

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«КАНДАЛАКШСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»
(ГАПОУ МО «КИК»)

СОГЛАСОВАНО

Протокол педагогического
совета
№ 08 от 24.06.2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ МО «КИК»
Чалая Е.Е.
Приказ № 301 от 25.06.2021г.

**Адаптированная профессиональная образовательная программа
профессионального обучения
Программа профессиональной подготовки по профессии рабочих,
должности служащих**

**По профессии 16675 Повар
Квалификация: Повар 2 разряда**

Продолжительность профессионального
обучения 1год и 10 месяцев
Трудоемкость программы:1863 часа
Форма обучения: очная

Согласовано:

Столовая МБОУ «СОШ №2» г. Кандалакша

Заведующая производством _____ Серова Т.Э.

2021 год

1. Пояснительная записка

1.1. Общие положения

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочих, должности служащих (далее – ПППРС) 16675 Повар направлена на приобретение лицами с ограниченными возможностями здоровья выпускников специальных коррекционных образовательных учреждений VIII вида компетенции «Поварское дело», получение указанными лицами квалификации по профессии рабочего, должности служащего 16675 Повар и присвоение им квалификационных разрядов Повар 2 разряда по профессии рабочего без изменения уровня образования

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочих, должности служащих предназначена для профессионального обучения лиц, ранее не имевших профессии рабочего.

Форма обучения по программе профессиональной подготовки по профессии рабочих, должности служащих 16675 Повар очная.

При введении ограничительных мер по обучению возможно использование электронного обучения и дистанционных технологий.

1.2. Нормативные документы

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочих, должности служащих разработана на основании нормативных документов:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения
- Приказ Минобрнауки РФ и Минпросвещения России от 05 августа 2020г. №885/390 «О практической подготовке обучающихся»
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение
- Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 N 816 "Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ".

При разработке программы учитывались:

- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06-281).

1.3. Планируемые результаты

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе профессиональной характеристики по профессии 16675 Повар, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар обеспечивает достижение обучающимися результатов обучения, установленных Единым тарифно-квалификационным справочником (ЕКС).

Адаптированная образовательная программа ежегодно пересматривается, при необходимости обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, контрольно-оценочных средств, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Обучающиеся по окончании обучения должны быть готовы к выполнению следующих основных видов деятельности:

- Размножение и выращивание дрожжей;
- Приготовление теста;
- Разделка теста;
- Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

| Основной вид деятельности | Требования к знаниям, умениям |
|---|---|
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; |

| | |
|--|---|
| | <p>рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>уметь:</p> <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p> |
| <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> | <p>знать:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>уметь:</p> <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> |
| <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных</p> | <p>знать:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в</p> |

| | |
|--|--|
| <p>блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> | <p>организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>уметь:</p> <p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> |
|--|--|

Выпускник, освоивший программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности

2. Учебный план (приложение 1)

Учебный план регламентирует, порядок реализации основной образовательной программы профессионального обучения по профессии, определяет качественные и количественные характеристики программы:

- объёмные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень, последовательность изучения и объём учебной нагрузки по дисциплинам и профессиональным модулям;
- сроки прохождения и продолжительность всех видов практики;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм прохождения промежуточной аттестации;
- формы и объём времени государственной итоговой аттестации.

При формировании рабочего учебного плана необходимо учитывать следующие нормативы:

- обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении основной программы профессионального обучения включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей;
- максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы и составляет не более 40,5 академических часов в неделю;
- объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении основной программы профессионального обучения составляет 27 академических часов в неделю;

консультации предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год и не учитываются при подсчете часов учебного времени. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.

Максимальная учебная нагрузка по учебному плану составляет - 1863 часа из них обязательная учебная нагрузка 1242 часа. Учебная и производственная практика составляет 1224 часа. Учебная- 1044 часа, производственная - 180 часов.

Продолжительность учебной недели 5 дней. Занятия в колледже проводятся по принципу группировки занятий парами и поурочно с 10 минутной переменой, продолжительность одного занятия 45 минут. Продолжительность перемен между парами 10 минут, перерыв для приема пищи 30 минут.

