



Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум
им. П. И. Сюзева»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ

«ДГТТ им. П. И. Сюзева»

Р. Г. Шилов

2024 г.



**АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

ПРОФЕССИИ 16675 «ПОВАР», 16472 «ПЕКАРЬ»

**Квалификации – «Повар», «Пекарь»
Форма обучения очная**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО

педагогическим советом

от «07» 06 2024 года протокол № 9

г. Добрянка, 2024

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения разработана на основе: Профессионального стандарта по профессии «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 610н от 08.09.2015) и Профессионального стандарта по профессии «Пекарь» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 914н от 01.12.2015), постановления Минтруда России № 30 от 05.03.2004 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, разделы: «Производство алкогольной и безалкогольной продукции»; «Хлебопекарно-макаронное производство»; «Кондитерское производство»; «Крахмалопаточное производство»; «Производство сахара»; «Производство пищевых концентратов»; «Табачно-махорочное и ферментационное производства»; «Эфиромасличное производство»; «Производство чая»; «Парфюмерно-косметическое производство»; «Масложировое производство»; «Добыча и производство поваренной соли»; «Добыча и переработка солодкового корня»; «Элеваторное, мукомольно-крупяное и комбикормовое производства»; «Торговля и общественное питание».

Организация-разработчик: ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Разработчики:

Шевырина Елена Александровна, заместитель директора

Вахрушева Елена Александровна, заведующий структурного подразделения (учебно-производственная работа)

Рябкова Мария Константиновна, заведующий структурного подразделения (учебно-методическая работа)

Ушакова Галина Геннадьевна, преподаватель, педагог-психолог

Хомучеева Елена Михайловна, преподаватель дисциплин профессионального цикла

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Адаптированная образовательная программа профессионального обучения (далее - АОППО) по профессиям 16675 «Повар», 16472 «Пекарь» реализуется ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П. И. Сюзева» по программе профессиональной подготовки.

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

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

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных приказом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.04.2015 № 06-830вн;

- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Постановление Правительства РФ от 14.08.2013 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»;

- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.01.2014 г. № 2;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2015 № 1309 «Порядок обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18.03.2014 г. № 06-281);

- ПОЛОЖЕНИЕ о профессиональной подготовке в специальной (коррекционной) группе обучающихся с ограниченными возможностями здоровья П-01-18-18 Введено в действие 24.05.2019 г.;

- ПОЛОЖЕНИЕ о промежуточной и итоговой аттестации слушателей программ профессионального обучения П-01-18-21 Введено в действие 24.05.2019 г.;

- ПОЛОЖЕНИЕ о применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ П-01-18-47 Введено в действие с 27.03.2020 г..

1.2. АОППО представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований регионального рынка труда, постановления Минтруда России № 30 от 05.03.2004 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, разделы: "Производство алкогольной и безалкогольной продукции"; "Хлебопекарно-макаронное производство"; "Кондитерское производство"; "Крахмалопаточное производство"; "Производство сахара"; "Производство пищевых концентратов"; "Табачно-махорочное и ферментационное производства"; "Эфиромасличное производство"; "Производство чая"; "Парфюмерно-косметическое производство"; "Масложировое производство"; "Добыча и производство поваренной соли"; "Добыча и переработка солодкового корня"; "Элеваторное, мукомольно-крупяное и комбикормовое производства"; "Торговля и общественное питание"; "Производство

консервов"».

1.3. АОППО разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья, для лиц с задержкой психического развития (ЗПР) – обучающиеся, у которых нарушен нормальный темп психического развития, когда отдельные психические функции (память, внимание, мышление, эмоционально-волевая сфера) отстают в своем развитии от принятых психологических норм.

АОППО включают в себя квалификационную характеристику, учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), требования к уровню усвоения каждого предмета, и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки слушателей.

1.4. Учебный план представляет собой документ, в котором отражена структура учебного года, перечень дисциплин, распределен объем учебного времени на производственную практику, дифференцированные зачеты и экзамены. Учебный план предусматривает подготовку обучающихся по рабочей профессии «Повар» и «Пекарь» на 3 разряд без получения среднего профессионального образования и повышения уровня образования.

