ОППО:

- подготовка обучающихся к работе для достижения целей профессиональной деятельности, указанных в ПС;

- обучение обучающихся выполнению обобщенных трудовых функций;

- усиление практико-ориентированной составляющей образовательного процесса;

- подготовка обучающихся к работе на профильных региональных предприятиях и предприятиях иных регионов.

ОППО направлена на профессиональное обучение обучающихся не прошедших выпускные испытания в формате единого государственного экзамена в общеобразовательном образовательном учреждении и не получившим аттестата о среднем общем образовании с целью их профессиональной защищенности и социальной адаптации.

1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Общая характеристика профессиональной деятельности по каждой профессии заключается в следующем:

- Повар выполняет вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов.

Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

- Продавец продовольственных товаров обслуживает покупателей, проводит консультирование покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров. соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.

Характеристика профессиональной деятельности

Наименование профессии	Должен знать		Выполнять следующие виды работ	
	2 разряд	3 разряд	2 разряд	3 разряд
Повар	Правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей; устройство, правила регулирования и эксплуатации хлебобрезательных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.	Рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделия, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов.	Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.
Продавец продовольственных товаров	Ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность и розничные цены, признаки доброкачественности продаваемых товаров; нормы	Основные виды сырья, используемого при изготовлении продовольственных товаров; признаки сортности, методы снижения потерь при хранении	Обслуживание покупателей: нарезка, взвешивание и упаковка продовольственных товаров, подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки. Контроль	Обслуживание покупателей. Консультирование покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов

	<p>естественной убыли продовольственных товаров и порядок их списания; правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования; приемы и методы обслуживания покупателей; методы сокращения товарных потерь и затрат труда.</p>	<p>и реализации продаваемых товаров; принципы оформления на прилавочных и внутримагазинных витрин; наименования основных поставщиков продаваемых товаров, особенности ассортимента и качества их продукции; основные принципы устройства обслуживаемого торгово-технологического оборудования; приемы и методы обслуживания различных контингентов покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей; основы коллективных форм организации и оплаты труда.</p>	<p>своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности, исправности и правильности эксплуатации торгово-технологического оборудования, чистоты и порядка на рабочем месте. Подготовка товаров к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разрубка товаров. Подготовка рабочего места: проверка наличия и исправности оборудования, инвентаря, заточка и правка инструмента; установка весов. Получение и размещение упаковочного материала. Размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы. Заполнение и прикрепление ярлычков цен. Подсчет чеков (денег) и сдача их в установленном порядке. Уборка нереализованных товаров и тары. Подготовка товаров к инвентаризации.</p>	<p>продовольственных товаров. Предложение новых, взаимозаменяемых товаров и сопутствующего ассортимента. Участие в получении товаров. Уведомление администрации о поступлении товаров, не соответствующих маркировке (накладной ведомости). Оформление надприлавочных и внутримагазинных витрин, контроль их состояния. Изучение спроса покупателей.</p>
--	---	---	---	--

Особые условия допуска к работе:

- прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации;
- прохождение работником противопожарного инструктажа;
- прохождение работником инструктажа по охране труда на рабочем месте.

С целью профессионально - личностного роста выпускники имеют возможность продолжить профильное обучение по программе среднего профессионального образования с условием получения аттестата о среднем общем образовании.

1.3. Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной программы обучения

Нормативную правовую основу разработки ОППО составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации приказ от 09.12.2016 г. №1569; 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации приказ от 02 августа 2013 года № 723, регистрационный № 29470 и Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС). Выпуск №51 утвержденного Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30; Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС). Выпуск №2 утвержденного Постановлением Минтруда РФ от 15.11.1999 N 45 (в редакции Приказа Минздравсоцразвития РФ от 13.11.2008 г. №645
- приказ Минобрнауки России от 2 июля 2013 г. №513 "Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (с изменениями, внесёнными приказами Министерства образования и науки РФ от 28 марта 2014 г. № 244 и от 16 декабря 2014 г. № 1348; с изменениями и дополнениями от: 16 декабря 2013 г., 28 марта, 27 июня 2014 г., 3 февраля 2017 г., 12 ноября 2018 г., 25 апреля 2019 г.
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (приказ Минтруда России №610н от 08.09.2015г.).
- Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих (утв. Постановлением Минтруда России от 21.08.1998 N 37).

1.4. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации

Сроки получения ОППО по профессиям: 16675 Повар; 17353 Продавец продовольственных товаров; очной форме обучения приводятся в таблице 2.

Таблица 2

Сроки освоения программы

Профессия	Срок обучения
16675 Повар	684 (19 недель)
17353 Продавец продовольственных товаров	756 (21 недель)

2. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

1. Учебный план (приложение).
2. Календарный учебный график (приложение).

3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (приложение).

3. Условия реализации образовательной программы

Требования к условиям реализации ОППО включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому и учебно- методическому обеспечению реализации образовательной программы, требования к кадровым и финансовым условиям.

3.1. Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности по профессиям (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

К педагогической деятельности в соответствии с требованиями ст. 331 ТК РФ допускается лицо:

- не лишенное права заниматься педагогической деятельностью в соответствии с вступившим в законную силу приговором суда;

- не имеющее или не имевшее судимости, не подвергавшееся уголовному преследованию (за исключением если уголовное преследование в отношении него прекращено по реабилитирующим основаниям) за преступления против жизни и здоровья, свободы, чести и достоинства личности (за исключением незаконной госпитализации в медицинскую организацию, оказывающую психиатрическую помощь в стационарных условиях, и клеветы), половой неприкосновенности и половой свободы личности, против семьи и несовершеннолетних, здоровья населения и общественной нравственности, основ конституционного строя и безопасности государства, мира и безопасности человечества, а также против общественной безопасности - не имеющее неснятой или непогашенной судимости за иные умышленные тяжкие и особо тяжкие преступления;

- не признанное недееспособным в установленном федеральным законом порядке;

- не имеющее заболеваний, предусмотренных перечнем, утверждаемым федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в области здравоохранения.

3.2. Требования к материально-техническим условиям

Образовательная организация располагает на праве собственности и оперативного управления материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием,

техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам (таблица 3).

Таблица 3

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Охраны труда
2	Безопасности жизнедеятельности
3	Этики и психологии общения
4	Экономических и правовых основ
5	Социальной адаптация на рынке труда
6	Бухгалтерского учета
7	Организации и технологии розничной
8	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
9	Технологии кулинарного и кондитерского производства
10	Технического оснащения и организации рабочего места
	Лаборатории:
1	Товароведения продовольственных товаров
2	Учебный кондитерский цех
3	Учебная кухня ресторана
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Тренажерный класс
3	Стрелковый тир
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

3.3 Требованиям к информационным и учебно-методическим условиям

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотечный фонд организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам и модулям.

4. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и итоговый контроль.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль является инструментом мониторинга успешности освоения программы, для корректировки её содержания в ходе реализации. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей самостоятельно.

Оценочные средства для промежуточной аттестации обеспечивают демонстрацию освоения всех элементов программы ОППО и достижение всех требований, заявленных в программе как результаты освоения программы, разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с участием работодателей.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена в виде практической квалификационной работы и проверки теоретических знаний.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по соответствующим профессиям.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд. По результатам профессионального обучения им выдается свидетельство о профессии рабочего. При определении порядка заполнения, учета и выдачи свидетельства о профессии рабочего в нем также предусматривается порядок заполнения, учета и выдачи дубликата указанного свидетельства.