

Кировское областное государственное профессиональное образовательное автономное учреждение «Нолинский политехнический техникум»

СОГЛАСОВАНО:

Начальник общественного питания

Нолинского райпо

 Маскина Т.В.

«  2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор техникума

Б.Б.Буторин

2023 г.

2024 г.



**АДАптиРОВАННАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
по профессии: 16675 Повар**

для лиц с ограниченными возможностями здоровья
(код, наименование профессии по ОК 016-94)

Нолинск, 2023 г.

Программа разработана в соответствии с требованиями профессионального стандарта 33.011 Повар (квалификационной характеристики) и ФГОС 19.01.17 Повар, кондитер.

Организация разработчик: Кировское областное государственное профессиональное образовательное автономное учреждение «Нолинский политехнический техникум»

Разработчики: Шабалина, методист

Бушуева Людмила Борисовна, преподаватель

Семенова Ольга Ивановна, мастер производственного обучения

Двоеглазова Ольга Александровна, преподаватель

Программа рассмотрена на заседании Педагогического совета «__» _____ 2023 г.

1. Общие положения
 - 1.1. Основная характеристика программы
 - 1.2. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной программы профессиональной подготовки.
 - 1.3. Используемые термины, определения, сокращения
 - 1.4. Требования к принимаемым на обучение.
 - 1.5. Срок освоения адаптированной программы.
 - 1.6. Присваиваемая квалификация.
2. Требования к результатам освоения адаптированной программы профессиональной подготовки.
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускников
 - 2.2. Перечень компетенций, подлежащих формированию по итогам обучения.
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса:
 - 3.1. Структура адаптированной программы профессиональной подготовки
 - 3.2. Учебный план.
 - 3.2.1. Пояснительная записка к учебному плану
 - 3.2.2. Сводные данные по бюджету времени.
 - 3.3. Аннотации к учебным дисциплинам общепрофессионального цикла.
4. Оценка качества освоения программы.
5. Ресурсное обеспечение программы.
 - 5.1. Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной программы профессиональной подготовки.
 - 5.2. Кадровое обеспечение программы.
 - 5.3. Учебно-методическое обеспечение программы

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная характеристика программы.

Адаптированная программа профессиональной подготовки представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе профессионального стандарта (квалификационной характеристики) по профессии 16675 Повар и ФГОС 19.01.17 Повар, кондитер, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Адаптированная программа профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар обеспечивает достижение обучающимися результатов обучения, установленных Единым тарифно-квалификационным справочником (ЕКТС).

Адаптированная 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 особыми образовательными потребностями и переутверждается.

Основными пользователями являются:

- преподаватели, сотрудники КОГПОАУ НПТ
- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья по профессии Повар;
- администрация и коллегиальные органы управления КОГПОАУ НПТ;
- абитуриенты и их родители;
- работодатели.

1.2. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Нормативную правовую основу разработки программы профессиональной подготовки составляют:

1. Трудовой кодекс Российской Федерации.
2. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
3. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";
4. Государственная программа Российской Федерации "Доступная среда" на 2011 - 2015 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011 г. № 175;
5. Государственная программа Российской Федерации "Развитие образования" на 2013 - 2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;
6. Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. № 2;
7. Постановление Правительства РФ от 31 октября 2002 г. N 787 "О порядке утверждения Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих" (с изменениями и дополнениями)
8. Указ Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 599 «О мерах реализации государственной политики в области образования и науки»
9. Постановление Правительства РФ от 14 августа 2013 г. № 697 «Об утверждении перечня специальностей и направлений подготовки, при приеме на обучение по которым поступающие проходят обязательные предварительные медицинские осмотры (обследования) в порядке, установленном при заключении трудового договора или служебного контракта по соответствующей должности или специальности»
10. Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94 (с изменениями и дополнениями)

11. Приказ Минтруда России от 19 ноября 2013 года № 685н "Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 апреля 2014 г., регистрационный № 31801);

12. 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);

13. Постановление главного санитарного врача РФ от 10.07.2015 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.2. 3286-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья";

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют Методические рекомендации по формированию многофункциональных центров прикладных квалификаций письмо Минобрнауки России (Министерства образования и науки РФ) от 17.06. 13 №АК-921 /6

Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) от 30.08.2022 №12

1.3. Используемые определения и сокращения

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

Адаптированная программа профессиональной подготовки - программа подготовки рабочих, адаптированная для обучения 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.

Адаптационная дисциплина - это элемент адаптированной программы профессиональной подготовки), направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся с особыми образовательными потребностями.

Специальные условия для получения образования - условия обучения, воспитания и развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с особыми образовательными потребностями.

1.4. Требования к принимаемым на обучение

На обучение по адаптированной программе профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар поступают лица, окончившие «Школы-интернат для обучающихся с ОВЗ».

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу должно предъявить медицинскую справку формы 0-86у с рекомендацией об обучении по данной профессии.

1.5 Срок освоения программы

Срок освоения программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар 1 год 10 месяцев при очной форме подготовки.

На освоение образовательной программы отводится **2368** учебных часов.

1.6 Присваиваемая квалификация

При условии успешного освоения программы профессиональной подготовки (переподготовки, повышения квалификации) обучающемуся будет присвоена квалификация Повар 2-3 разряда.

