

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

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

для выпускников школ, освоивших общеобразовательные программы
основного общего образования

Образовательная программа
профессионального обучения

Профессии

16675 Повар

17353 Продавец продовольственных товаров

на базе среднего общего образования
нормативный срок обучения – 1 год 10 месяцев

форма обучения очная

Квалификация выпускника

повар 2-3 разряда

продавец продовольственных товаров 2-3 разряда

Одобрена на заседании педагогического совета

протокол № 4 от 18 апреля 2024 г.

Утверждена
приказом директора
ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

приказ № 100-А от 29 апреля 2024 г.
В.Н. Агапов

СОГЛАСОВАНО

ИП С.А. Нетреба
Индивидуальный предприниматель
С.А. Нетреба
26 апреля 2024 г.



2024



СОГЛАСОВАНО

АО «Тандер»

торговая сеть «Магнит»

Директор структурного подразделения
О.Г. Бушмелева
26 апреля 2024 г.

Образовательная программа профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по рабочим профессиям 16675 Повар и 17353 Продавец продовольственных товаров разработана на основе Единого тарифно-квалификационного справочник работ и профессий (Выпуск №51); приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».

Образовательная программа определяет объем и содержание профессионального обучения, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

Организация – разработчик

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Агротехнологический колледж» (ГАПОУ ТО «АТК»)

Содержание

| | |
|---|----|
| Раздел 1. Общие положения | 4 |
| 1.1 Назначение образовательной программы | 4 |
| 1.2 Нормативные документы | 4 |
| 1.3 Перечень сокращений, используемых в образовательной программе | 4 |
| Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы | 5 |
| 2.1 Общие сведения об образовательной программе | 5 |
| 2.2 Структура образовательной программы | 5 |
| Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника | 6 |
| 3.1 Область профессиональной деятельности | 6 |
| 3.2 Соответствие видов деятельности профессиональным модулям | 6 |
| Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы | 7 |
| Раздел 5. Структура образовательной программы | 18 |
| 5.1 Учебный план | 19 |
| 5.2 Календарный учебный график | 21 |
| Раздел 6. Условия реализации образовательной программы | 22 |
| 6.1 Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы | 22 |
| 6.2 Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы | 23 |
| 6.3 Требования к организации воспитания обучающихся | 23 |
| 6.4 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы | 23 |
| 6.5 Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы | 24 |
| Раздел 7. Итоговая аттестация | 25 |
| Раздел 8. Разработчики образовательной программы | 26 |
| Приложение | |
| Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей | |
| Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин | |

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение образовательной программы

Образовательная программа профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по рабочим профессиям 16675 Повар и 17353 Продавец продовольственных товаров разработана на основе Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий (Выпуск №51); приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».

Образовательная программа определяет объем и содержание профессионального обучения, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

Образовательная программа предназначена для реализации на базе основного общего образования для выпускников школ, освоивших общеобразовательные программы основного общего образования.

1.2. Нормативные основания для разработки образовательной программы:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий (Выпуск №51);

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

Устав ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»;

Локальные акты ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж».

1.3 Перечень сокращений

ЕТКС - единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ОП ПО СПА – образовательная программа профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

УП – учебная практика

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

2.1. Общие сведения об образовательной программе

| | | |
|---|---|---|
| Наименование профессий | 16675 Повар | 17353 Продавец продовольственных товаров |
| Квалификации, присваиваемые выпускникам | Повар 2-3 разряда | Продавец продовольственных товаров 2-3 разряда |
| Основание | Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий (выпуск №51); Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» | Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий (выпуск №51) |
| Область профессиональной деятельности | 08 Финансы и экономика 33 Сервис, оказание услуг населению | |
| Нормативный срок получения образования | 1 год 10 месяцев | |
| Форма обучения | Очная | |

2.2. Структура образовательной программы

| | |
|--|------------|
| Общепрофессиональный цикл | 478 |
| Профессиональный цикл | 2402 |
| в том числе учебная и производственная (по профилю специальности) практики | 1440 |
| Итоговая аттестация | 72 |
| Итого объем образовательной программы | 2952 часов |

2.3. Образовательная программа предназначена для выпускников школ, освоивших общеобразовательные программы основного общего образования.

Минимальный уровень образования необходимый для приема на обучение – основное общее образование.

