

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса"

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

(АДАПТИРОВАННАЯ)

16675 - Повар

(форма обучения: очная)

Комсомольск-на-Амуре, 2017г

Адаптированная программа профессионального обучения по профессии 16675 - Повар
Программа рекомендована Профессиональным центром для лиц с ограниченными возможностями здоровья КГК ПОУ 18.

Нормативный срок освоения программы 2879 часов при очной форме обучения.

Квалификация выпускника: 2-3 разряд

Организация-разработчик: Краевое государственное казенное профессиональное образовательное учреждение № 18 (КГК ПОУ 18),

Сборник разработан творческой группой в составе:

Герасимова В.В. –руководитель группы, преподаватель учебных дисциплин «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии», «Организация производства предприятий общественного питания», «Кулинария»

Демиденко Л.Л. – преподаватель учебных дисциплин «Оборудование предприятий общественного питания», «Товароведение пищевых продуктов», «Кулинария»

Байгазина О.В.– мастер производственного обучения

Медведева И.А. – мастер производственного обучения

Герасименко Н.В. – преподаватель учебных дисциплин «Безопасность жизнедеятельности»

Осипенко В.Ф. – преподаватель учебной дисциплины «Основы предпринимательства», «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

Кравченко Е.И. – преподаватель учебной дисциплины «Культура речи»

Шурыгина Ю.В. – руководитель физического воспитания

Мельникова Н.А. – преподаватель физического воспитания

Францкевич М.Ю. – преподаватели учебной дисциплины «История России»

Сигаева О.П. – преподаватель учебной дисциплины «Математика в профессии»

Саликова Е.С.– методист Профессионального центра для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Координаторы:

Филипчик Т.В. – заместитель директора по учебно-производственной работе,

Ерохина И.Г. – заместитель директора по учебно-методической работе,

Осина О.А. – методист.

Адаптированная программа профессионального обучения по профессии 16675 – Повар
681000, г.Комсомольск-на-Амуре, ул.Пионерская, 73.
e-mail: PU18koms2006@rambler.ru

Пояснительная записка к адаптированной программе профессионального обучения по профессии 16675 - Повар

Адаптированная программа профессионального обучения по профессии 16675 - Повар представляет собой комплект документов, разработанных и утвержденных образовательным учреждением с учетом потребностей регионального рынка труда, требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых требований.

Нормативную правовую основу разработки адаптированной программы профессионального обучения (далее – Программы) составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации № 273 от 29.12.12;
- Указ Президента Российской Федерации от 07.05.2012 № 597 «О мероприятиях по реализации социальной политики»;
- Распоряжение правительства РФ от 15.10.2012 № 1921-р «Комплекс мер, направленных на повышение эффективности реализации Мероприятий по содействию трудоустройству инвалидов и на обеспечение доступности профессионального образования на 2012-2015 годы»;
- Письмо министерства образования и науки РФ от 07.07.2013 г. № ИР – 535/07 «О коррекционном и инклюзивном образовании детей»;
- Письмо министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 292 (в редакции приказа от 21.08.2013 г. № 977) «Об утверждении порядка организации и осуществление образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- «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;
- СанПиН 2.4.3.1186–03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях среднего профессионального образования» с изменениями и дополнениями.
- Профессиональный стандарт № 557 по профессии «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. №610н.

Профессиональная подготовка как система и процесс овладения навыками конкретной профессии играет определенную роль в реабилитации лиц с ограниченными возможностями здоровья, именно она создает основу для реализации принципа равных возможностей.

Адаптированная программа профессионального обучения предназначена для обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих среднего общего образования.

Настоящий комплект учебной документации по профессии: «Повар» включает:

- профессиональную характеристику;
- учебный план;
- тематические планы и программы базовых образовательных дисциплин, дисциплин общепрофессионального и профессиональных циклов и программы производственного обучения.

Подготовка по программе предполагает изучение профессиональных циклов и модулей:

- ОДБ – Базовые образовательные дисциплины;
- ОП.00 – Общепрофессиональный цикл;
- ПМ.00 – Профессиональный модуль;
- УП.00 – Учебная практика;
- ПП.00 – Производственная практика;
- АРК – Адаптационно-реабилитационный курс;
- ИА – Итоговая аттестация.

Образовательный процесс выстроен с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся с целью создания благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации подростков с нарушениями в умственном и физическом развитии.

В программу включен адаптационно-реабилитационный курс, необходимость которого обусловлена психолого - педагогической характеристикой лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Особенности психофизического развития лиц с ограниченной возможностью здоровья

поступающих на обучение профессии 16675 - Повар проявляются в основной характеристике учебно-познавательной деятельности.