Учебный год делится на 2 семестра. Каждый семестр завершается промежуточной аттестацией в форме зачёта, дифференцированного зачёта или экзамена.

3. Календарный учебный график (приложение 2)

В Графике учебного процесса указывается последовательность реализации основной программы профессиональной подготовки по профессии «Повар» включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестацию, каникулы.

4. Контроль и оценка результатов адаптированной основной программы профессиональной подготовки

4.1. Текущий контроль

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости разработаны формы текущего контроля успеваемости с учётом ограничений здоровья. Формы и процедуры доведены до сведения

обучающихся в сроки, определённые «Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся колледжа»

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;
- соответствие формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения

4.2. Итоговая аттестация

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя:

- практическую квалификационную работу;
- проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационном справочнике и Профессиональном стандарте «Повар» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09 2015 № 610н): в устной форме - собеседование, защита реферата или творческой работы и др.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении итоговой аттестации. В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, с использованием услуг ассистента), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

На итоговую аттестацию отводится 1 неделя.

После окончания колледжа выпускникам, освоившим программу профессиональной подготовки в полном объёме и прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего.

5. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей

проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, теоретической подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

5.1. Колледж имеет необходимый перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для реализации АОППО по профессии рабочего 16675 «Повар».

1. Кабинет технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий, приготовления мучных кондитерских изделий, технологического оборудования хлебопекарного производства.

2. Кабинет безопасности жизнедеятельности.

3. Кабинет истории.

4. Кабинет русского языка.

5. Кабинет дисциплин общеобразовательного адаптированного цикла.

7. Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены.

8. Кабинет кулинарии.

9. Учебная кухня.

10. Спортивный зал.

11. Электронный стрелковый тир.

12. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

13. Актальный зал.

14. Кабинет педагога-психолога

Оснащение кабинетов, мастерских и лабораторий прописано в программах учебных дисциплин, профессиональных модулей.

При использовании электронных изданий колледж обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе.

5.2. Требование к организации практической подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Практическая подготовка является обязательным разделом АОППО. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации АОППО основным видом практической подготовки является учебная и производственная практика.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

По каждому виду практики определяются цели и задачи, программы и формы отчетности. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки

обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами данных организаций.

При определении мест прохождения учебной и производственной практики учитываются рекомендации, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации обучающихся, относительно рекомендованных условий и видов труда.

6. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.1. Педагогические работники обязаны учитывать особенности психофизического развития обучающихся и состояние их здоровья, соблюдать специальные условия, необходимые для получения образования лицами с ОВЗ.

Педагогические и иные работники колледжа, участвующие в реализации АОППО, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и производят их учёт при организации образовательного процесса. К реализации АОППО привлекаются прошедшие соответствующее повышение квалификации педагогические работники. Колледж обеспечивает работникам возможность повышения профессиональной квалификации один раз в три года, ведения методической работы, применения, обобщения и распространения опыта использования современных образовательных технологий обучения и воспитания обучающихся с ОВЗ.

Педагогическими работниками используются современные технологии, методы и средства обучения и воспитания.

6.2. С целью психологического оздоровления, развития коммуникативных, творческих способностей, социальной адаптации детей с ОВЗ и их интеграции в образовательное сообщество используются возможности толерантной социокультурной среды колледжа. Участие лиц с ОВЗ в традиционных мероприятиях колледжа совместно со студентами помогает им самоутвердиться, поверить в свои возможности. В свою очередь совместные мероприятия воспитывают милосердие, терпимость, отзывчивость у студентов, не имеющих ограничений в здоровье.

6.3. Основные виды психолого-педагогического сопровождения образовательной деятельности лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- комплексное изучение особенностей психофизического развития обучающегося, выявление потребностей в конкретных коррекционных психолого-педагогических мероприятиях;

- разработка и реализация индивидуальной коррекционно-развивающей программы, адекватной возможностям и потребностям ребенка;

- проведение индивидуальной, групповой коррекционно - развивающей работы;

- консультативная и просветительская деятельность;

- научно-методическая деятельность (организация и проведение семинаров-практикумов, совещаний; обобщение опыта работы в форме докладов, выступлений; разработка методических рекомендаций);
- осуществление психолого-педагогического мониторинга.