Длительность учебной недели составляет 34 часа. Профессиональная подготовка формируется по конкретной профессии и включает в себя общепрофессиональные дисциплины и дисциплины профессионального цикла с производственной практикой. Производственная практика проводится концентрированно на профильных предприятиях отрасли.

Продолжительность учебных занятий - 45 минут. Группировка парами.

Объем аудиторной нагрузки составляет 34 часа в неделю.

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	6	7	8
1 курс	23	0	18	0	11	52
2 курс	22	0	18	1	2	43
Всего	45	0	36	1	13	95

Метод текущего контроля - устные, письменные, самоконтроль, тестовые.

Форма проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональным дисциплинам и дисциплинам профессионального курса - дифференцированный зачет. Уровень знаний обучающихся оценивается в баллах: "5" - отлично; "4" - хорошо; "3" - удовлетворительно; "2" - неудовлетворительно. В критерии оценки уровня подготовки обучающихся входят: уровень освоения учебного материала, предусмотренного учебной программой дисциплины; умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач; обоснованность, четкость, краткость изложения ответа и ответов на дополнительные вопросы

В учебном плане предусматриваются групповые и индивидуальные консультации - 4 часа на одного обучающегося на учебный год.

1.5. Квалификационные характеристики составлены в соответствии с тарифно-квалификационными характеристиками по общеотраслевым профессиям рабочих.

1.6. Учебные программы разрабатываются непосредственно в техникуме.

1.7. При подготовке слушателей практическое обучение предусматривает занятие в учебной мастерской или на предприятиях общественного питания.

1.8. Преподаватель должен обучать эффективной организации труда, использованию новой техники и передовых технологий на каждом рабочем месте, рассматривать пути повышения производительности труда и меры экономии материалов и энергии. В процессе обучения особое внимание должно быть обращено на необходимость прочного усвоения и выполнения требований безопасности труда. В этих целях преподаватель теоретического курса и мастер производственного обучения, помимо изучения общих требований безопасности труда, предусмотренных правилами, должны значительное внимание уделять требованиям безопасности труда, которые необходимо соблюдать в каждом конкретном случае при изучении каждой темы или переходе к новому виду работ в процессе практического обучения.

1.9. Реализация основных программ профессионального обучения сопровождается проведением промежуточной аттестации, формы, периодичность и порядок проведения указывается в локальных актах техникума.

К концу обучения каждый обучаемый должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой, требованиями и нормами.

1.10. Квалификационный экзамен проводится за счет времени, отведенного на практическое обучение.

1.11. Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

1.12. Если аттестуемый на начальный разряд показывает высокие знания и профессиональные умения, ему может быть присвоена квалификация на разряд выше.

1.13. Обновление технической и технологической базы современного предприятия общественного питания требует систематического включения в действующие программы учебного материала по новой технике и технологии поварского дела, экономии продуктов, повышению качества блюд, новым формам оформления и подачи, а также исключения устаревшего учебного материала.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1. Обобщенная трудовая функция / уровень квалификации 3

- Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
- Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
- Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря
- Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий

2.2. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников:

- приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.
- приготовление основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья рекомендуется следующие виды работ:

- а) по характеру рабочей нагрузки и его усилий по реализации трудовых задач – физический труд;
- б) по форме организации трудовой и профессиональной деятельности – регламентированный (с определенным распорядком работы);
- в) по признаку основных орудий (средств) труда – ручной труд, машинно-ручной труд;
- г) по сфере производства – преимущественно на предприятиях общественного питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации АОППО по направлению профессионального обучения по профессиям «Повар», «Пекарь».

- Учебный план
- Рабочие программы учебных дисциплин (модулей), практик
- Контрольно-оценочные и контрольно-измерительные материалы
- Методические рекомендации
- Программа итоговой аттестации

Учебный план представляет собой документ, в котором отражена структура учебного года, перечень дисциплин, распределен объем учебного времени на производственную практику, дифференцированные зачеты и экзамены. Учебный план предусматривает подготовку обучающихся (выпускников школ VII и VIII видов) по рабочим профессиям «Повар», «Пекарь» на 2,3 разряд без получения среднего профессионального образования и повышения уровня образования.

