

Министерство образования и спорта Республики Карелия

Приладожский многофункциональный центр квалификаций
Государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Республики Карелия «Сортавальский колледж»

Рассмотрено методическим и
педагогическим советом ГАПОУ РК
«Сортавальский колледж»
протокол № 11 от «10» июня 2022 г

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ РК
«Сортавальский колледж»
_____ Т.С.Колобук
«10» июня 2022 г.

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

по профессии рабочего

«Работник обслуживания туристской сферы»

ОК 11695 «Горничная», ОК 16399 «Официант», ОК 12759 «Кладовщик», ОК 12720
«Кастелянша»

Квалификация: ОК 11695 «Горничная» 2 разряд, ОК 16399 «Официант» 3 разряд, ОК 12759 «Кладовщик» 1 разряд, ОК 12720 «Кастелянша» 2 разряд

Форма обучения: очная-дневная

Срок обучения – 3 месяца (500 часов)

Сортавала 2022

Организация-разработчик: ГАПОУ РК «Сортавальский колледж»

Разработчики:

Исаева Наталья Андреевна, преподаватель первой категории;

Данченко Владимир Алексеевич, руководитель Приладожского многофункционального центра квалификаций

Егорова Вилена Зикруллаевна, методист

Рассмотрена на Методическом и Педагогическом совете

Протокол № 11 от «10» июня 2022 г.

© Исаева Наталья Андреевна, преподаватель первой категории

© Данченко Владимир Алексеевич, руководитель Приладожского многофункционального центра квалификаций

© Егорова Вилена Зикруллаевна, методист

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Пояснительная записка	4
1.1 Общие положения	4
1.2 Требования к организации учебного процесса	4
1.3 Требования к кадровому обеспечению учебного процесса	5
1.4 Квалификационная характеристика	5
2. Структура и содержание рабочей программы	8
2.1. Рабочий учебный план	8
3. Список литературы	17

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Цели реализации программы

Профессиональная образовательная программа профессиональной подготовки направлена на получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

1.1 Общие положения

Программа разработана в соответствии с требованиями

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ (в действующей редакции, 2017),

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования по профессиям ОК 11695 «Горничная», ОК 16399 «Официант», ОК 12759 «Кладовщик», ОК 12720 «Кастелянша

- Приказа Минпросвещения России от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения

- составлена на основе сборника учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих.

Программа включает требования к результатам ее освоения, структуре и содержанию подготовки, а также условиям ее реализации.

Требования к результатам освоения программы сформированы на основе квалификационных требований. В требованиях к результатам освоения программы описываются требования к умениям, приобретаемым в ходе освоения программы, указываются усваиваемые знания, на базе которых формируются умения и приобретается практический опыт.

Структура и содержание программы представлены:

- рабочим учебным планом;

- рабочими программами по учебным дисциплинам.

В рабочем учебном плане содержится перечень учебных дисциплин с указанием объемов времени, отводимых на освоение дисциплин, включая объемы времени, отводимые на теоретическое и практическое обучение.

В рабочем тематическом плане по учебной дисциплине раскрывается последовательность изучения разделов и тем, указывается распределение учебных часов по разделам и темам.

В рабочей программе учебной дисциплины приводится содержание дисциплины с учетом требований к результатам освоения в целом программы подготовки.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

Срок обучения: 3 месяца. Общее учебное время 500 часов.

Объем теоретических знаний и практических навыков в программах рассчитан на лиц, имеющих общеобразовательную подготовку в объеме средней школы. Программой предусмотрено изучение новой техники, технологии, передовых приемов и методов труда, рациональной организации рабочих мест, а также освоение всех операций и видов работ.

1.2 Требования к организации учебного процесса

Учебные группы по подготовке создаются численностью до 30 человек.

Учет посещаемости занятий, успеваемости и пройденных тем ведется преподавателями и мастерами производственного обучения в соответствующей учетной документации.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 1 академический час (45 минут).

Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованных кабинетах и лабораториях с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки. Темы, указанные в программах теоретического обучения, следует изучать в определенной последовательности, чтобы обеспечить связь изучаемого материала с практическими занятиями.

Практическое обучение является основой профессиональной подготовки, целью которой является формирование у обучающихся практических умений и навыков в соответствии с требованиями профессиональной характеристики. Целями практического обучения является овладение знаниями и умениями по профессии, а также современным технико-экономическим мышлением, способностью успешно осваивать новые технологии.

Экзамен и зачеты проводятся с использованием экзаменационных билетов, разработанных в образовательном учреждении. Результаты итоговой аттестации оформляются протоколом.

1.3 Требования к кадровому обеспечению учебного процесса

Преподаватели учебных дисциплин имеют высшее образование.

