Министерство образования и науки Хабаровского края

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Чегдомынский горно-технологический техникум»

Согласовано:
начальник отдела по экономике и работе с малым бизнесом
_____И.А. Рудык
«28» 08 2015г.

Утверждаю:
Директор КГБПОУ ЧГТТ
_____М.В. Михно
«28» 08 2015г.

Программа для подготовки квалифицированных рабочих по профессии «Повар»

рп. Чегдомын, 2015г.

Основная профессиональная программа
Повар

Программа профессиональной подготовки

Объем программы: 384 часа, 3 месяца

Сроки проведения: по мере комплектования групп

Категория слушателей: безработные граждане и незанятое население

Выдаваемый документ: свидетельство о профессиональной подготовке установленного образца

Аннотация:

Целью программы является освоение обучающимися основной профессиональной образовательной программы с присвоением квалификации Повар 3 разряда

Создание необходимых условий для приобретения лицами различного возраста профессиональных навыков, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами, ранее не имевших профессии рабочего квалификационных разрядов по профессии рабочего без изменения уровня образования.

2. Обеспечение общедоступности и создания условий для непрерывного образования посредством реализации основных образовательных программ и различных дополнительных образовательных программ.

3. Обеспечение самоопределения личности, создание условий для ее самореализации, развития общества;

4. Удовлетворение потребностей работодателей в квалифицированных рабочих;

5. Формирование человека и гражданина, интегрированного в современное ему общество и нацеленного на совершенствование этого общества.

Достижение поставленных целей реализуется в решении следующих задач:

1. Эффективная организация образовательного процесса, предусмотренного учебным планом по профессии, с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся
2. Совершенствование комплексной методической и материально-технической базы для подготовки квалифицированных рабочих по профессии, с учетом потребностей рынка труда.
3. Формирование у обучающихся профессиональных навыков на основе квалификационных требований, и пожеланий работодателей.
4. Формирование профессиональных знаний, умений и навыков, способствующих адаптации выпускников к новым условиям рынка труда.
5. Содержание обучения с учетом специфики инновационных технологических процессов, форм организации труда, связанных с содержанием профессии.
6. Использование всего многообразия педагогических технологий и методов обучения для обеспечения уровня обязательного и сознательного усвоения учебного материала в соответствии с уровнем и способностями обучающихся;
7. Совершенствование профилактической работы по предупреждению производственного травматизма, профессиональных заболеваний и улучшению условий труда.
8. Развитие системы социального и частно-государственного партнерства, расширение круга заинтересованных в сотрудничестве организаций при подготовке квалифицированных рабочих.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд;
- технологическое оборудование пищевого производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

Обучающийся готовится к следующим видам деятельности:

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности.