

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Краснодарского края  
«Павловский техникум профессиональных технологий»

**АДАптированная основная программа  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**по профессии 16675 Повар**

2022 год

Согласована:

*Сидоренко Е. Г.*  
*директор ООО, Директ*  
*приказом Павловского РАИТО*

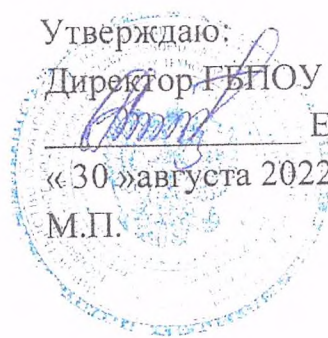
М.П.

Утверждаю:

Директор ГБПОУ КК ПТПТ  
*Сидоренко Е. Г.*

«30» августа 2022 года

М.П.



Согласована:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

М.П.

Рассмотрена и одобрена

*на заседании ЦМК по подготовке*  
*обучающихся в профессионально-*  
*технической профессионально-*  
*технической подготовке*

Протокол № 1 от 24.08.2022 г.

Согласована:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

М.П.

Рассмотрена на заседании  
педагогического совета

Протокол № 29 от 29.08.2022 г.

Адаптированная основная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар разработана с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты от 09.03.2022 г. № 113н, зарегистрированного в Минюсте РФ 11.04.2022 г. рег. № 68148 и квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках по соответствующим должностям.

Организация-разработчик: ГБПОУ КК ПТПТ

Разработчики:

Заместитель директора по УПР Булатняя Жанна Александровна

Преподаватель Епатка Татьяна Борисовна

Мастер производственного обучения Епатка Ольга Борисовна

Методист Колотий Анастасия Андреевна

Социальный педагог Рагимова Елена Николаевна

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Общие положения	4
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО	9
3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО	18
4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО	19
5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ	20
6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО	22
7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся	27



## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная основная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар разработана в целях обеспечения права лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития) на получение образования по программам профессионального обучения.

Адаптированная основная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар ориентирована на решение следующих задач:

- создание в техникуме условий, необходимых для получения профессии лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;

- повышение уровня доступности и качества образования для лиц с ОВЗ;

- формирование в техникуме толерантной социокультурной среды.

Адаптированная основная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар для лиц с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости) разработана с учетом требований профессионального стандарта по соответствующей профессии, рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии и Педагогическом совете, согласована с работодателями, утверждена директором техникума.

Процесс обучения по АОППО организуется в соответствии со спецификой нозологии на основе психолого-педагогической характеристики обучающихся.

Обучение лиц с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости) ведется на русском языке в группах, численностью 10-15 человек по очной форме обучения. Деление на подгруппы для практических занятий не предусматривается.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся 30 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной учебной



работы по освоению программы профессионального обучения.

Продолжительность учебной недели составляет 5 дней.

Продолжительность занятий 45 минут.

Продолжительность каникул 2 недели в зимний период.

Занятия проводятся по утвержденному расписанию.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 2 часа на каждого обучающегося в учебной группе на учебный год. Консультации распределяются на дисциплины общепрофессионального и профессионального циклов. Консультации проводятся во внеурочное время в соответствии с утвержденным руководителем техникума графиком. Формы проведения консультаций могут быть групповыми и индивидуальными.

Результаты контроля знаний оцениваются по пятибалльной системе.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована при реализации учебных дисциплин, профессиональных модулей, практики.

Практическая подготовка при реализации учебных дисциплин, профессиональных модулей организуется путем проведения практических занятий, лабораторных работ.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и предусмотренных в рабочих программах практик.

Содержание, темы, количество лабораторных работ и практических занятий фиксируется в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей. Преподаватели разрабатывают методические указания и задания по выполнению практических и лабораторных работ, которые рассматриваются и утверждаются на заседаниях методических комиссий.

Учет занятий осуществляется в журналах учета теоретического обучения и журналах учета учебной и производственной практики, которые ведутся в соответствии с правилами ведения журнала.



АОППО разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты населения № 113н от 09.03.2022 г., зарегистрированного в Минюсте РФ 11.04.2022 г., рег. № 68148. Профессиональный стандарт содержит описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт, характеристику обобщенных трудовых функций, уровень квалификации по соответствующим трудовым функциям, требования к образованию и обучению, особые условия допуска к работе. В соответствии с профессиональным стандартом требование к образованию и обучению повара 3-го разряда - профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих), к особым условиям допуска к работе относится наличие медицинской книжки, прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров.

АОППО содержит цели, содержание и условия реализации образовательного процесса, характеристику профессиональной деятельности выпускников, требования к результатам обучения, требования к обеспечению специальных условий для лиц с ОВЗ, требования к организации практики обучающихся, характеристику социокультурной среды образовательной организации.

В структуре АОППО содержится адаптационный цикл, который направлен на развитие навыков коммуникации, социальной адаптации обучающихся.

### **1.1 Нормативно-правовые основы разработки АОППО**

АОППО разработана с учетом:

- Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;

- профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социального развития Российской Федерации № 113н от 09.03.2022 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 68148 от 11.04.2022 г.);



-письма Министерства просвещения РФ от 11.02.2019 г. № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости»;

-письма Министерства просвещения РФ от 20.02.2019 г. № ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью»;

-письма Министерства просвещения РФ от 31.08.2020 г. № ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью»;

- приказа Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- постановления главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 4 февраля 2014 г. № 54 «Об утверждении порядка профессионального обучения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости)» с изменениями;

- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- методических рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Министром образования и науки РФ 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн).

- приказа Министерства просвещения РФ от 11.09.2020 г. № 390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Устава профессиональной образовательной организации;

#### *Термины и сокращения*

Адаптированная основная программа профессионального обучения (АОППО) – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического



развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК) – документ, в котором отражены необходимые специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) – физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Инвалид - лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

Индивидуальная программа реабилитации, абилитации инвалида - комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных функций организма, формирование, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности (далее - ИПРА).

Инклюзивное образование - обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.

Медико-социальная экспертиза (МСЭ) – признание лица инвалидом и определение в установленном порядке потребностей освидетельствуемого лица в мерах социальной защиты, включая реабилитацию, на основе оценки ограничений жизнедеятельности, вызванных стойким расстройством функций организма.



ОП – общепрофессиональная дисциплина.

АД – адаптационная дисциплина.

ПМ – профессиональный модуль.

МДК – междисциплинарный курс.

УП – учебная практика.

ПП – производственная практика.

ПА – промежуточная аттестация.

ИА – итоговая аттестация.

ПК – профессиональная компетенция.

ОК – общая компетенция.

## **1.2 Требования к поступающим**

Для лиц с нарушениями развития интеллекта наличие свидетельства об окончании коррекционной школы или класса, или справки об обучении или периоде обучения в коррекционной школе или классе, заключения ПМПК и справки МСЭ.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АОППО**

Цель реализации АОППО – формирование у обучающихся знаний и умений в соответствии с профессиональным стандартом по профессии «Повар», развитие у обучающихся личностных качеств, способствующих их социальной активности, общекультурному и профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности.

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

Область профессиональной деятельности – приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара.

Объекты профессиональной деятельности - основное и дополнительное сырье для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, технологическое оборудование пищевого производства; посуда и инвентарь; процессы и операции приготовления продукции питания.

### **2.2 Виды и задачи профессиональной деятельности**



Вид профессиональной деятельности (ВД) – производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Задачи профессиональной деятельности – приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

### 2.3 Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО

Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.

Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

### 2.4 Результаты реализации АОППО

В результате освоения АОППО обучающиеся должны овладеть следующими общими компетенциями(ОК), профессиональными компетенциями (ПК), знаниями и умениями, практическим опытом в соответствии с профессиональным стандартом по профессии «Повар», уровень квалификации 3:

#### Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
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.

#### Основные виды профессиональной деятельности, профессиональные компетенции, знания и умения, практический опыт

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания



ПК 1.1	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.
Практический опыт	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
Умения	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Использовать посудомоечные машины
	Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования
	Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления
Знания	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними
	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП) в организациях общественного питания
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
ПК 1.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.
Практический опыт	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
Умения	Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения
	Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им
	Производить обработку овощей, фруктов и грибов
	Нарезать и формовать овощи и грибы
	Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар	



	для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
	Готовить блюда и гарниры из овощей
	Готовить каши и гарниры из круп
	Готовить блюда из яиц
	Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
	Готовить блюда из бобовых
	Готовить блюда из рыбы
	Готовить блюда из морепродуктов
	Готовить блюда из мяса и мясных продуктов
	Готовить блюда из домашней птицы
	Готовить мучные блюда
	Готовить горячие напитки
	Готовить сладкие блюда
	Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
	Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
	Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами)
	Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
Знания	Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
	Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов
	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	Принципы ХАССП в организациях общественного питания



*Определение результатов освоения программ профессионального обучения  
на основе профессионального стандарта*

Наименование показателя	Профессиональный стандарт/ ЕТКС «Повар»	Программа профессионального обучения «Повар»
Вид профессиональной деятельности	Производство блюд, напитков, кулинарных изделий в организациях питания	ВД.1 Производство блюд, напитков, кулинарных изделий в организациях питания
Трудовая функция (профессиональная компетенция)	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.	ПК.1.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.
	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	ПК.1.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.
Трудовое действие (практический опыт)	<i>Трудовые действия:</i>	<i>Практический опыт:</i>
	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос	Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка



Умения	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Использовать посудомоечные машины	Использовать посудомоечные машины
	Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования	Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования
	Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления
	Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения	Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения
	Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им	Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им
	Производить обработку овощей, фруктов и грибов	Производить обработку овощей, фруктов и грибов
	Нарезать и формовать овощи и грибы	Нарезать и формовать овощи и грибы
	Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд,	Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд,



	напитков и кулинарных изделий	напитков и кулинарных изделий
	Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты	Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
	Готовить блюда и гарниры из овощей	Готовить блюда и гарниры из овощей
	Готовить каши и гарниры из круп	Готовить каши и гарниры из круп
	Готовить блюда из яиц	Готовить блюда из яиц
	Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий	Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
	Готовить блюда из бобовых	Готовить блюда из бобовых
	Готовить блюда из рыбы	Готовить блюда из рыбы
	Готовить блюда из морепродуктов	Готовить блюда из морепродуктов
	Готовить блюда из мяса и мясных продуктов	Готовить блюда из мяса и мясных продуктов
	Готовить блюда из домашней птицы	Готовить блюда из домашней птицы
	Готовить мучные блюда	Готовить мучные блюда
	Готовить горячие напитки	Готовить горячие напитки
	Готовить сладкие блюда	Готовить сладкие блюда
	Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка	Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
	Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос	Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
	Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами)	Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами)
	Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия	Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
Знания	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в



	приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними	приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними
	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП) в организациях общественного питания	Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП) в организациях общественного питания
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
	Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов	Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов
	Методы минимизации отходов при очистке,	Методы минимизации отходов при очистке,



	обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству	обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	Принципы ХАССП в организациях общественного питания	Принципы ХАССП в организациях общественного питания

## 2.5 Структура АОППО

Код, ОП	Наименование УД, МДК
<b>Общепрофессиональный цикл</b>	
ОП.01	Производственная санитария и гигиена
ОП.02	Товароведение пищевых продуктов
ОП.03	Организация производства и оборудование предприятий общественного питания
ОП.04	Охрана труда в организациях питания
<b>Адаптационный цикл</b>	
АД.01	Социально-бытовая, средовая и профессиональная адаптация
<b>Профессиональный цикл</b>	
ПМ.01	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
МДК.01.01	Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
<b>Физическая культура</b>	
АФК.01	Физическая культура
ПА	Промежуточная аттестация
ИА	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)

## 2.6 Трудоемкость программы

Объем АОППО составляет 1110 часов.



## Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю профессии	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1 курс	13	12	12	2	1	2	40
<b>Всего</b>	<b>13</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>42</b>

### 2.7 Срок освоения АОППО

*Срок освоения АОППО для лиц с нарушениями интеллекта 10 месяцев.*

*Форма обучения: очная*

Лицам, успешно прошедшим обучение, сдавшим квалификационный экзамен, присваивается квалификация Повар 3-го разряда и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

### 3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО

- *учебный план* адаптированной основной программы профессионального обучения определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации;

- *календарный учебный график* определяет последовательность реализации АОППО: распределение учебной нагрузки по семестрам, неделям, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

- *адаптированные программы учебных дисциплин* *обще профессионального и адаптационного циклов* разработаны на основе требований профессионального стандарта, с учетом возрастных, индивидуальных особенностей и нозологической группы обучающихся, рассмотрены и согласованы цикловой методической комиссией, Педагогическим советом, утверждены директором.



- *адаптированные программы профессионального цикла* разработаны на основе требований профессионального стандарта, с учетом возрастных, индивидуальных особенностей и нозологической группы обучающихся, рассмотрены и согласованы цикловой методической комиссией, Педагогическим советом, согласованы с работодателями, утверждены директором.

- *программа по адаптивной физической культуре* - для обучающихся с ОВЗ установлен особый порядок освоения дисциплины Физическая культура на основании принципов здоровьесбережения. При ее проведении преподаватель учитывает нозологическую группу обучающихся.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АОПО**

Комплекты оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и программа итоговой аттестации разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей. Комплекты оценочных средств для учебных дисциплин общепрофессионального и адаптационного циклов разрабатываются и утверждаются образовательной организацией.

Формы текущего контроля знаний определяются преподавателями в рабочих программах междисциплинарных курсов и учебных дисциплин с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся: устный опрос, тестирование, самостоятельные и контрольные работы, практические работы, проверка домашнего задания и т.д.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение учебной дисциплины или междисциплинарного курса. Промежуточная аттестация в форме экзамена, квалификационного экзамена по профессиональному модулю проводится за счет часов, отведенных на проведение экзаменов. Содержание квалификационного экзамена максимально приближено к условиям



будущей профессиональной деятельности выпускников, к проведению экзамена в качестве внешних экспертов привлекаются работодатели.

Проводится промежуточная аттестация в соответствии с календарным графиком учебного процесса в выделенный период времени (одна неделя в первом семестре, одна неделя во втором семестре). Условием допуска к промежуточной аттестации является успешное освоение всех элементов программы профессионального модуля или учебной дисциплины на основании решения педагогического совета. Промежуток между экзаменами должен составлять не менее двух дней.

Формой итоговой аттестации обучающихся является экзамен квалификационный, который состоит из теоретической и практической части. Итоговая аттестация проводится в соответствии с календарным графиком учебного процесса в выделенный период времени (одна неделя во втором семестре). Экзамен квалификационный представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену квалификационному является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик на основании решения педагогического совета. Экзамен квалификационный проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных АОППО. Содержание квалификационного экзамена максимально приближенно к условиям будущей профессиональной деятельности выпускников, к проведению экзамена в качестве внешних экспертов привлекаются работодатели.

## **5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ**

### **5.1 Кадровое обеспечение процесса обучения**

Общее руководство и контроль за организацией профессионального обучения в группах лиц с ОВЗ осуществляет директор Техникума,



который делегирует часть полномочий по организации образовательного, воспитательного, сопроводительного и реабилитационного процесса для обучающихся с ОВЗ заместителям директора по направлениям деятельности.

Кадровое обеспечение предусматривает наличие в техникуме квалифицированных педагогических работников уровень образования, которых соответствует занимаемым должностям, прошедших курсы повышения квалификации по организации работы с лицами с ОВЗ, социального педагога, педагога-психолога, наличие медицинского работника.

Ответственность за организацию работы с группами лиц с ОВЗ в техникуме возлагается на заместителя директора по УВР, методиста, которые оказывают организационно-методическую помощь педагогическим работникам в определении направлений и планировании работы в таких группах, участвуют в анализе результатов обучения лиц с ОВЗ, формировании контингента, координируют коррекционно-развивающую работу с обучающимися и их родителями (законными представителями).

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

Адаптированная основная программа профессионального обучения обеспечена учебно-методической документацией и комплектами оценочных средств по учебным дисциплинам и профессиональным модулям, промежуточной и итоговой аттестации.

Реализация АОППО обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечному фонду. Каждый обучающийся обеспечен не менее, чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу. Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. Для обучающихся и преподавателей



техникума открыт бесплатный доступ к электронной библиотечной системе «Юрайт».

При проведении занятий используются проекторы и экраны, мультимедийная доска, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество.

### 5.3 Материально-техническое обеспечение

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ, практических занятий, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Кабинеты, лаборатории, мастерские в достаточном количестве оснащены необходимым оборудованием, инвентарем, инструментами, для проведения занятий.

#### Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских.

<b>Кабинеты:</b>
Охраны труда;
Технологии кулинарного производства;
<b>Лаборатории:</b>
Товароведения
Технического оснащения
<b>Мастерские:</b>
Учебный кулинарный цех.
<b>Спортивный комплекс:</b>
спортивный зал;
открытый стадион с элементами полосы препятствий.
<b>Залы:</b>
библиотека, читальный зал с выходом с сеть Интернет;
актовый зал.

## 6 ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО

Практика обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Видами практики обучающихся, осваивающих АОППО являются:



учебная практика и производственная практика (далее – практика).

Программы практик разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно и являются составной частью АОППО

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей АОППО в соответствии с профессиональным стандартом и должно обеспечивать обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями профессионального стандарта.

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Сроки проведения практики устанавливаются техникумом в соответствии с календарным графиком учебного процесса.

Объем практики не должен превышать 30 академических часов в неделю. Объем времени, отведенный на учебную и производственную практики 24 недели.

