Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южный аграрный техникум»

Рассмотрено
на заседании Методической
комиссии техникума
Протокол № 1 от 02.09.2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:
И.о. директора КГБПОУ «Южный аграрный техникум»
_____ А.А. Красиков
Приказ № 2-у (1) от 04.09.2020 г.

СОГЛАСОВАНО:
ИП ТкачеваН. А., Краснотуранский район,
с. Краснотуранск, ул. Юности, д. 36
_____ Ткачева А. Н.

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

по профессии

13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

2020 г.

Основная образовательная программа профессиональной подготовки краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Южный аграрный техникум» по профессии: 13249 «Кухонный рабочий» разработана на основе Профессионального стандарта Индустрии питания Том 1: [Справочник] / Федерация Рестораторов и Отельеров. — М.: ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2013г., Приказ № 5 от 03.09. 2007 года «Об утверждении профессиональных стандартов», адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке 13249 Кухонный рабочий в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статья 79, п.8.

Организация разработчик:
КГБПОУ «Южный аграрный техникум»

Разработчики:

Красиков Александр Анатольевич, и.о. директора
должность, место работы, Ф.И.О.

Донец Евгения Олеговна, заместитель директора по УПР
должность, место работы, Ф.И.О.

Старикова Наталья Александровна, методист
должность, место работы, Ф.И.О.

Миллер Ксения Евгеньевна, преподаватель, мастер производственного обучения
должность, место работы, Ф.И.О.

Динер Владислав Сергеевич, руководитель физического воспитания
должность, место работы, Ф.И.О.

Гераськина Татьяна Романовна, преподаватель
должность, место работы, Ф.И.О.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**Общие положения**	
	1.1.	Область применения программы
	1.2.	Нормативные документы для разработки программы
	1.3.	Общая характеристика программы
		1.3.1. Цели программы
		1.3.2. Срок освоения программы
		1.3.3. Трудоемкость программы
		1.3.4. Условия приема в образовательное учреждение
		1.3.5. Востребованность выпускников
2.	**Характеристика профессиональной деятельности выпускника**	
	2.1.	Область профессиональной деятельности
	2.2.	Объекты профессиональной деятельности
	2.3.	Виды профессиональной деятельности
3.	**Требования к результатам освоения программы**	
	3.1.	Виды профессиональной деятельности и требования к знаниям и умениям.
4.	**Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий»**	
	4.1.	Учебный план
	4.2.	Рабочие программы учебных дисциплин, производственного обучения и производственной практики. (Приложение 1).
5.	**Фактическое ресурсное обеспечение программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий».**	
	5.1.	Кадровое обеспечение.
	5.2.	Материально-техническое обеспечение.
	5.3.	Информационно-библиотечное обеспечение.
6.	**Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения слушателями программы по профессии 13249 «Кухонный рабочий».**	
	6.1.	Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация по профессии 13249 «Кухонный рабочий».
	6.2.	Итоговая аттестация выпускников по профессии 13249 «Кухонный рабочий».

1. Общие положения.

1.1. Область применения программы.

Основная образовательная программа профессиональной подготовки краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Южный аграрный техникум» по профессии: 13249 «Кухонный рабочий» предназначена для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по очной форме, без получения общего или среднего общего образования.

Основная образовательная программа профессиональной подготовки определяет объем и содержание обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Основная образовательная программа профессиональной подготовки ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин, программ производственного обучения и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки слушателей с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы, а также мониторинга потребностей работодателей.

1.2. Нормативная база.

Нормативную правовую основу разработки программы профессиональной подготовки (далее – программа) составляют:

– Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Закон Красноярского края от 26 июня 2014 года № 6- «Об образовании в Красноярском крае»;

– Приказ Минобрнауки России от 18 .04. 2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

– Приказ Минобрнауки России от 27.10.2015 № 1224 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным образовательным программам профессионального обучения, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 292»;

– Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830 вн);

– письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса», утв. Минобрнауки России 26.12.2013 N06-2412вн);

– письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн);

– Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС),2017, Выпуск № 51 ЕТКС утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30 (кухонный рабочий);

– Профессиональный стандарт Индустрии питания Том 1: [Справочник] /

Федерация Рестораторов и Отельеров. — М.: ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2013г., Приказ № 5 от 03.09. 2007 года «Об утверждении профессиональных стандартов»;

– Устав КГБПОУ «Южный аграрный техникум».