Длительность учебной недели составляет 34 часа. Профессиональная подготовка формируется по конкретной профессии и включает в себя общепрофессиональные дисциплины и дисциплины профессионального цикла с производственной практикой. Производственная практика проводится концентрированно на профильных предприятиях отрасли.

Продолжительность учебных занятий - 45 минут. Группировка парами. Объем аудиторной нагрузки составляет 34 часа в неделю.

Метод текущего контроля – устные, письменные, самоконтроль, тестовые.

Форма проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональным дисциплинам и дисциплинам профессионального курса - дифференцированный зачет. Уровень знаний обучающихся оценивается в баллах: "5" - отлично; "4" - хорошо; "3" - удовлетворительно; "2" - неудовлетворительно. В критерии оценки уровня подготовки обучающихся входят: уровень освоения учебного материала, предусмотренного учебной программой дисциплины; умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач; обоснованность, четкость, краткость изложения ответа и ответов на дополнительные вопросы

Итоговая аттестация включает сдачу квалификационного экзамена, который проводится в два этапа:

I этап - выполнение практической работы;

II этап - устный экзамен (собеседование) по профилю.

При успешной сдаче итоговой аттестации обучающимся выдаётся свидетельство.

3.1. Учебный план

	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)				
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная								Промежуточная аттестация	I курс		II курс	
					всего занятий	в т. ч.				Консультации	1 сем. 17 нед	2 сем 21 нед		3 сем 14 нед.	4 сем. 10 нед.		
						занятий в группах и потоках (лекций, семинаров, уроков и т.п.)	занятий в подгруппах (лаб. и практ. занятий)	курсовых работ (проектов) для СПО									
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	семестр				126	10	116	46	70	0	0	0				
		1	2	3	4												
СГ.01	История России	дз				36	0	36	14	22	0	0	0	36	0	0	0
СГ.02	Основы безопасности жизнедеятельности и защиты Родины			-	дз	44	4	40	16	24	0	0	0	0	0	20	20
СГ.03	Физическая культура	дз	дз	дз	дз	46	6	40	16	24	0	0	0	10	10	10	10
ОП.00	Общепрофессиональный цикл					386	12	374	150	224	0	0	0				
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			-	дз	64	2	62	25	37	0	0	0	0	0	30	32
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-	дз			64	2	62	25	37	0	0	0	30	32	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-	-	дз		66	2	64	26	18	0	0	0	30	18	16	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности				дз	36	0	36	14	22	0	0	0	0	0	0	36
ОП.05	Основы калькуляции			-	дз	52	2	50	20	30	0	0	0	0	0	20	30
ОП.06	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий			-	дз	62	2	60	24	36	0	0	0	0	0	30	30
ОП.07	Охрана труда				дз	42	2	40	16	24	0	0	0	0	0	0	40
АД.00	Адаптационный цикл					72	0	72	28	44	0	0	0				
АД.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	дз				36	0	36	14	22	0	0	0	36	0	0	0
АД.02	Психология личности и профессиональное самоопределение			дз		36	0	36	14	22	0	0	0	0	0	36	0
П.00	Профессиональный цикл					2200	8	2192	387	581	0	0	0				

ПМ.01	Приготовление простых и основных блюд					1196	4	1192	232	348	0	0	0				
МДК.01.01	Технология приготовления простых и основных блюд различного ассортимента	-	дз			584	4	580	232	348	0	0	0	198	382	0	0
ПП.01	Производственная практика		дз			612	0	612						238	374		
ПМ.02	Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					1004	4	1000	155	233	0	0	0				
МДК.02.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			-	дз	329	4	388	155	233	0	0	0	0	0	178	210
ПП.02	Производственная практика				дз	612	0	612								238	374
ИА	Итоговая аттестация					34	0	34									34
	ВСЕГО					2818	30	2788	611	919	0	0	0	578	816	578	816
Итоговая аттестация - Квалификационный экзамен									Всего	Дисциплин и МДК				6	4	8	8
										Учебной практики				0	0	0	0
										Производственная практика				7н	11н	7н	11н
										Экзаменов				0	0	0	0
										Дифференцированные зачеты				2(1)	4(1)	3(1)	9(1)