Направление на производственную практику оформляется приказом директора техникума с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, вида и сроков прохождения практики.

Организацию и руководство производственной практикой по профилю профессии осуществляют руководители практики от техникума и от профильной организации, назначенные приказом.

Общее руководство и контроль за производственной практикой от техникума осуществляет заместитель директора по учебно-производственной работе.

### **Организация учебной практики**

При реализации АОППО учебная практика проводится техникумом при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках



профессиональных модулей и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла в учебных мастерских, лабораториях техникума.

Учебная практика завершается дифференцированным зачетом.

Результаты учебной практики фиксируются в журналах учета учебной и производственной практики.

### **Организация производственной практики**

При реализации АОППО производственная практика проводится техникумом при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между техникумом и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики, обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

#### **Техникум:**

планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с АОППО с учетом договоров с организациями;

заключает договоры о практической подготовке обучающихся;

разрабатывает и согласовывает с профильными организациями программы практики, содержание и планируемые результаты практики;

осуществляет руководство практикой;

проводит инструктаж обучающихся по безопасности труда;

контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;



определяет совместно с профильными организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики с учетом нозологий обучающихся;

разрабатывает и согласовывает с профильными организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики;

не позднее, чем за 10 рабочих дней до начала практической подготовки по каждому компоненту образовательной программы представляет в Профильную организацию поименные списки обучающихся, осваивающих соответствующие компоненты образовательной программы посредством практической подготовки;

### **Профильные организации:**

заключают договоры о практической подготовке обучающихся с техникумом;

согласовывают программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;

создают условия для реализации компонентов образовательной программы, предоставляют оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся с учетом нозологии обучающихся;

участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке таких результатов;

участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики;

при наличии вакантных должностей могут заключать с обучающимися срочные трудовые договоры;

обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;



проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка;

назначают ответственное лицо, соответствующее требованиям трудового законодательства Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности, из числа работников Профильной организации, которое обеспечивает организацию реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки со стороны профильной организации;

#### **Обязанности обучающихся:**

выполнять задания, предусмотренные программами практики;

соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;

в период прохождения практики вести дневник практики. По результатам практики составлять отчет, который утверждается организацией;

в качестве приложения к дневнику практики оформить фотоматериалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

#### **Результаты практики**

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми техникумом.

По результатам практики руководителями практики от организации и от техникума формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Практика завершается дифференцированным зачетом (зачетом) при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и техникума об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций, в период прохождения



практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в техникум и учитываются при прохождении итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению итоговой аттестации.

## **7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ ИНВАЛИДОВ И ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Профессиональное обучение обеспечивает вхождение обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья во множество разнообразных социальных взаимодействий, что создает и расширяет базу для адаптации. Развиваются общественные навыки, коллективизм, организаторские способности, умение налаживать контакты и сотрудничать с разными людьми. Формируется мировоззрение и гражданская позиция.

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

С целью получения знаний о психофизиологических особенностях лиц с ОВЗ, специфике усвоения учебной информации, применения специальных методов и приемов обучения осуществляется обучение педагогического коллектива как в рамках организуемых курсов повышения квалификации, так и в рамках семинаров, методических совещаний.



Организационно-педагогическое сопровождение обучающихся с ОВЗ 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 ОВЗ; консультирование по психофизическим особенностям лиц с ОВЗ, проведение инструктажей и семинаров для педагогов.

Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся с ОВЗ, имеющих проблемы в обучении, общении, социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающихся с ОВЗ, их профессиональное становление с помощью психодиагностики, психопрофилактики, коррекции личностных достижений. Педагоги-психологи проводят индивидуальные и групповые коррекционные занятия, направленные на преодоление отклонений в развитии у выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений.

Медицинско-оздоровительное сопровождение лиц с ОВЗ включает мероприятия, направленные на диагностику их физического состояния, сохранение их здоровья, развитие адаптационного потенциала, приспособляемости к процессу обучения.

Социальное сопровождение обучающихся с ОВЗ включает мероприятия, направленные на их социальную поддержку, помощь в решении вопросов по социальным выплатам, выделению материальной помощи, а также создание в техникуме 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 ОВЗ активно привлекаются к реализации



социальных проектов, участию во всех общетехникумовских мероприятиях, 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, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства.

Для обучающихся с ОВЗ организуются индивидуальные и групповые консультации по вопросам трудоустройства, презентации и встречи со специалистами центра занятости, работодателями, мастер-классы, тренинги.