

Министерство образования Кировской области

Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Кировский многопрофильный техникум» филиал г. Луза

Согласовано

Председатель Лузского



Ю.В. Осенников

30 августа 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по УВР КОГПОБУ  
КМПТ



(Н.А. Горячевский)

30 августа 2020 г.

**ОСНОВНАЯ (АДАПТИРОВАННАЯ)  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА –  
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБУЧЕНИЯ  
ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ  
16675 ПОВАР**

(ФОРМА ОБУЧЕНИЯ: ОЧНАЯ)

ЛУЗА  
2020

# **ОПИСАНИЕ ОСНОВНОЙ (АДАПТИРОВАННОЙ) ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ – ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**По профессии среднего профессионального образования 16675 Повар**

## **Характеристика подготовки**

Основная (адаптированная) образовательная программа профессионального обучения по рабочей профессии 16675 Повар, представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Цель профессиональной подготовки – выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве помощника повара, в организациях общественного питания, независимо от их организационно-правовых форм.

Подготовка по программе предполагает изучение профессиональных циклов и модулей:

ОУП – Общеобразовательный цикл;

ОП – Общепрофессиональный цикл;

ПЦ – Профессиональный цикл;

Ф – Факультативы;

Коррекционно-развивающая область;

ГИА – Государственная итоговая аттестация – квалификационный экзамен.

**Организация-разработчик:** Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Кировский многопрофильный техникум» (КОГПОБУ КМПТ) филиал г. Луза

**Квалификация выпускника:** повар 2-3 разряд (уровень квалификации)

## **Утверждение образовательной программы**

Решением Педагогического совета от «31» августа 2019 г. (протокол № 1)  
Замдиректора по УВР КОГПОБУ КМПТ от «31» августа 2019 г.

## **1. Общие положения**

### **1.1 Нормативно-правовая основа разработки адаптированной образовательной программы**

Адаптированная образовательная программа – Программа профессионального обучения по рабочей профессии **Повар** составлена в соответствии с профессиональным стандартом по профессии Повар, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н. Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения (далее – Программа) составляют:

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.12;
- Указ Президента Российской Федерации от 07.05.2012 № 597 «О мероприятиях по реализации социальной политики»;
- Письмо министерства образования и науки РФ от 07.07.2013г. № ИР – 535/07 «О коррекционном и инклюзивном образовании детей»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 26.08.2020 г. № 438 «Об утверждении порядка организации и осуществление образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443 «Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных Программ среднего профессионального образования»
- Требования к организации образовательной деятельности для лиц с ОВЗ в профессиональных образовательных организациях, в том числе требования к средствам обучения и воспитания», утвержденные приказом директора Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 26.12.2013 г. № 06-2412 вн;
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов Постановление Госстандарта РФ от 26.12.1994 № 367 (ред. от 19.06.2012)
- Общероссийский классификатор занятий ОК 010-2014
- Положения об организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся КОГПОБУ КМПТ;
- Положения о проведении государственной итоговой аттестации обучающихся КОГПОБУ КМПТ.

### **1.2. Требования к поступающим**

Лица, поступающие на обучение по профессии Повар, не имеют основного общего образования, могут иметь документ об окончании общеобразовательного учреждения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

### **1.3. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы 2618 часов при очной форме подготовки (1г.10 мес.).

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы**

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

### **2.2. Виды деятельности и компетенции**

**Цели и задачи профессионального модуля** – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен овладеть трудовыми функциями (компетенциями):

#### **А. Обобщенная трудовая функция:**

«Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара»

#### ***А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места***

##### **Трудовые действия:**

- 1) Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
- 2) Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.
- 3) Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.
- 4) Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учётом требования к безопасности и условиям хранения.

## **Необходимые умения:**

- 1) Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- 2) Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.
- 3) Применять регламенты, стандарты и нормативно – техническую документацию.

### ***А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий***

## **Трудовые действия:**

- 1) Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- 2) Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
- 3) Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
- 4) Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
- 5) Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.
- 6) Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
- 7) Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
- 8) Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
- 9) Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

## **Необходимые умения:**

- 1) Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
- 2) Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3) Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
- 4) Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

## **Необходимые знания:**

- 1) Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- 2) Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3) Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
- 4) Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
- 5) Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
- 6) Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- 7) Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
- 8) Правила и технологии расчетов с потребителями
- 9) Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

### **3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

- 3.1. Учебный план
- 3.2. Календарный учебный график
- 3.3. Рабочие программы предметов общеобразовательного учебного цикла
- 3.4. Рабочие программы дисциплин общепрофессионального учебного цикла
- 3.5. Рабочие программы профессионального учебного цикла
- 3.6. Рабочие программы факультативов
- 3.7. Рабочие программы дисциплин коррекционно-развивающей области
- 3.8. Программа государственной итоговой аттестации
- 3.9. Фонды оценочных средств
- 3.10 Программа коррекционной работы

### **4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы**

Оценка качества освоения адаптированной программы профессионального обучения по рабочей профессии Повар, включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию обучающихся в виде квалификационного экзамена.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями и мастерами производственного обучения филиала г. Лузы КОГПОБУ КМПП и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды

оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями, обсуждаются на заседаниях предметно-цикловой комиссии и утверждаются заместителем директора по учебно-воспитательной работы, а для государственной итоговой аттестации разрабатываются и утверждаются КОГПОБУ КМППТ после предварительного положительного заключения работодателей.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме дифференцированных зачетов или экзаменов. Форма промежуточной аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предусматривается для них увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на диф.зачете/экзамене. Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессионального модуля.

Государственной экзаменационной комиссией проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с согласованными с работодателями критериями, утвержденными образовательным учреждением.

Для проведения государственной итоговой аттестации разрабатывается программа, определяющая требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы, а также к процедуре ее защиты.

Образовательная организация определяет требования к процедуре проведения государственной итоговой аттестации с учетом особенностей ее проведения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Процедура защиты выпускной квалификационной работы для выпускников с ограниченными возможностями здоровья должна предусматривать предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и государственную итоговую аттестацию, выдаются документы установленного образца об уровне квалификации (Свидетельство о профессии рабочего) – присваивается 2-3 разряд по профессии «Повар»).

## **5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями**

### **5.1 Кадровое обеспечение**

Реализация программы профессионального обучения обеспечена педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное и высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

### **5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение**

Образовательная программа по профессии Повар обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам, модулям учебного плана. Обеспеченность учебной литературой находится в пределах норматива (1 экз. на 1 обучающегося).

Наряду с учебниками по дисциплинам и модулям имеются учебные пособия, разработанные преподавателями и мастерами производственного обучения, которые в целом охватывают учебный материал, предусмотренный рабочими программами.

При проведении теоретических занятий используется мультимедиа комплексы, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество. Созданы электронные версии методических разработок преподавателей по изучению дисциплин и модулей. Имеется возможность подключения во время урока к сети Интернет.

В филиале техникума имеется читальный зал.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к библиотечному фонду.

### **5.3 Материально-техническое обеспечение**

Материально-техническое обеспечение реализации программы профессионального обучения по профессии Повар, отвечает санитарным и противопожарным нормам и особым образовательным потребностям обучающихся. Обеспечена доступность прилегающей территории, входных путей, путей перемещения внутри здания, наличие санитарно-гигиенических помещений.

Филиал техникума располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий и теоретической подготовки.

### **5.4 Требования к организации практики**

Практика является обязательным разделом образовательной программы по профессии Повар. Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных

модулей. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договора.

Учебная и производственная практика проводятся с целью освоения обучающимися трудовых функций, соответствующих видам деятельности.

Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Учебная практика проводится в специально оборудованных мастерских, оснащённых необходимым оборудованием и инструментами.

Количество часов учебной практики в день – 6 часов, с включением в это время обеденного перерыва 30 минут и технологических перерывов в каждом часе.

Руководство производственной практикой осуществляет мастер производственного обучения, участвующий в реализации профессионального модуля, в руководстве производственной практикой участвуют также представители организаций.

По окончании практики обучающиеся представляют свои отчетные документы, дневник производственной практики с производственной характеристикой.