1.3. Общая характеристика программы.

1.3.1. Программа профессиональной подготовки краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Южный аграрный техникум» по профессии 13249 «Кухонный рабочий» учитывает специфику регионального рынка труда и направлена на удовлетворение потребностей работодателей.

Целью программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий» является организация деятельности слушателей по овладению трудовыми функциями, трудовыми действиями, умениями, знаниями, позволяющими вести профессиональную деятельность по санитарной обработке производственных помещений, производственного оборудования, мытья посуды, первичной обработки сырья.

1.3.2. Срок освоения программы при очной форме подготовки 2 года.

1.3.3. Трудоемкость освоения слушателями программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий» составляет: на базе специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида - 3172 часа за весь период обучения.

Трудоемкость программы включает освоение слушателями дисциплин общеобразовательной подготовки, адаптационных дисциплин, общепрофессиональных и профессиональных дисциплин, производственного обучения, производственной практики, промежуточной аттестации, итоговой государственной аттестации и факультативных занятий.

1.3.4.Условия приема в образовательное учреждение.

Лица, поступающие на обучение по профессии 13249 «Кухонный рабочий», должны иметь документ об окончании специального (коррекционного) образовательного учреждения VIII вида или свидетельство об обучении в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

1.3.5. Востребованность выпускников.

Выпускники по профессии 13249 «Кухонный рабочий» востребованы на предприятиях с. Краснотуранск и Краснотуранского района различных форм собственности: АО Племзавод "Краснотуранский", АО "Тубинск", ООО "Медведь", ИП Ткачева Н.А., ИП Фирюлина, МДОУ Кортузский детский сад, МДОУ Беллыкский детский сад, МДОУ № 1 «Березка» с. Краснотуранск, МДОУ № 4 «Солнышко» с. Краснотуранск, МОУ Краснотуранская начальная общеобразовательная школа им. В.К. Фуги, МОУ Лебяженская средняя общеобразовательная школа и др.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий».

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника: эксплуатация оборудования, инвентаря, его маркировка, мойка кухонной посуды, соблюдение надлежащего санитарного состояния.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника:

– производственные помещения предприятий питания;

– оборудование предприятий питания;

– кухонная посуда и инвентарь;
– столовая посуда и приборы;
– техническая и технологическая документация;
– моющие средства;
– пищевое сырье для приготовления блюд.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника:
– уборка производственных помещений;
– подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды;
– подготовка столовой посуды и приборов.

2.4. Возможные наименования должностей выпускников по данной профессии: кухонный рабочий.

2.5. Возможные места работы: кухня отеля, ресторана и других типов предприятий питания.

2.6. Режимы работы: гибкий или постоянный график работы; возможна работа ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочная работа; ненормированный или неполный рабочий день; питание по месту работы.

2.7. Условия допуска к работе: наличие личной медицинской книжки.

3. Требования к результатам освоения программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий».

3.1. Виды профессиональной деятельности, требования к знаниям и умениям.

Вид профессиональной деятельности	**Требования к знаниям и умениям**
Уборка производственных помещений	**В результате освоения основной образовательной программы профессиональной подготовки слушатель должен уметь:** – проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений; – пользоваться средствами уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений; – соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств; – убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены; – обеспечивать правильные условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. **В результате освоения основной образовательной программы профессиональной подготовки слушатель должен знать:** – структуру и планировку производственных помещений; – виды поверхностей стен и полов производственных помещений;

	– правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений; – правила использования моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений; – виды уборочной техники, применяемой для уборки производственных помещений; – инструкции по использованию уборочной техники в процессе подготовки производственных помещений; – средства уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений, и правила их применения; – важность использования средств уборки, моющих и дезинфицирующих средств по назначению; – рациональные методы и приемы выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу и окончанию работы; – требования санитарии и гигиены при подготовке производственных помещений; – возможные последствия нарушения требований гигиены и санитарии; – требования к технике безопасности при уборке производственных помещений; – требования к личной гигиене персонала при уборке производственных помещений; – правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания.
Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды	**В результате освоения основной образовательной программы профессиональной подготовки слушатель должен уметь:** – проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья кухонной посуды; – пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; – чистить и мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в соответствии с требованиями техники безопасности и с

