

I. Пояснительная записка

Образовательная программа профессиональной подготовки поваров (далее Программа) разработана в соответствии с:

1. Законом РФ «Об образовании», об утверждении тарифно-квалификационных характеристик по общеотраслевым профессиям рабочих (с изменениями на 24 ноября 2008 года)

2. Постановление Министерства труда Российской Федерации от 10 ноября 1992 года N 31 Об утверждении тарифно-квалификационных характеристик по общеотраслевым профессиям рабочих

3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 292 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (с изменениями и дополнениями)

4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 292 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения

5. Типового положения о межшкольном учебном комбинате в редакции постановления Правительства от 23.11.2002г № 919 от 01.02.2005 № 49,

6. Федерального Государственного Образовательного Стандарта начального профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 17.05.2010г. № 516 по профессии «Повар».

7. Постановления Министерства здравоохранения РФ от 28.11.2002г. № 44 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов».

8. Санитарных правил и норм «Гигиенические требования к условиям обучения в образовательных учреждениях», утвержденных постановлением главного санитарного врача РФ от 28.11.200г. № 44 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов Сан ПиН 2.4.2 1178-02», Концепции профильного обучения на старшей ступени общего образования, Устава МБОУ «МУК».

Данная рабочая программа по профессии «повар» определяется конкретной программой профессиональной подготовки и составляет 552 часа. Программа рассчитана на 2 года обучения (72 недели) с занятиями 1 раз в неделю по 6 часов.

По окончании 1 года обучения обучающиеся должны пройти производственную практику продолжительностью 120 часов.

Целью настоящей программы является профессиональная подготовка старшеклассников по специальности «Повар» на базе межшкольного комбината.

Обучающемуся, сдавшему квалификационный экзамен, присваивается квалификация «Повар 3 разряда» и выдается свидетельство государственного образца.

Основными задачами программы являются:

- формирование у обучающихся совокупности социальных, правовых и профессиональных компетенций, необходимых для выполнения функциональных обязанностей повара;

- формирование знаний и умений, навыков по специальности «Повар» на начальный профессиональный разряд;
- развитие мотивируемой потребности в получении начального профессионального образования;
- оказание практико-ориентированной помощи обучающимся в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования.

Содержание Программы предоставлено пояснительной запиской, учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных предметов, планируемыми результатами освоения Программы, условиями реализации Программы, перечнем литературы и учебно-наглядных пособий.

Учебный план содержит перечень учебных предметов общепрофессионального цикла, профессионального учебного цикла с указанием времени, отводимого на освоение Программы.

Общепрофессиональный цикл включает учебные предметы:

«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»;

«Физиология питания с основами продовольственных товаров»;

«Техническое оснащение и организация рабочего места»;

«Охрана труда»;

«Основы калькуляции и учета».

Профессиональный учебный цикл включает учебные предметы:

«Кулинария»;

«Учебная практика»;

«Производственная практика».

Последовательность изучения разделов и тем учебных предметов определяется календарным учебным графиком.

Рабочие программы учебных предметов раскрывают последовательность изучения разделов и тем, а также распределения часов по разделам и темам.

Условия реализации Программы содержат организационно - педагогические, кадровые, информационно - методические и материально технические требования, учебно-методические материалы обеспечивающие реализацию Программы.

Отбор и структурирование содержания обучения осуществлялось на основе следующих принципов:

- ориентация на социально-экономическую ситуацию и требования рынка труда;
- блочно-модульное структурирование содержания обучения с ориентацией на индивидуальные запросы и образовательные потребности учащихся;

- учет опыта и современной практики профессионального обучения учащихся общеобразовательных школ.