### **5.5 Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

Для наиболее эффективной реализации программы профессиональной подготовки для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в техникуме создана образовательная социокультурная среда, направленная на развитие личности обучающегося с учетом его потребностей и интересов, на формирование профессиональной направленности, что в дальнейшем обеспечит успешную социализацию и адаптацию в профессиональной среде.

Базовыми принципами организации среды являются:

- 1) Принцип индивидуализации, который предполагает определение индивидуальной траектории развития каждого обучающегося, включение его в различные виды деятельности с учетом его особенностей и возможностей, развитие потенциала личности, как в учебной деятельности, так и во внеурочной деятельности
- 2) Принцип гуманности, направленный на уважительное отношение к каждому человеку, обеспечение свободы совести, мировоззрения
- 3) Принцип социальной адекватности требует соответствия содержания и средств образовательной ситуации, в которой организуется образовательный процесс
- 4) Принцип сотрудничества, предусматривает объединение целей педагогов и обучающихся, организацию их совместной учебной деятельности, взаимопонимание, помощь и поддержку в образовательном процессе.

Социокультурная среда техникума представляет собой пространство по созданию условий, необходимых для всестороннего развития и социализации личности обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; сохранение их психического и физического здоровья, адаптацию к профессиональной деятельности, которое сопровождается через комплекс занятий образовательного процесса. Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная

поддержка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, которая носит название "сопровождение".

Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер. Особенно актуально такое сопровождение в период, когда у обучающихся с ОВЗ возникают проблемы учебного, адаптационного, коммуникативного характера, препятствующие своевременному формированию необходимых компетенций. Сопровождение носит непрерывный и комплексный характер:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса;
- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;
- профилактически-оздоровительное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей лиц с ограниченными возможностями здоровья, гармонизацию их психического состояния, профилактику обострений основного заболевания, а также на нормализацию фонового состояния, включая нормализацию иммунного статуса, что непосредственно снижает риск обострения основного заболевания;
- социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации. Это: содействие в решении бытовых проблем проживания в общежитии, транспортных вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, назначение именных и целевых стипендий различного уровня, организация досуга, летнего отдыха обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения и т.д.

Целесообразным является систематическая работа с кадрами по их ознакомлению с особыми образовательными потребностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в целях создания толерантной среды.

Так же, как и учебная деятельность, внеурочная деятельность представляет собой отличную базу для адаптации. Культурно-досуговые мероприятия, спорт, совместный досуг раскрывают и развивают разнообразные способности и таланты обучающихся. Одним из эффективных методов подготовки конкурентоспособного работника является привлечение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья к участию в конкурсах и олимпиадах профессионального мастерства на различных уровнях. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, ее профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства.

Несмотря на требующие специальные условия для лиц с ограниченными возможностями здоровья, данные обучающиеся вовлечены в общую образовательную систему, которая построена в филиале техникума. Это и учебный процесс, и конкурсы профессионального мастерства, внеурочные мероприятия, организация жизнедеятельности в общежитии.

Основные формы работы:

- Индивидуальное и групповое консультирование всех участников образовательного процесса, групповые и индивидуальные коррекционно-развивающие занятия
- Профилактические, мотивирующие, поддерживающие групповые и индивидуальные беседы
- Тренинговые занятия, программы под проблематику группы обучающихся с включением в работу обычных сверстников
- С целью укрепления здоровья, развития и закрепления физических и психических качеств проводятся занятия адаптивной физической культурой, воспитательно-профилактические мероприятия: лекции, беседы, тренинги по формированию здорового образа жизни: двигательного режима, режима труда и отдыха, сбалансированного питания, психологической устойчивости к стрессам, а также профилактике и борьбе с вредными привычками.
- Вовлечение обучающихся с ОВЗ в конкурсы и олимпиады профессионального мастерства различного уровня, творческую деятельность (концерты, тематические мероприятия), профессиональные праздники, выставки, связанные непосредственно с их профессиональной направленностью. (концерты, тематические мероприятия), профессиональные праздники, выставки, связанные непосредственно с их профессиональным становлением.