	соблюдением санитарии и гигиены; – обеспечивать правильные условия хранения чистой кухонной посуды, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. **В результате освоения основной образовательной программы профессиональной подготовки слушатель должен знать:** – виды поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды и их характеристики. – требования к качеству подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды. – правила чистки разных видов поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды. – правила мойки производственного инвентаря и кухонной посуды ручным и механическим – способом. – виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды. – правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и – кухонной посуды. – требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды. – правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при – подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. – рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. – требования санитарии и гигиены при подготовке производственного инвентаря и кухонной – посуды. – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. – правила утилизации отходов.
Подготовка столовой посуды и	**В результате освоения основной образовательной**

приборов	**программы профессиональной подготовки слушатель должен уметь:** – проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья столовой посуды и приборов; – пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке столовой посуды и приборов; – соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки столовой посуды и приборов; – чистить и мыть столовую посуду и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены; – обеспечивать правильные условия хранения чистой столовой посуды и приборов, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. **В результате освоения основной образовательной программы профессиональной подготовки слушатель должен знать:** – правила чистки разных видов поверхностей; – правила мойки столовой посуды и приборов ручным и механическим способом; – виды посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов; – правила эксплуатации посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов; – требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов; – типы чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; – правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке столовой посуды и приборов; – рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке столовой посуды и приборов; – требования санитарии и гигиены при подготовке столовой посуды и приборов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены при подготовке столовой посуды и – приборов; – требования к личной гигиене персонала при подготовке столовой посуды и приборов; – правила безопасного хранения чистящих,

	моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий».

4.1. Учебный план.

Организация образовательного процесса при реализации данной программы профессиональной подготовки регламентируется рабочим учебным планом.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики программы по профессии профессиональной подготовки:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, производственного обучения, производственной практики и факультативных занятий и последовательность их изучения;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации;
- объемные показатели подготовки и проведения итоговой аттестации.

При формировании учебного плана распределен весь объем времени, отведенного на реализацию программы профессиональной подготовки.

Утверждаю:
и.о. директора КГБПОУ «Южный аграрный техникум»
_____ Г.Н.И. Грабчина
«24» июня 2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы профессионального обучения
КГБПОУ «Южный аграрный техникум»
по профессии профессиональной подготовки
13249 Кухонный рабочий

Квалификация: кухонный рабочий.
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 2 года на базе специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида.

Оглавление

Наименование разделов	Страницы
Раздел 1. Календарный учебный график	3
Раздел 2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)	4
Раздел 3. План учебного процесса	5
Раздел 4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений	7
Раздел 5. Пояснительная записка	7

Утверждаю:
и.о. директора КГБПОУ «Южный аграрный техникум»
_____ Г.Н.И. Грабчина
«24» июня 2020 г.

Раздел 1. Календарный учебный график

Курсы № недели	сентябрь					октябрь				ноябрь				декабрь					январь				февраль			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
I																		к	к							
II																		к	к						ПП	ПП

Курсы № недели	март					апрель				май				июнь					июль				август			
	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I													ПП	ПП	ПП	ПП	ПА	к	к	к	к	к	к	к	к	к
II	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПА	ИА									

« » - теоретическое обучение
«п» - производственное обучение
«ПП» - производственная практика
«ПА» - промежуточная аттестация
«ИА» - итоговая аттестация
«к» - каникулы

Раздел 2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Обучение по учебным дисциплинам	Производственное обучение	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**8**	**9**	**10**
I	28	8	4	1	-	11	52
II	13	9	17	1	1	2	43
Всего	**41**	**17**	**21**	**2**	**1**	**13**	**95**

Утверждаю:
и.о. директора КГБПОУ «Южный аграрный техникум»
_____ Г.Н.И. Грабчина
«24» июня 2020 г.