6.4. Главной задачей воспитательной работы с обучающимися с ОВЗ является реализация индивидуальных и творческих интересов личности, активизация самостоятельности обучающихся с ОВЗ в образовательной деятельности, формирование устойчивого интереса и ценностного отношения к выбранной профессии, формирование ценностного отношения к себе, другим, природе, семье, обществу. Для выполнения поставленных задач в колледже реализуются программы по направлениям: гражданско-патриотическое, спортивно-оздоровительное, художественно-эстетическое.

В воспитательной системе колледжа используются различные формы организации воспитательной деятельности: массовые мероприятия, групповые формы (мероприятия внутри коллектива учебных групп), индивидуальная личностно-ориентированная воспитательная работа.

7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Профессиональное обучение в колледже обеспечивает вхождение обучающегося - инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья с различными формами умственной отсталости во множество разнообразных социальных взаимодействий, что создает и расширяет базу для адаптации. Развиваются общественные навыки, коллективизм, организаторские способности, умения сотрудничать с разными людьми. Формируется мировоззрение и гражданская позиция.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и здоровьесбережение обучающихся с ОВЗ в колледже осуществляется в соответствии с рекомендациями службы медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии. В составе комплексного сопровождения образовательного процесса обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости выделяется организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение, создание в колледже толерантной социокультурной среды.

С целью комплексного сопровождения образовательного процесса обучающихся с ограниченными возможностями здоровья-с различными формами умственной отсталости в штат колледжа имеются должности педагога-психолога, социального педагога.

С целью получения знаний о психофизических особенностях, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости, специфике усвоения учебной

информации, применения специальных методов и приемов обучения осуществляется обучение педагогического коллектива как в рамках курсов повышения квалификации, так и в рамках методических семинаров, консультаций.

Организационно-педагогическое сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости направлено на контроль освоения образовательной программы в соответствии с графиком учебного процесса и типовым или индивидуальным учебным планом и включает в себя, при необходимости, контроль за посещаемостью занятий; помощь в организации самостоятельной работы; организацию индивидуальных консультаций; коррекцию взаимодействия преподавателей и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости; консультирование по психофизическим особенностям обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости, проведение инструктажей и семинаров для педагогов.

Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости, имеющих проблемы в обучении, общении, социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости, их профессиональное становление с помощью психодиагностики, психопрофилактики, коррекции личностных достижений. Педагог-психолог проводит индивидуальные и групповые коррекционные занятия, направленные на преодоление отклонений в развитии у обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с различными формами умственной отсталости. Проводятся также занятия «Профилактика употребления психоактивных веществ», «Формирование профессионально важных качеств».

Медицинско-оздоровительное сопровождение для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости включает мероприятия, направленные на диагностику их физического состояния, сохранение их здоровья, развитие адаптационного потенциала, приспособляемости к процессу обучения, осуществляется медработником.

Социальное сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости включает мероприятия, направленные на их социальную поддержку, помощь в решении вопросов по социальным выплатам, выделению материальной помощи, стипендиального обеспечения, предоставление дополнительных образовательных услуг, а также создание в колледже толерантной социокультурной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению, сотрудничеству, способности

толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья-с различными формами умственной отсталости активно участвуют во всех колледжных мероприятиях, волонтерском движении, привлекаются к реализации социальных проектов, участвуют в конкурсах профессионального мастерства. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, её профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства и формирования портфолио.

Мероприятия по содействию трудоустройству лиц с ограниченными возможностями здоровья-с различными формами умственной отсталости осуществляются во взаимодействии с Центром занятости населения г. Кандалакша, предприятиями и организациями города. Для обучающихся с ОВЗ организуются индивидуальные и групповые консультации по вопросам трудоустройства, презентации и встречи со специалистами центра занятости, работодателями.