2.4. Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных её компонентов организуется в форме практической подготовки.

2.5. Образовательная программа направлена на развитие профессиональных компетенций и целевых ориентиров, обеспечивающих личностное развитие, социально-профессиональную адаптацию в соответствии с потребностями регионального рынка труда, запросами обучающихся, родителей.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

33. Сервис, оказание услуг населению.

3.2. Выпускник образовательной программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации:

| По квалификации | Выполняет следующие виды деятельности |
|--|---|
| Повар 2-3 разряда | Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания |
| Продавец продовольственных товаров 2-3 разряда | Продажа продовольственных товаров |

3.3. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям

| Наименование видов деятельности | Наименование профессиональных модулей | Квалификация «повар 2-3 разряда» | Квалификация «продавец продовольственных товаров 2-3 разряда» |
|---|--|----------------------------------|---|
| Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания | ПМ 01. Освоение рабочей профессии 16675 Повар | осваивается | - |
| Продажа продовольственных товаров | ПМ 02. Освоение рабочей профессии 17353 Продавец продовольственных товаров | - | осваивается |

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Целевые ориентиры

В результате освоения образовательной программы у выпускников формируются следующие целевые ориентиры:

| Формулировка целевого ориентира | Знания, умения |
|---|---|
| Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам (соответствует ОК. 01) | Умения: |
| | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; |
| | анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; |
| | определять этапы решения задачи; |
| | выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; |
| | составлять план действия; |
| | определять необходимые ресурсы; |
| | владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; |
| | реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) |
| | Знания: |
| | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; |
| | основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; |
| | алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; |
| | методы работы в профессиональной и смежных сферах; |
| структуру плана для решения задач; | |
| порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности | |
| Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности (соответствует ОК. 02) | Умения: |
| | определять задачи для поиска информации; |
| | определять необходимые источники информации; |
| | планировать процесс поиска; |
| | структурировать получаемую информацию; |
| выделять наиболее значимое в перечне информации; | |

| | |
|---|---|
| | <p>оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>использовать современное программное обеспечение;</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания:</p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>приемы структурирования информации;</p> <p>формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p> |
| <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях (соответствует ОК. 03)</p> | <p>Умения:</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</p> <p>оформлять бизнес-план;</p> <p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</p> <p>презентовать бизнес-идею;</p> <p>определять источники финансирования</p> <p>Знания:</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>современная научная и профессиональная терминология;</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>основы предпринимательской деятельности;</p> |

| | |
|---|---|
| | основы финансовой грамотности; |
| | правила разработки бизнес-планов; |
| | порядок выстраивания презентации; |
| | кредитные банковские продукты |
| Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде (соответствует ОК. 04) | Умения: |
| | организовывать работу коллектива и команды; |
| | взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности |
| | Знания: |
| | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; |
| | основы проектной деятельности |
| Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста (соответствует ОК. 05) | Умения: |
| | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |
| | Знания: |
| | особенности социального и культурного контекста; |
| | правила оформления документов и построения устных сообщений |
| Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (соответствует ОК. 06) | Умения: |
| | описывать значимость своей специальности; |
| | применять стандарты антикоррупционного поведения |
| | Знания: |
| | сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; |
| | значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); |
| | стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения |
| Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, | Умения: |
| | соблюдать нормы экологической безопасности; |
| | определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; |
| | организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий |

| | |
|--|---|
| эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (соответствует ОК. 07) | региона |
| | Знания: |
| | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; |
| | основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; |
| | пути обеспечения ресурсосбережения; |
| | принципы бережливого производства; |
| Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности (соответствует ОК. 08) | основные направления изменения климатических условий региона |
| | Умения: |
| | использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; |
| | применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; |
| | пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности |
| | Знания: |
| | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; |
| | основы здорового образа жизни; |
| | условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; |
| средства профилактики перенапряжения | |
| Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (соответствует ОК. 09) | Умения: |
| | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; |
| | участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; |
| | строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; |
| | кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); |
| | писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| | Знания: |
| | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; |
| основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); | |

| | |
|--|---|
| | лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; |
| | особенности произношения; |
| | правила чтения текстов профессиональной направленности |