Раздел 3. План учебного процесса
по профессии 13249 «Кухонный рабочий»

индекс	**Наименование циклов, дисциплин, практик**	**Формы промежуточных аттестаций**	**Учебная нагрузка (час.)**		**Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам**					
			обязательная аудиторная		**I курс**			**II курс**		
			всего занятий	**в т.ч. лаб. и практ. занятий**	1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.	**всего**	3 сем. 17 нед.	4 сем. 22 нед.	**всего**
1	2	3	6	7	8	9	11	12	13	16
1.	**Общеобразовательная подготовка**		**451**		130	153	**283**	126	42	**168**
1.1.1	История родного края	-, З	60		16	44	**60**			
1.1.2	Физическая культура	-, -, -, З	266		68	88	**156**	68	42	**110**
1.1.3	Основы безопасности жизнедеятельности	-, З	67		46	21	**67**			
1.1.4	Основы экологии	-, -, З	58					58		**58**
2.	**Адаптационные дисциплины**		**120**		100	20	**120**			
2.1	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	З	40		40		**40**			
2.2	Психология личности и профессиональное самоопределение	З	40		40		**40**			

2.3	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-, З	40		20	20	**40**			
3.	**Профессиональная подготовка**		**2273**		382	655	**1037**	486	714	**1200**
3.1.	***Общепрофессиональный цикл***		**388**		126	232	**358**	30		**30**
3.1.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-,Э	60		30	30	**60**			
3.1.2	Основы физиологии питания	-, З	32			32	**32**			
3.1.3	Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места	-, З	84		20	64	**84**			
3.1.4	Товароведение пищевых продуктов	-, З	52		20	32	**52**			
3.1.5	Организация предприятий общественного питания	-, З	58		20	38	**58**			
3.1.6	Этика и психология профессионального общения	З	36		36		**36**			
3.1.7	Охрана труда	-, З	36			36	**36**			
3.1.8	Основы экономики	-, -, З	30					30		**30**
3.2.	***Профессиональный цикл***		**1885**		256	423	**679**	*456*	*750*	***1206***
3.2.1	Технология уборки производственных помещений	-,Э	116		44	72	**116**			
3.2.2	Технология подготовки производственного оборудования и инвентаря	-,-,-,Э	172		32	25	**57**	75	40	**115**
3.2.3	Технология первичной обработки сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов)	-,-,-,Э	229		36	38	**74**	93	62	**155**
3.2.4	Производственное обучение	-, -, -, З	576		144	144	**288**	288	36	**324**
3.2.5	Производственная практика	-, -, -, З	720			144	**144**		612	**612**
Всего			**2844**		612	828	**1440**	612	792	**1404**
Промежуточная аттестация			**72**			36	**36**		36	**36**
Итоговая аттестация			**36**						36	**36**
Факультативные занятия			**100**			68	**68**		32	**32**
	Основы менеджмента		32			32	**32**			
	Правила дорожного движения		36			36	**36**			
	Технология поиска работы		32						32	**32**
Консультации			**120**			60	**60**		60	**60**
Всего за период обучения			**3172**		612	992	**1604**	612	956	**1568**

Раздел 4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии профессиональной подготовки 13249 «Кухонный рабочий»

№	Наименование
1.	Кабинеты:
	общеобразовательных дисциплин; микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технологии кулинарного и кондитерского производства; безопасности жизнедеятельности и охраны труда; технического оснащения и организации рабочего места.
2.	Цеха:
	учебный кулинарный цех.
3.	Спортивный комплекс:
	спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; место для стрельбы.
4.	Залы:
	библиотека, читальный зал с выходом в Интернет; актовый зал.

Раздел 5. Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательной программы профессионального обучения по профессии профессиональной подготовки 13249 Кухонный рабочий Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Южный аграрный техникум» разработан на основе:

- Приказа Минобрнауки России от 18 .04. 2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказа Минобрнауки России от 27.10.2015 № 1224 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным образовательным программам профессионального обучения, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 292»;
- Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830 вн);
- Письма Минобрнауки России от 18.03.2014 № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса», утв. Минобрнауки России 26.12.2013 N06-2412вн);
- Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн);
- Единого тарифно-квалификационный справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС),2017, Выпуск № 51 ЕТКС утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30 (кухонный рабочий);
- Профессионального стандарта Индустрии питания Том 1: [Справочник] / Федерация Рестораторов и Отельеров. — М.: ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2013г., Приказ № 5 от 03.09. 2007 года «Об утверждении профессиональных стандартов»;

- Устава КГБПОУ «Южный аграрный техникум».