2. Требования к результатам освоения адаптированной программы профессиональной подготовки

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников:

- приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

2.2. Перечень компетенций, подлежащих формированию по итогам обучения:

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. Соблюдать правила безопасного труда.

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Выполнение работ по профессиям Повар, кондитер и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК. 1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.

ПК. 2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК. 3. Готовить простые супы и соусы.

ПК. 4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.

ПК. 5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.

ПК. 6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.

ПК. 7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

ПК. 8. Готовить хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса:

3.1. Структура адаптированной программы профессиональной подготовки

Программа предусматривает изучение следующих циклов:

Образовательный цикл

Общепрофессиональный учебный цикл

Адаптационный учебный цикл

Профессиональный учебный цикл

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей:

ОД.01 История

ОД.02 Математика

ОД.03 Физическая культура

ОД.04 Основы экологии

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ОП.02 Физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

ОП.06 Калькуляция и учет

ОП.07 Охрана труда

ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Адаптационный учебный цикл предполагает изучение следующих дисциплин:

АК.01 Социально-профессиональная адаптация (введ.в проф.)

АК.02 Этика и психология общения

АК.03 Основы информатизации

3.2.1. Пояснительная записка к учебному плану

Учебный план предназначен для лиц не имеющих основного общего образования, с ограниченными возможностями здоровья. Учебный план предполагает минимум часов на общеобразовательную подготовку. При изучении МДК основное внимание уделяется отработке практических умений и навыков.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 30 академических часа в неделю на первом курсе и 32 академических часа в неделю на втором курсе, включая все виды аудиторной учебной работы по освоению основной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар».

Организация учебного процесса - пятидневная рабочая неделя. Продолжительность занятия – 90 минут.

В число образовательных предметов включены:

История

Математика

Физическая культура

Основы экологии

Содержание общеобразовательных и общепрофессиональных предметов адаптировано к уровню интеллектуального развития и базовой подготовки обучающихся. Проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся осуществляется с учетом ограничений их здоровья и развития каждого обучающегося.

Работа с учебной литературой в связи с невысокой скоростью чтения частично заменяется разработанными преподавателями адаптированными информационными материалами в комплекте с опорными конспектами, схемами деятельности, карточками-

заданиями, наглядным материалом (рисунки, образцы и т.д.).

Текущая аттестация учащихся оценивается на основе 5 – бальной системы отметок: 5 - «отлично», 4 - «хорошо», 3 - «удовлетворительно», «2» - «неудовлетворительно».

Консультации проводятся во внеурочное время в групповой форме. Часы для проведения консультаций распределяются в первую очередь на предметы профессионального цикла, по которым предполагается проведение промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

Практика является обязательным разделом образовательной программы. При реализации программы предусматривается учебная и производственная практика. Все виды практик проводятся техникумом при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках изучения профессии чередуясь с теоретическими занятиями в рамках специальной технологии.

Учебная практика проводится на базе образовательного учреждения.

Производственная практика проводится в организациях общественного питания, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

4. Оценка качества освоения программы.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся разработаны формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации с учётом ограничений здоровья.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в процессе проведения учебных занятий, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий 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.

Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ учебных дисциплин, а также после прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачётов и дифференцированных зачетов за счет учебного времени, отведенного на изучение данной дисциплины.

Контроль качества профессиональной подготовки осуществляется на 1-2 уровнях освоения. На первом уровне освоения обучающимися производится выбор одного варианта из несколько предложенных, осуществляется выбор наглядных образцов материалов, инструментов, изделий и т.п. Второй уровень освоения предполагает выполнения задания без опоры на внешнюю помощь (без наглядного пособия).

Итоговая аттестация проходит в течение 1 недели во 2 полугодии 2 курса. Итоговая аттестация включает сдачу квалификационного экзамена по профессиональному циклу. По завершению обучения выдается свидетельство о профессиональной подготовке.

Фонды оценочных средств

ФОС по профессии «Повар» - это комплекс контрольно-оценочных средств (КОС), предназначенный для оценивания знаний и умений выполнения трудовых функций обучающихся на разных стадиях их обучения, а также для проведения государственной итоговой аттестации.

Оценивание проводится в ходе:

- текущего контроля знаний;
- промежуточной аттестации;
- государственной итоговой аттестации.

Порядок и условия оценивания определяются техникумом самостоятельно и фиксируются локальными актами (Положениями), утверждёнными директором.

ФОС разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно. ФОС по учебной дисциплине, рассматривается на заседании методической комиссии. ФОС по профессиональному модулю, рассматривается на заседании методической комиссии после согласования с работодателем.

ФОС ГИА утверждаются техникумом после согласования с работодателем.

5. Ресурсное обеспечение программы.

5.1. Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной программы профессиональной подготовки

В техникуме имеются:

Кабинеты:

технологии кулинарного производства;
технологии кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
спортивная площадка;
стрелковый тир.

Залы:

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

5.2. Кадровое обеспечение программы.

Реализация программы обеспечена педагогическими кадрами с соответствующим образованием и квалификацией.

5.3. Учебно-методическое обеспечение программы.

Техникум для реализации программы профессионального обучения по профессии «Повар» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий по всем учебным дисциплинам и профессиональному модулю. Все учебные кабинеты соответствуют действующим санитарно-эпидемиологическим и противопожарным правилам и нормам.