4.2 Соответствие требований к результатам освоения образовательной программы по квалификации «повар 2-3 разряда» нормативным документам

4.2.1 Требования к результатам освоения квалификации «повар 2-3 разряда» в соответствии с единым тарифно-квалификационным справочником

| Наименование квалификации | Должен знать | | Выполнять следующие виды работ | |
|---------------------------|--|---|---|---|
| | 2 разряд | 3 разряд | 2 разряд | 3 разряд |
| Повар 2-3 разряда | <p>Правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;</p> <p>Правила нарезки хлеба;</p> <p>Сроки и условия хранения очищенных овощей;</p> <p>Устройство, правила регулирования и эксплуатации хлебозатертельных машин разных марок;</p> <p>Приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба</p> | <p>Рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;</p> <p>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;</p> <p>Назначение, правила использования применяемого</p> | <p>Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий;</p> <p>Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;</p> <p>Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля.</p> <p>Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей;</p> <p>Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки;</p> <p>Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени;</p> <p>Размораживание рыбы, мяса, птицы;</p> <p>Потрошение рыбы, птицы, дичи;</p> <p>Разделка сельди, кильки;</p> <p>Обработка субпродуктов</p> | <p>Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;</p> <p>Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц;</p> <p>Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков;</p> <p>Запекание овощных и крупяных изделий;</p> <p>Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий;</p> <p>Приготовление бутербродов, блюд из</p> |

| | | | | |
|--|--|---|--|---|
| | | технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними | | полуфабрикатов, консервов и концентратов; Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса |
|--|--|---|--|---|

4.2.2 Требования к результатам освоения образовательной программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по квалификации «повар 2-3 разряда» в соответствии с профессиональным стандартом

| Обобщенные трудовые функции | | | Трудовые функции | | |
|-----------------------------|---|----------------------|---|--------|-----------------------------------|
| код | наименование | уровень квалификации | наименование | код | уровень (подуровень) квалификации |
| А | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара | 3 | Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара | А/01.3 | 3 |
| | | | Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | А/02.3 | 3 |

А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара

Трудовая функция А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

| | |
|--------------------|---|
| Трудовые действия | Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания |
| | Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания |
| Необходимые умения | Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
| | Использовать посудомоечные машины |
| | Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования |

| | |
|--------------------|--|
| | Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления |
| Необходимые знания | Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними |
| | Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП) в организациях общественного питания |
| | Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания |

Трудовая функция А / 02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

| | |
|--------------------|--|
| Трудовые действия | Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий |
| | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос |
| | Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка |
| Необходимые умения | Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения |
| | Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им |

| |
|---|
| Производить обработку овощей, фруктов и грибов |
| Нарезать и формовать овощи и грибы |
| Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты |
| Готовить блюда и гарниры из овощей |
| Готовить каши и гарниры из круп |
| Готовить блюда из яиц |
| Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий |
| Готовить блюда из бобовых |
| Готовить блюда из рыбы |
| Готовить блюда из морепродуктов |
| Готовить блюда из мяса и мясных продуктов |
| Готовить блюда из домашней птицы |
| Готовить мучные блюда |
| Готовить горячие напитки |
| Готовить сладкие блюда |
| Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, |

| | |
|---|---|
| | отпуском с раздачи, прилавка |
| | Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос |
| | Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами) |
| | Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия |
| Необходимые знания | Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения |
| | Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов |
| | Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству |
| | Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям |
| | Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания |
| Принципы ХАССП в организациях общественного питания | |

4.3 Соответствие требований к результатам освоения образовательной программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по квалификации «продавец продовольственных товаров 2-3 разряда» нормативным документам

4.3.1 Требования к результатам освоения квалификации «продавец продовольственных товаров 2-3 разряда» в соответствии с единым тарифно-квалификационным справочником