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписанием занятий, графиком учебного процесса и образовательной программой по профессии профессиональной подготовки 13249 Кухонный рабочий:

- учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану;
- общая продолжительность каникул - 13 недель, в том числе:
  - на 1 курсе - 11 недель, в том числе в зимний период - 2 недели;
  - на 2 курсе - 2 недели в зимний период;
- продолжительность учебной недели - шестидневная;
- продолжительность академического часа - 45 минут, занятия проводятся парами;
- максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателей составляет 36 академических часов в неделю;
- формы и процедуры текущего контроля знаний и промежуточной аттестации определены Положением «О текущем контроле знаний и промежуточной аттестации слушателей по программам профессионального обучения» КГБПОУ «Южный аграрный техникум»;
- консультации для слушателей проводятся в объеме по 120 часов на учебную группу за весь период обучения, в том числе:
  - на 1 курсе - 60 часов;
  - на 2 курсе - 60 часов;
- производственное обучение, продолжительностью 16 недель (576 часов), осуществляется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями, продолжительность 1 занятия производственного обучения - 6 часов; производственная практика, общей продолжительностью 20 неделя (720 часов) проводится концентрированно по завершению первого и второго годов обучения на предприятиях, в соответствии с заключенными договорами на практику, продолжительность рабочего дня во время производственной практики - 6 часов; производственная практика проходит на основании заключенных договоров с предприятиями, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки слушателей;
- система оценок, форма, порядок и периодичность промежуточной аттестации определены Положением «О текущем контроле знаний и промежуточной аттестации КГБПОУ «Южный аграрный техникум»;
- итоговая аттестация проводится в виде выпускного квалификационного экзамена (практическая квалификационная работа и теоретический экзамен (проверка теоретических знаний в пределах квалификационных требований));
- консультации проводятся по учебным предметам. Формы проведения консультаций: групповые (письменные, устные), индивидуальные (письменные, устные), проводятся по мере возникновения трудностей в освоении учебного материала или при выполнении заданий для самостоятельной работы у отдельных слушателей.

4.2. Рабочие программы учебных дисциплин, производственного обучения и производственной практики. (Приложение 1).

5. Фактическое ресурсное обеспечение программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий».

5.1. Кадровое обеспечение.

Реализация программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий» обеспечена педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное и высшее образование.

Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование соответствующее профилю преподаваемых дисциплин. Преподаватели и мастера производственного обучения, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, проходят курсы повышения квалификации, в том числе в форме стажировок на предприятиях, сферой деятельности которых является организация общественного питания в Краснотуранском, Идринском районах, не реже 1 раза в 3 года.

5.2. Материально-техническое обеспечение.

В целях реализации программы профессиональной подготовки КГБПОУ «Южный

аграрный техникум» располагает достаточной материально - технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и практической работы слушателей, предусмотренных учебным планом и соответствующим действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Обеспечивается доступ к информационным ресурсам, к базам данных, в читальных залах к справочной и научной литературе, к периодическим изданиям в соответствии с направлением подготовки. Учебный процесс обеспечен копировально-множительной техникой.

В компьютерном классе имеется необходимое программное обеспечение. Уровень обеспеченности компьютерами в техникуме отвечает лицензионным требованиям.

5.3. Информационно-библиотечное обеспечение.

Программа профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий» обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным циклам.

Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями по каждой дисциплине из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине на одного слушателя, вышедшие за последние 5 лет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным (электронным) изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Слушателям предоставляется возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения слушателями программы по профессии 13249 «Кухонный рабочий».

Оценка качества освоения слушателями программы по профессии 13249 «Кухонный рабочий» включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию слушателей.

6.1 Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация по профессии 13249 «Кухонный рабочий».

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводятся в соответствии с Положением «О текущем контроле знаний и промежуточной аттестации слушателей по программам профессиональной подготовки» КГБПОУ «Южный аграрный техникум (Приложение 2).

6.2. Итоговая аттестация выпускников по профессии 13249 «Кухонный рабочий».

Итоговая аттестация выпускников по профессии 13249 «Кухонный рабочий» является обязательной, осуществляется после освоения программы в полном объеме и проводится в виде выпускного квалификационного экзамена (практическая квалификационная работа и теоретический экзамен (проверка теоретических знаний в пределах квалификационных требований)).