3.2. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) (Приложение 1);

- рабочая программа учебной дисциплины История России
- рабочая программа учебной дисциплины Основы безопасности жизнедеятельности и защиты Родины
- рабочая программа учебной дисциплины Физическая культура
- рабочая программа учебной дисциплины Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
- рабочая программа учебной дисциплины Основы товароведения продовольственных товаров
- рабочая программа учебной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места
- рабочая программа учебной дисциплины Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
- рабочая программа учебной дисциплины Основы калькуляции
- рабочая программа учебной дисциплины Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий
- рабочая программа учебной дисциплины Охрана труда
- рабочая программа учебной дисциплины Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
- рабочая программа учебной дисциплины Психология личности и профессиональное самоопределение
- рабочая программ по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление простых и основных блюд
- рабочая программ по профессиональному модулю ПМ.02 Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

3.3. Контрольно-оценочные и контрольно-измерительные материалы (Приложение 2) включают в себя контрольно-измерительные материалы, позволяющие оценить усвоение знаний и освоение умений по учебной дисциплине и комплект контрольных оценочных средств, позволяющий оценить знания, умения и освоенные компетенции по профессиональному модулю

3.4. Методические рекомендации (Приложение 3)

3.5. Программа итоговой аттестации (Приложение 4)

4. Тематический план Производственной практики

ПМ.01 Приготовление простых и основных блюд

Наименования трудовых действий

- Разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий

ПМ.02 Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Наименования трудовых действий

- Разработка меню/ассортимента хлебобулочной продукции
- Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве - хлебобулочной продукции
- Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству
- Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции
- Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации
- Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции

Наименование ПМ и видов практик	Виды и краткое содержание работ	Кол-во часов
1	2	3
ПМ.01 Приготовление простых и основных блюд Производственная практика 1 курс (1 и 2 семестр)	Ознакомление с предприятием, изучение инструкций по ТБ. Ознакомление с организацией работы овощного цеха. Безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов	12
	Первичная обработка овощей и грибов. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов. Ассортимент полуфабрикатов	12
	Расчеты массы мяса для изготовления полуфабрикатов и отходов	12
	Ознакомление с организацией работы рыбного цеха. Безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием для обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Первичная обработка рыбы. Ассортимент полуфабрикатов	24
	Расчеты массы мяса для изготовления полуфабрикатов и отходов	12
	Приготовление котлетной и кнельной массы и изделия из нее	24
	Приготовление п/ф из рыбы и морепродуктов	24
	Ознакомление с организацией работы мясного цеха. Безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием для обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы (дичи). Первичная обработка мяса и птицы (дичи). Ассортимент полуфабрикатов	24
	Расчеты массы мяса и птицы (дичи) для изготовления полуфабрикатов и отходов	12
	Приготовление рубленной (натуральной), котлетной массы и	12