| Наименование квалификации | Должен знать | | Выполнять следующие виды работ | |
|------------------------------------|---|---|---|--|
| | 2 разряд | 3 разряд | 2 разряд | 3 разряд |
| Продавец продовольственных товаров | <p>Ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность и розничные цены, признаки доброкачественности продаваемых товаров;</p> <p>Нормы естественной убыли продовольственных товаров и порядок их списания;</p> <p>Правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования;</p> <p>Приемы и методы обслуживания покупателей;</p> <p>Методы сокращения товарных потерь и затрат труда</p> | <p>Основные виды сырья, используемого при изготовлении продовольственных товаров;</p> <p>Признаки сортности, методы снижения потерь при хранении и реализации продаваемых товаров;</p> <p>Принципы оформления на прилавочных и внутримагазинных витрин;</p> <p>Наименования основных поставщиков продаваемых товаров, особенности ассортимента и качества их продукции;</p> <p>Основные принципы устройства обслуживаемого торгово-технологического оборудования;</p> <p>Приемы и методы обслуживания различных</p> | <p>Обслуживание покупателей: нарезка, взвешивание и упаковка продовольственных товаров, подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки;</p> <p>Контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности, исправности и правильности эксплуатации торгово-технологического оборудования, чистоты и порядка на рабочем месте;</p> <p>Подготовка товаров к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки;</p> <p>Распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разрубка товаров;</p> <p>Подготовка рабочего места:</p> | <p>Обслуживание покупателей;</p> <p>Консультирование покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров;</p> <p>Предложение новых, взаимозаменяемых товаров и сопутствующего ассортимента;</p> <p>Участие в получении товаров;</p> <p>Уведомление администрации о поступлении товаров,</p> |

| | | | | |
|--|--|--|---|--|
| | | <p>контингентов покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей; Основы коллективных форм организации и оплаты труда</p> | <p>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 ярлыков цен; Подсчет чеков (денег) и сдача их в установленном порядке; Уборка нереализованных товаров и тары; Подготовка товаров к инвентаризации</p> | <p>не соответствующих маркировке (накладной ведомости); Оформление наприлавочных и внутримagaзинных витрин, контроль их состояния; Изучение спроса покупателей</p> |
|--|--|--|---|--|

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

Учебный план образовательной программы содержит информацию по разделам:

- о направлениях профессиональной подготовки, уровне образования, необходимого для приема на обучение по образовательной программе, квалификации, форме обучения, сроке подготовки в очной форме обучения, года начала подготовки;

- график учебного процесса;

- рабочий план с определением форм промежуточной аттестации, распределения учебной нагрузки по курсам, семестрам обучения, сроков прохождения практики по профилю специальности, итоговой аттестации;

Учебный план утвержден приказом директора ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж».