Интеллектуальная деятельность у лиц с ОВЗ имеет следующие специфические особенности. Уровень развития внимания весьма низок, внимание рассеянное. Восприятие и ощущения формируются замедленно и с большим количеством недостатков. Низок темп зрительного восприятия. Для данных обучающихся характерно нарушение памяти. Чтобы прочно усвоить тему, им необходимо многократное повторение. Обучающиеся не обдумывают своих действий, не предвидят результата, так как у них ослаблена регулирующая функция мышления. Они редко замечают свои ошибки, не умеют сопоставить свои мысли и действия. Большие затруднения представляют виды письменной деятельности под диктовку, им легче переписывать.

Вместе с тем, обучающиеся имеют устойчивый интерес к практической деятельности, что при оптимальной нагрузке компенсирует их умственную отсталость. Для облегчения освоения трудовых навыков им необходимо предоставить свободный темп работы, добиваясь автоматизации действий. При обучении практических навыков использовать наглядно-практический метод обучения. Словесная передача учебной информации является лишь дополнением к практическим и наглядным методам. В результате формируется трудовой стереотип, который способствует успешной вработываемости.

Программа обучения рассчитана на подготовку обучающихся в течение 1 года 10 месяцев без получения среднего общего образования.

Программа дисциплины «Кулинария» разработана с опережением тем производственного обучения. Содержание программы выражено через учебные элементы, в которых заложены объекты, процессы, методы действия.

Производственное обучение является обязательным разделом образовательной программы и подразделяется на производственное обучение в условиях мастерских и производственную практику в условиях производства соответствующего профиля обучения.

Виды и формы промежуточной аттестации, включенные в учебный план соответствуют общим требованиям. Государственная итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена.

По завершении обучения выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Профессиональная характеристика

Лица с ограниченными возможностями здоровья, поступающие на обучение по профессии 16675 - Повар, не имеют среднего общего образования, могут иметь документ об окончании специального (коррекционного) образовательного учреждения 8-го вида.

Нормативный срок освоения программы без получения среднего общего образования 2879 часов при очной форме подготовки – 1 год 10 месяцев.

Присваиваемая квалификация: повар.

Квалификационная характеристика выпускника.

Область профессиональной деятельности выпускника: правила первичной кулинарной обработки сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей; устройство, правила регулировки и эксплуатации хлебозерезательных машин разных марок; безопасные приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

ВПД 1 Кулинарная обработка и приготовление простых блюд.

ПК 1.1 Готовить блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки.

ПК 1.2 Производить механическую кулинарную обработку овощей, мяса и рыбы, подго-

- тавливать крупу, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог к производству;
- ПК 1.3 Процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, начинать изделия.
- ПК 1.4 Варить картофель и другие овощи, каши, бобовые, макаронные изделия, яйца.
- ПК 1.5 Жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной); блины, оладьи, блинчики.
- ПК 1.6 Приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов.
- ПК 1.7 Запекать овощные и крупяные изделия; простые блюда из мяса, рыбы, творога.
- ПК 1.8 Осуществлять раздачу блюд массового спроса

Общие компетенции выпускника

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
- ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации Программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих (далее Программа):

Образовательный процесс обеспечен учебно-методической документацией, учебными печатными и/или электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к библиотечному фонду.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Кадровое обеспечение реализации Программы.

Обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимся профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели профессионального цикла и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Образовательное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Для осуществления образовательного процесса в ОУ имеются:

Кабинеты:

- История России
- Основы права

- Математика
- Основы информатизации
- Культура речи
- Безопасность жизнедеятельности
- \Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии (совмещен с кабинетом спец.дисциплин № 1)
- Оборудование предприятий общественного питания (совмещен с кабинетом спец.дисциплин № 2)
- Организация производства предприятий общественного питания (совмещен с кабинетом спец.дисциплин № 1)
- Товароведение пищевых продуктов (совмещен с кабинетом спец.дисциплин № 2)
- Экономические и правовые основы производственной деятельности (совмещен с кабинетом безопасности жизнедеятельности)
- Основы предпринимательства (совмещен с кабинетом безопасности жизнедеятельности)
- Кулинария
- Социальная адаптация и психология общения

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
Краевого государственного казенного
профессионального образовательного учреждения № 18
по профессии 16675 - Повар

Квалификация: по ОК-016-94 Повар.

Форма обучения: дневная

Настоящий учебный план краевого государственного казенного профессионального образовательного учреждения № 18 разработан на основе профессионального стандарта № 5570 по профессии «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. №610н, с учетом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г. по профессии 260807.01 Повар, кондитер».

- программ профессиональных модулей и дисциплин, обсужденных, рассмотренных и одобренных на заседании методической комиссии (протокол № 1 от 01.09.2015г.).

При разработке учебного плана учитывались требования следующих нормативно-правовых документов:

- Устава образовательного учреждения;
- Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.3.1186-03;
- Положения о практике;
- Положения о проведении поэтапной аттестации;
- Положения о проведении итоговой аттестации.