	изделия из нее.	
	Приготовление п/ф из мяса и субпродуктов.	24
	Приготовление п/ф из птицы (дичи) и субпродуктов.	24
	Ознакомление с организацией работы горячего цеха. Ознакомление с тепловым и холодильным оборудованием.	16
	Дифференцированный зачет по производственной практике	6
	ИТОГО	238
	Организация рабочего места при приготовлении бульонов и первых блюд. Безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении кулинарной продукции	6
	Организация процесса и технология приготовления заправочных супов	24
	Организация процесса и технология приготовления картофельных супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиям	24
	Организация процесса и технология приготовления молочных супов	12
	Организация процесса и технология приготовления суп-пюре	12
	Организация процесса и технология приготовления холодных супов	6
	Безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении кулинарной продукции: соусов. Организация процесса и приготовление красного соуса и его производных	6
	Организация процесса и приготовление грибного, сметанного, молочных соусов	6
	Безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении кулинарной продукции. Организация процесса и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	12
	Безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении кулинарной продукции. Организация процесса и приготовление блюд и гарниров из овощей	12
	Безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении кулинарной продукции. Организация процесса и приготовление блюд из рыбы. Отварная и припущенная рыба.	12
	Организация процесса и приготовление блюд из рыбы. Жареная и запеченная рыба.	24
	Организация процесса и приготовление блюд из котлетной и кнельной массы из рыбы.	20
	Безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении кулинарной продукции. Организация процесса и приготовление блюд из мяса. Отварное мясо	12
	Организация процесса и приготовление блюд из жареного мяса натуральными порционными кусками	12
	Приготовление блюд из жареного мяса панированными кусками.	12
	Приготовление блюд из тушеного и запеченного мяса.	12
	Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы.	12
	Приготовление блюд из субпродуктов.	12
	Приготовление отварных и жареных блюд из с/х птицы и дичи	12
	Приготовление запеченных и тушеных блюд из с/х птицы и дичи	12
	Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы из с/х птицы	12

	и дичи	
	Безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении кулинарной продукции. Организация процесса и приготовление блюд из яиц и творога	12
	Безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении кулинарной продукции. Организация процесса и приготовление холодных блюд: бутерброды	12
	Организация процесса и приготовление холодных блюд: салаты и винегреты	12
	Организация процесса и приготовление холодных блюд и закусок из мяса, рыбы, птицы, овощей	12
	Безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении кулинарной продукции. Организация процесса и приготовление сладких блюд	12
	Безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении кулинарной продукции. Организация процесса и приготовление хлебных и мучных изделий	24
	Дифференцированный зачет по производственной практике	6
	ИТОГО	374
	ИТОГО ПО ФАКТУ	612
ПМ.02 Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Производственная практика 2 курс (3 и 4 семестр)	Ознакомление с предприятием, изучение инструкций по ТБ. Ознакомление с организацией работы кондитерского цеха. Органолептическая оценка качества продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов. Ознакомление с организацией контроля качества и безопасности сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, методами контроля качества	12
	Составление заявки на продукты со склада	4
	Подготовка основного сырья к производству	12
	Подготовка дополнительного сырья к производству	12
	Приготовление пшеничного теста	12
	Приготовление пшеничного (безопарного) теста	12
	Приготовление пшеничного теста на большой густой опаре, на жидких опарах.	24
	Приготовление пшеничного теста для сдобных изделий	12
	Приготовление пшеничного теста для слоеных изделий	12
	Приготовление пшеничного теста на жидких опарах	12
	Приготовление пшеничного теста на жидких заквасках.	12
	Приготовление хлеба различного ассортимента	24
	Приготовление булочных изделий различного ассортимента	24
	Приготовление сдобных плетеных, не плетённых изделий различного ассортимента	24
	Приготовление слоеных мелкоштучных изделий различного ассортимента	24
	Дифференцированный зачет по производственной практике	6
	ИТОГО	238
	Приготовление ржаного теста на жидких ржанных заквасках	12
	Приготовление ржаного теста на густых ржанных заквасках	12
	Приготовление ржаного теста на заварке и закваске	12
	Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки	12
	Приготовление, разделка, расстойка изделий различного ассортимента	18
	Расчет выхода хлеба	6

Приготовление хлебобулочных изделий - булочных изделий	24
Приготовление хлебобулочных изделий - мелкоштучных булочных изделий	24
Приготовление хлебобулочных изделий - диетических изделий	20
Приготовления отделочных полуфабрикатов для основных мучных кондитерских изделий	24
Приготовление бисквитных изделий	24
Приготовление песочных изделий	24
Приготовление заварных изделий	24
Приготовление слоёных кондитерских изделий	24
Приготовление вафельных изделий	12
Приготовление пряников	12
Приготовление воздушного теста (безе)	12
Приготовление крошковых пирожных	12
Приготовление бисквитных полуфабрикатов для тортов	24
Приготовление и сборка бисквитного торта	12
Приготовление изделий из сдобного пресного теста, тортов	12
Сборка торта из пресного сдобного теста	12
Дифференцированный зачет по производственной практике	6
ИТОГО	374
Всего	612

5. Итоговая аттестация Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Для проведения квалификационного экзамена составляется Программа квалификационного экзамена (Приложение 4).

В соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (выпуск 51), утвержденным постановлением Минтруда России № 30 от 05.03.2004, на экзамене проверяются следующие знания: рецептура, 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. Экзамен проводится в два этапа:

- I этап - выполнение практической работы;
- II этап - устный экзамен (собеседование) по профилю.

Сроки проведения аттестационного испытания - *1 неделя*.

Наименование дисциплин, включенных в состав экзамена:

ПМ.01 Приготовление простых и основных блюд

ПМ.02 Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Перечень практических заданий разрабатывается преподавателем дисциплин профессионального цикла, рассматривается на заседании предметной (цикловой) комиссии.

Перечень материалов справочного характера, нормативных документов, которые разрешены к использованию на экзамене, рассматривается на заседании предметной (цикловой) комиссии. Экзамен проводится по экзаменационным билетам, оформленным на отдельных бланках, рассмотренным на заседаниях предметной (цикловой) комиссии и утвержденным заместителем директора.

Процедура проведения экзамена: экзамен проводится в специально подготовленном и оборудованном помещении (Лаборатории поваров (кабинет № 15)), сдача экзамена проводится на открытом заседании государственной аттестационной комиссии. Результаты экзамена фиксируются в протоколе и объявляются в тот же день. Здесь же могут фиксироваться особые мнения членов комиссии.

Критерии оценки ответа, обучающегося: уровень освоения обучающимся материала, предусмотренного учебной программой по дисциплине; уровень знаний

и умений, позволяющий решать профессиональные задачи; обоснованность; полнота и четкость; культура изложения ответа.

Критерии оценки

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности технологического процесса, санитарных норм и правил, техники безопасности. Готовое блюдо полностью соответствует органолептическим показателям.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением технологического процесса, санитарных норм и правил, техники безопасности. Имеются незначительные замечания по поводу органолептических показателей готового блюда. Возможны незначительные ошибки, в оформлении готового блюда, исправленные учащимся ' самостоятельно.

Оценка «3» Задание выполнено с нарушением правильной последовательности технологического процесса. Имеются замечания по поводу оформления и подачи готового блюда, а также органолептических показателей готового блюда. Возможны незначительные ошибки, в оформлении готового блюда, исправленные учащимся с помощью преподавателя.

Оценка «2» Задание выполнено с нарушениями последовательности технологического процесса. Допущены ошибки в оформлении и подаче готового блюда. Органолептические показатели готового блюда не соответствуют норме.

6. Ресурсное обеспечение АОППО

6.1. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по программе профессионального обучения.

Кабинеты:

Технологии кулинарного производства;

Технологии кондитерского производства

Лаборатории:

Микробиологии, санитарии и гигиены;

Товароведения продовольственных товаров;

Технического оснащения и организации рабочего места

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;

Актовый зал.

6.2. Кадровое обеспечение

Реализация программы профессиональной подготовки обеспечена педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее техническому профилю преподаваемых дисциплин и постоянно занимающихся повышением квалификации, самообразованием. К педагогическим кадрам предъявляются следующие требования:

- к квалификации преподавателя: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки, «Образование и педагогика» или в области, соответствующей преподаваемому предмету профилю преподаваемой дисциплины (модуля), без предъявления требований к стажу работы, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению деятельности в образовательном учреждении без предъявления требований к стажу работы;

- к квалификации мастера производственного обучения: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в областях, соответствующих профилям обучения, и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика» без предъявления требований к стажу работы;

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

К реализации АОППО привлекаются куратор группы, педагог-психолог,

социальный педагог, техник.