5.1.1 Учебный план

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Распред. по семестрам | | | Время по видам учебной работы | | | | | | Распределение по курсам и по теоретическому обучению | | | |
|---------|--|-----------------------|----------------|--------------|-------------------------------|------------------------|-------|------------------------|-------------------------------------|-----------|--|-----------|-----------|--|
| | | Экзаменов | Дем. экзаменов | Диф. зачётов | Максимальная нагрузка | самостоятельная работа | Всего | в том числе | | 1 курс | | 2 курс | | |
| | | | | | | | | Теоретическое обучение | Лабораторных и практических занятий | 1 семестр | 2 семестр | 3 семестр | 4 семестр | |
| | | | | | | | | | | 432 | 252 | 432 | 324 | |
| 12 нед. | 7 нед. | 12 нед. | 9 нед. | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | |
| | Объём образовательной программы по учебным циклам | 2 | | 19 | 2160 | 720 | 1440 | 572 | 868 | 432 | 252 | 432 | 324 | |
| ПП | Профессиональная подготовка | 2 | 0 | 19 | 2160 | 720 | 1440 | 572 | 868 | 432 | 252 | 432 | 324 | |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | | | 12 | 717 | 239 | 478 | 261 | 217 | 204 | 56 | 154 | 64 | |
| ОП.01 | Основы трудового законодательства | | | 1 | 48 | 16 | 32 | 26 | 6 | 32 | | | | |
| ОП.02 | Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации | | | 2 | 99 | 33 | 66 | 31 | 35 | 28 | 38 | | | |
| ОП.03 | Общая физическая подготовка | | | 3 | 90 | 30 | 60 | | 60 | 16 | 18 | 26 | | |
| ОП.04 | Экономика отрасли и предприятия | | | 4 | 96 | 32 | 64 | 36 | 28 | | | | 64 | |
| ОП.05 | Товароведение пищевых продуктов | | | 1 | 48 | 16 | 32 | 28 | 4 | 32 | | | | |
| ОП.06 | Основы калькуляции и учета | | | 1 | 48 | 16 | 32 | 22 | 10 | 32 | | | | |
| ОП.07 | Основы физиологии питания, санитарии и гигиены | | | 1 | 48 | 16 | 32 | 20 | 12 | 32 | | | | |
| ОП.08 | Организация производства предприятий общественного питания | | | 1 | 48 | 16 | 32 | 20 | 12 | 32 | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|------------|---|----|--|---|------|-----|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--|
| ОП.09 | Основы деловой культуры | | | 3 | 48 | 16 | 32 | 20 | 12 | | | 32 | | |
| ОП.10 | Основы бухгалтерского учета | | | 3 | 48 | 16 | 32 | 22 | 10 | | | 32 | | |
| ОП.11 | Организация и технология розничной торговли | | | 3 | 48 | 16 | 32 | 20 | 12 | | | 32 | | |
| ОП.12 | Охрана труда | | | 3 | 48 | 16 | 32 | 16 | 16 | | | 32 | | |
| П. 00 | Профессиональный цикл | 2 | | 7 | 1443 | 481 | 962 | 311 | 651 | 228 | 196 | 278 | 260 | |
| ПМ. 00 | Профессиональные модули | 2 | | 7 | 1443 | 481 | 962 | 311 | 651 | 228 | 196 | 278 | 260 | |
| ПМ. 01 | Освоение рабочей профессии 16675 Повар | 2* | | | 636 | 212 | 424 | 143 | 281 | 228 | 196 | 0 | 0 | |
| МДК. 01.01 | Оборудование предприятий общественного питания | | | 1 | 54 | 18 | 36 | 26 | 10 | 36 | | | | |
| МДК.01.02 | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | | | 2 | 582 | 194 | 388 | 117 | 271 | 192 | 196 | | | |
| УП. 01.02 | Учебная практика | | | 2 | | | 360 | | | 180 | 180 | | | |
| ПП.01.01 | Производственная практика | | | 2 | | | 396 | | | | 396 | | | |
| ПМ.02 | Освоение рабочей профессии 17353 Продавец продовольственных товаров | 4* | | | 807 | 269 | 538 | 168 | 370 | 0 | 0 | 278 | 260 | |
| МДК. 02.01 | Розничная торговля продовольственными товарами | | | 4 | 807 | 269 | 538 | 168 | 370 | | | 278 | 260 | |
| УП.02.01 | Учебная практика | | | 4 | | | 324 | | | | | 180 | 144 | |
| ПП.02.01 | Производственная практика | | | 4 | | | 360 | | | | | | 360 | |
| | Всего часов по учебным циклам | | | | | | 1440 | | | | | | | |
| | Учебная практика | | | | | | 684 | | | | | | | |
| | Производственная практика | | | | | | 756 | | | | | | | |
| | Итоговая аттестация | | | | | | 72 | | | | | | | |
| | Объём образовательной программы в академических часах | | | | | | 2952 | | | | | | | |
| ВК. 00 | Время каникулярное | | | | | | 13нед | | | | | | | |

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.1.1. Специальные помещения

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.

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующим действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий.

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 |

6.1.3. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает организацию проведения учебной и производственной практики.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и обеспечивается оборудованием, инструментами, расходными материалами

необходимыми для выполнения всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Производственная практика реализуется в организациях соответствующего профиля.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

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.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное и (или) электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

Электронная информационно-образовательная среда образовательной организации обеспечивает одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и электронными учебными изданиями, адаптированными для обучения особой категории обучающихся.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

6.3.1. Условия организации воспитания

Выбор форм организации воспитательной работы, направленной на формирование целевых ориентиров, основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации рабочей программы воспитания определены следующие формы работы:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, квизы, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования.

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

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее – ЕКС) и профессиональном стандарте.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют 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.

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с «Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей)», утвержденной Министерством образования науки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу. Основание: Указ Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

7. Итоговая аттестация

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

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

8. Разработчики образовательной программы

| Ф.И.О. | Должность |
|--------------------------------|---|
| Сысоев Александр Анатольевич | Методист |
| Чебыкин Александр Владимирович | Председатель предметной цикловой комиссии |
| Антонова Надежда Александровна | Педагог-психолог |
| Парфенюк Оксана Алексеевна | Социальный педагог |