Мастера производственного обучения имеют высшее или среднее профессиональное образование, стаж работы по профессии с соответствующим разрядом не менее трех лет.

Преподаватели и мастера производственного обучения проходят повышение квалификации не реже 1 раза в 3 года, в том числе стажировки на профильных предприятиях не реже 1 раза в 3 года.

Программы теоретического и практического обучения систематически дополняются учебным материалом о новых технологических процессах и оборудований, передовых методах труда и других достижениях, которые широко используются в отечественной и зарубежной практике производства, одновременно, исключая устаревшие сведения.

Закончившие полный курс обучения выполняют пробную квалификационную работу соответствующего разряда и сдают квалификационный экзамен, включающий проверку теоретических знаний и практических умений и навыков.

Выпускнику успешно прошедшему обучение и квалификационное испытание выдается свидетельство об уровне соответствующей квалификации.

Если аттестуемый, показывает знания и профессиональные умения выше установленной квалификационной характеристики, ему может быть присвоена квалификация на разряд выше.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Рабочий учебный план

№ п/п	Наименование дисциплин	Количество часов			Формы контроля
		Всего часов	Теория	ЛПП	
1	Цикл социально-экономических дисциплин	44			
1.1	Основы предпринимательской деятельности	12	12		Зачет
1.2	Психология общения	12	12		Зачет
1.3	Охрана труда и техника безопасности	12	12		Зачет
1.4	Технология поиска работы	8	8		Зачет
2	Цикл профессиональных дисциплин	456			
2.1	<i>ПМ.01 Организация и технология работ по профессии ОК 11695 «Горничная»</i>	118	30	84	
2.1.1	МДК 01.01 Организация и технология уборочных работ	42	30	12	
	Учебная практика 01	18		18	Зачет
	Производственная практика 01	54		54	Зачет
	Квалификационный экзамен	4			Экзамен
2.2	<i>ПМ.02 Организация и технология работ по профессии ОК 16399 «Официант»</i>	130	30	96	
2.2.1	МДК 02.01 Организация и технология обслуживания	54	30	24	
	Учебная практика 02	18		18	Зачет
	Производственная практика 02	54		54	Зачет
	Квалификационный экзамен	4			Экзамен
2.3	<i>ПМ.03 Организация и технология работ по профессии ОК 12759 «Кладовщик»</i>	130	54	72	
2.3.1	МДК 03.01. Организация склада и контроль деятельности	26	26		
2.3.2	МДК 03.02. Учет и отчетность на складе	28	28		
	Учебная практика 03	18		18	Зачет
	Производственная практика 03	54		54	Зачет
	Квалификационный экзамен	4			Экзамен
2.4	<i>ПМ.04 Организация и технология работ по профессии ОК 12720 «Кастелянша»</i>	78	50	24	
2.4.1	МДК 04.01 Организация по получению, проведению и выдаче подотчетных материалов	24	24		
2.4.2	МДК 04.02 Ведение учета и контроль за подотчетными материалами	26	26		
	Производственная практика 04	24		24	Зачет
	Квалификационный экзамен	4			Экзамен
	ИТОГО	500			

3. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Основные источники:**Интернет- ресурсы**

www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров

www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания

www.pitportal.ru - Вестник индустрии питания

www.100menu.ru - Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания

www.tsf2000.ru -Сборник рецептов мучных кондитерских изделий

www.dom-eknig.ru - Электронные книги по кулинарии

rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachat - Электронная книга по кулинарии

Учебники и учебные пособия:

1. Андросов В. П., Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко и др. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч.1: Механическая кулинарная обработка продуктов. Учеб. Пособие/ В.П. Андросов-М: Издательство: Академия, 2015 г - 96 с

2. Анфимова Н. А. Кулинария, учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова – М: Издательский центр «Академия», 2014 г- 199 с

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач.проф.образования/ В.П. Золин -М.: Издательский центр «Академия», 2015- 125 с

4. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь/ Т.А. Качурина- М.: Издательство «Академия» 2015 г-160 с

5.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, учебник для начального проф. Образования / З.П. Матюхина — М.: Издательский центр «Академия», 2015- 256с

6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебник для начального проф. Образования / В.В.Усов- М.: Академия, 2014 -416 с

7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ коллективная разработка А.С Ратушный, Л.А.Старостина- М.: Издательство профи-информ, 2015 - 866с

8. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства/ Л.Н.Череданова – М.: ОИЦ «Академия», 2015 – 176 с.

Дополнительные источники:

1. Качурина Т.А. Кулинария. учебник для начального проф. Образования / Т.А Качурина.-М: Академия, 2010 г-160с

2. Соловьева О.М. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности: учебное пособие: В 2 ч./ О.М. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. – М.: Академкнига/ Учебник, 2012. – Ч 2-205с