6.3. Информационно-библиотечное обеспечение

Основная программа профессионального обучения обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Каждому слушателю обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

ПРОГРАММА
квалификационного экзамена
программы подготовки рабочих из числа лиц,
не имеющих основного общего образования по профессиям «Повар», «Пекарь»
на присвоение квалификаций - 16675 Повар, 16472 Пекарь

Основная цель программы: качественная подготовка, организация квалификационного экзамена выпускников по программе подготовки рабочих из числа лиц, не имеющих основного общего образования по профессии среднего профессионального образования «Повар», «Пекарь» на присвоение квалификации - 16675 Повар, 16472 Пекарь (далее – экзамен).

Задачи:

- мобилизация усилий всех субъектов образовательного процесса на выполнение программы;
- определение качества подготовки квалифицированных рабочих по указанной профессии;
- формирование и организация работы аттестационной комиссии.

Квалификационный экзамен является завершающей частью обучения по программе подготовки рабочих из числа лиц, не имеющих основного общего образования по профессиям «Повар», «Пекарь» на присвоение квалификаций - 16675 Повар, 16472 Пекарь.

Цель проведения экзамена: определение соответствия уровня подготовки выпускников требованиям на основе Профессионального стандарта по профессии «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 610н от 08.09.2015) и Профессионального стандарта по профессии «Пекарь» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 914н от 01.12.2015) и Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих с последующей выдачей свидетельства об уровне квалификации.

Задачи:

- определение соответствия знаний, умений навыков выпускников современным требованиям рынка труда;
- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, наиболее востребованных на рынке труда;
- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести.

В соответствии с профессиональным стандартом по профессии «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 610н от 08.09.2015) и Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (выпуск 51), утвержденным постановлением Минтруда России № 30 от 05.03.2004, на экзамене проверяются следующие знания: рецептура, 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.

В соответствии с профессиональным стандартом по профессии «Пекарь» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 914н от 01.12.2015) и Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, на экзамене проверяются следующие знания: Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции; способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства

Экзамен проводится в два этапа:

- I этап - выполнение практической работы;
- II этап - устный экзамен (собеседование) по профилю.

Сроки проведения аттестационного испытания - *1 неделя.*

Перечень практических заданий разрабатывается преподавателем дисциплин профессионального цикла, рассматривается на заседании предметной (цикловой) комиссии.

Перечень материалов справочного характера, нормативных документов, которые разрешены к использованию на экзамене, рассматривается на заседании предметной (цикловой) комиссии.

Экзамен проводится по экзаменационным билетам, оформленным на отдельных бланках, рассмотренным на заседаниях предметной (цикловой) комиссии и утвержденным заместителем директора.

Процедура проведения экзамена: экзамен проводится в специально подготовленном и оборудованном помещении (Лаборатории поваров (кабинет № 15)), сдача экзамена проводится на открытом заседании государственной аттестационной комиссии. Результаты экзамена фиксируются в протоколе и объявляются в тот же день. Здесь же могут фиксироваться особые мнения членов комиссии.

Критерии оценки ответа обучающегося: уровень освоения обучающимся материала, предусмотренного учебной программой по дисциплине; уровень знаний и умений, позволяющий решать профессиональные задачи; обоснованность; полнота и четкость; культура изложения ответа.

Критерии оценки

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности технологического процесса, санитарных норм и правил, техники безопасности. Готовое блюдо полностью соответствует органолептическим показателям.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением технологического процесса, санитарных норм и правил, техники безопасности. Имеются незначительные замечания по поводу органолептических показателей готового блюда. Возможны незначительные ошибки, в оформлении готового блюда, исправленные учащимся самостоятельно.

Оценка «3» Задание выполнено с нарушением правильной последовательности технологического процесса. Имеются замечания по поводу оформления и подачи готового блюда, а также органолептических показателей готового блюда. Возможны незначительные ошибки, в оформлении готового блюда, исправленные учащимся с помощью преподавателя.

Оценка «2» Задание выполнено с нарушениями последовательности технологического процесса. Допущены ошибки в оформлении и подаче готового блюда. Органолептические показатели готового блюда не соответствуют норме.

