

Министерство образования и науки Пермского края
Бардымский филиал государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения
«Краевой политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ «Краевой
политехнический колледж»
_____ М.В. Азанов
« ____ » _____ 2023 г.

**АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

16675 Повар
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

2023 год

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар ориентирована на решение следующих задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессиональной подготовки инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности профессиональной подготовки для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- повышение качества профессиональной подготовки инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки содержит комплекс учебно-методической документации, включая учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, определяет объем и содержание профессионального образования по профессии 16675 Повар, планируемые результаты освоения образовательной программы, специальные условия образовательной деятельности.

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар (далее - адаптированная образовательная программа) обеспечивает достижение обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья результатов, на основе профессионального стандарта по профессии «Повар» (Приказ Минтруда России от 09 марта 2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»).

1.1 Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы

Нормативные основания для разработки образовательной программы:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
3. Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» на 2011-2015 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011 г. № 175;

4. Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;

5. Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»,

6. Профессиональный стандарт по профессии «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 610н от 08.09.2015).

7. Постановление Минтруда России № 30 от 05.03.2004 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», зарегистрированного в Минюсте России 08.08.2013 № 29322.

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

1. 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 от 18 марта 2014 г. № 06-281).

2. Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утвержден Министерством образования и науки РФ 20.04.2015 N 06-830вн).

Требования к принимаемым на обучение.

На обучение по адаптированной программе профессиональной подготовки по квалификации 16675 Повар поступают лица, не имеющие основного общего и (или) среднего общего образования, с ограниченными возможностями здоровья.

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.

1.2 Общая характеристика образовательной программы

1. Учебный план разработан для лиц с ограниченными возможностями

здоровья из числа выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида.

3. Срок освоения программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар - 10 месяцев при очной форме подготовки.

4. Продолжительность учебной недели – пятидневная.

5. Для всех аудиторных занятий академический час установлен продолжительностью 45 минут.

6. Объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 30 академических часов в неделю.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

Область профессиональной деятельности выпускников: Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции:

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 1.1. Подготовка кухни и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления полуфабрикатов.

ПК 1.3. Подготовка и приготовление полуфабрикатов

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготовка кухни и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания

ПК 2.3. Приготовление горячих блюд и кулинарных изделий

ПК 2.4. Выполнение вспомогательных операций при приготовлении горячих блюд и кулинарных изделий

ПК 2.5 Упаковка горячих блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос

ПК 2.6 Отпуск готовых горячих блюд и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

ПК.3.2 Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления холодных блюд

ПК 3.3 Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента из овощей, рыбы, мяса и птицы

ПК 3.4 Выполнение вспомогательных операций при приготовлении холодных блюд

ПК 3.5 Упаковка холодных блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос

ПК 3.6 Отпуск готовых холодных блюд с раздачи, прилавка

Процессы приготовления, подготовки к реализации к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготовка кухни и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2 Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

ПК 4.3 Выполнение вспомогательных операций при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

ПК 4.4 Упаковка холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для доставки и на вынос

ПК 4.5 Отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи, прилавка

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Структура адаптированной программы профессиональной подготовки

Программа предусматривает изучение следующих циклов:

Общепрофессиональный цикл:

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;

Основы товароведения продовольственных товаров;

Техническое оснащение и организация рабочего места;

Основы калькуляции и учета

Организация обслуживания

Безопасность жизнедеятельности

Охрана труда

Адаптационный цикл:

Основы интеллектуального труда

Коммуникативный практикум

Профессиональный цикл

ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ. 04 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Физическая культура:

Физическая культура.

Общепрофессиональный и профессиональный учебные циклы включают учебные дисциплины и профессиональные модули в соответствии с тем производством и видом деятельности, к которой относится данная профессия и с учетом того, что содержание программ профессиональной подготовки такой категории обучающихся не предполагает усвоение сложных видов работ.

4. ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, ЛАБОРАТОРИЙ И МАСТЕРСКИХ И ДРУГИХ ПОМЕЩЕНИЙ

Кабинеты:

микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;

основ товароведения продовольственных товаров;

технологии кулинарного и кондитерского производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

технического оснащения и организации рабочего места;

организации обслуживания;
основ калькуляции и учета;
основ интеллектуального труда;
коммуникативного практикума.