На основании выше перечисленных нормативно-правовых документов определен и установлен:

- максимальный объем учебной нагрузки обучающихся, составляющий 36 академических часов в неделю;
- продолжительность учебной недели – шестидневная; максимально допустимая недельная нагрузка составляет 35 часов на первом курсе обучения и 36 часов на втором курсе, общая продолжительность перемен составляет не менее 20% времени учебного дня;
- продолжительность занятий (40 мин), перемены на отдых обучающихся между парами составляют 10 мин, для организации питания предусмотрены перемены продолжительностью 25 мин, учебная нагрузка в последний день недели уменьшена за счет сокращения продолжительного учебного дня;

Промежуточная аттестация проводится при освоении программы профессионального обучения проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов.

Программа профессионального обучения предусматривает изучение следующих учебных циклов: общеобразовательного; общепрофессионального; профессионального (междисциплинарный курс, учебная практика (производственное обучение), производственная практика), промежуточная аттестация, государственная (итоговая) аттестация.

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
I курс	25	14	0	1		12	52
II курс	8	8	22	1	1	2	42
Всего	33	22	22	2	1	14	94

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

краевого государственного казенного профессионального образовательного учреждения № 18
по программе профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями, не имеющих основного общего образования

Квалификация:

повар - 16675

Форма обучения:

очная

Нормативный срок обучения:

1 год 10 месяцев, без получения
среднего общего образования

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик.	Формы промежуточной аттестации	Количество		1 курс			2 курс					
			всего занятий	в т.ч. лаб. и практ. занятий	1 полугодие	2 полугодие		1 полугодие		2 полугодие		всего за второй курс	
ОДБ.00	Базовые образовательные дисциплины	2/6/0	259		85	110		195	64	1	22	1	40
ОДБ.01	История России	дз	17	7	17			17					
ОДБ.02	Основы права	дз	16	6					16				16
ОДБ.03	Физическая культура	з,з,дз	165	110	51	66		117	48				48
ОДБ.04	Математика в профессии	дз	17	6	17			17					
ОДБ.05	Основы информатизации	дз	22	8		22		22					
ОДБ.06	Культура речи	дз	22	7		22		22					0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1/6/0	355		153	154		307	48		0		48
ОП.01	Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии	дз	73	3	51	22		73					0
ОП.02	Оборудование предприятий общественного питания	дз	56	13	34	22		56					0
ОП.03	Организация производства предприятий общественного питания	дз	55	13	17	22		39	16				16
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	дз	32	10				0	32				32
ОП.05	Товароведение пищевых продуктов	дз	78	15	34	44		78					0
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	дз	39	13	17	22		39					0
ОП.07	Основы предпринимательства	з	22	14		22		22					
П.00	Профессиональный цикл	0/2/1	1970		306	462		768	432		770		1202
ПМ.01	Кулинария												
МДК 01	Кулинария	э	402		102	156		258	144				144
УП.01	Учебная практика	дз	798		204	306		510	288				288
ПП	Производственная практика	дз	770								770		770

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик.	Формы промежуточной аттестации	Количество		1 курс			2 курс							
			всего занятий	в т.ч. лаб. и практ. занятий	1 полугодие	2 полугодие		1 полугодие		2 полугодие		всего за второй курс			
					17	22	1	40	16	1	22		1	40	
АРК	Адаптационно-реабилитационный курс	0/0/0	127		51	44	95	32		0	0	32			
АРК.01	Социально-бытовая адаптация		17	6	17		17								
АРК.02	Социально-средовая ориентация		17	7	17		17								
АРК.03	Социально-профессиональная адаптация		38	9		22	22	16				16			
АРК.04	Психология общения		17	11	17		17								
АРК.05	Психология делового общения		38	24		22	22	16				16			
ИА	Итоговая аттестация										36	36			
	Часов в неделю	2/14/1			35,00	35,00		36,00		35,00	36				
	Всего обязательное обучение	2747	2747		595	770	1365	576		770	36	1382			
	Консультации	120	120												
	Экзамены	12	12												
	Итого часов	2879	2879												
<p>Итоговая аттестация: Выпускная квалификационная работа</p> <p>Примечание:</p> <p>2 (две) недели - промежуточная аттестация</p> <p>1 (одна) неделя - итоговая аттестация</p>					дисциплин и МДК	391	464		855	288		0	36	324	
					учебной практики	204	306		510	288		0			288
					производств.практики	0	0		0	0		770			770
					экзаменов							1			1
					дифф.зачетов	2	6		8		5		1		6
					зачетов	1	2		3						

Оценка качества освоения адаптированной профессиональной программы

Оценка качества освоения адаптированной программы профессионального образования по рабочей профессии **16675 – Повар** включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и итоговую аттестацию обучающихся в виде квалификационного экзамена.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются учреждением и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

При реализации программы предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении учащимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договора.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программой учебных дисциплин и профессиональных модулей. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с согласованными с работодателями критериями, утвержденными образовательным учреждением.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы установленного образца об уровне квалификации.