Лаборатории:

учебный кулинарный цех.

Спортивный зал

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актный зал

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.

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

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;
- соответствии 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 практики в составе профессионального модуля. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачётов и дифференцированных зачетов за счет учебного времени, отведенного на изучение данной дисциплины, в форме экзаменов по графикам в недели промежуточной аттестации. При проведении промежуточной аттестации учитываются индивидуальные психофизические особенности обучающихся.

Для проведения текущей и промежуточной аттестации создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств рассматриваются на заседаниях

цикловых методических комиссий и утверждаются заместителем директора колледжа.

5.2. Организация итоговой аттестации выпускников

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний. Итоговая аттестация проходит в течение двух недель во 2 семестре, после прохождения производственной практики. Для проведения итоговой аттестации в колледже разрабатывается программа, определяющая содержание, условия подготовки и процедуру проведения итоговой государственной аттестации, с учетом особенностей ее проведения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие требования, предусмотренные адаптированной образовательной программой профессионального обучения по профессии 16675 Повар и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания по теоретическому и практическому этапам обучения, предусмотренные учебным планом.

Оценка качества выполненных практических работ осуществляется комиссией, состав которой формируется из числа преподавателей и мастеров образовательного учреждения по профилю профессии и внешних экспертов (представителей от работодателей).

Результаты итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний аттестационной комиссии.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается ряд по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего. По завершению обучения выдается свидетельство о профессиональном обучении по профессии 16675 Повар.

6. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее и высшее профессиональное

образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и практического обучения. Ведущий кадровый состав, работающий по адаптированной образовательной программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар, имеет курсы повышения квалификации по направлениям работы с лицами с ограниченными возможностями здоровья. Педагогические работники, реализующие адаптированную образовательную программу профессионального обучения по профессии 16675 Повар, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса. К реализации программы привлекается социальный педагог.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар обеспечивается учебно-методической документацией и учебными изданиями по всем учебным дисциплинам, профессиональным модулям адаптированной образовательной программы.

По адаптированной образовательной программе имеется соответствующая нормативная документация, рабочие программы по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям данной профессии.

Реализация адаптированной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню учебных дисциплин адаптированной образовательной программы.

Обучающимся данной образовательной программы обеспечена возможность свободного доступа к информационным ресурсам: библиотечному фонду, интернет ресурсам.

6.3. Материально-техническое обеспечение

Колледж для реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Все учебные кабинеты соответствуют действующим санитарно-эпидемиологическим и противопожарным правилам и нормам.

6.4. Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии Повар. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально – практическую подготовку обучающихся. В адаптированной образовательной программе реализуются учебная и производственная практики. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

По итогам прохождения производственной практики предусмотрены следующие формы отчетности:

- аттестационный лист;
- дневник производственной практики;
- производственная характеристика;
- отчет.

6.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

В колледже сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению образовательной программы соответствующего направления подготовки. Успешная самореализация личности в период обучения и после его окончания, ее социализация в обществе, активная адаптация на рынке труда, формирование нравственного отношения к миру - важнейшие задачи учебно-воспитательного процесса.

В целях создания благоприятных социальных условий для наиболее полной самореализации обучающихся, максимальной удовлетворенности учебной работой, в колледже ведется активная работа по оказанию социальной защиты и поддержки участников образовательного процесса, обеспечению социальных гарантий и развитию экономических стимулов.

Основная цель воспитательной деятельности колледжа - формирование воспитательной системы, способствующей развитию активной, социально ответственной, всесторонне развитой личности, способной к духовному и физическому саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации, выполнению гражданского и профессионального долга, ориентированной на нравственные идеалы. Основной сферой подготовки практико-

ориентированного выпускника является образовательная среда.

Воспитательная работа осуществляется по следующим направлениям:

- гражданско-патриотическое воспитание;
- профилактика правонарушений и преступлений;
- правовое воспитание;
- развитие студенческого самоуправления;
- физическое воспитание, пропаганда здорового образа жизни;
- духовно-нравственное и эстетическое воспитание;
- экологическое воспитание.

Колледж организует внеучебную деятельность обучающихся с учетом наличия лиц с ОВЗ, вовлекая и организуя их участие в культурно - досуговых, интеллектуальных, развлекательных, спортивных мероприятиях, в студенческом самоуправлении и пр.