

Комитет потребительского рынка Новгородской области  
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОГА ПОУ

«Новгородский торгово-  
технологический техникум»



Т.Д. Романенкова  
01 февраля 2016г

## АДАптированная основная программа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

по программам профессиональной подготовки  
по профессиям рабочих, должностям служащих  
**профессии 16675 «Повар»**

обучающихся с ограниченными возможностями здоровья  
на базе выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида  
без получения среднего общего образования  
сроком обучения 1 год и 10 месяцев.

Великий Новгород 2016г.

Адаптированная основная программа профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностей служащих по профессии 16675 «Повар» обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида без получения среднего общего образования сроком обучения 1 год и 10 месяцев, разработана с учетом требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки России от 02 августа 2013 г. № 798, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 августа 2013 г, регистрационный N 29749.
- профессионального стандарта "Повар", утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н
- На основании международных стандартов компетенций WorldSkills,
- Федерального базисного плана для профессиональной подготовки, примерных программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Разработчик: Ресурсный центр ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»



## Аннотация программы

**Программа:** Адаптированная основная программа профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностей служащих по профессии 16675 «Повар» обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида без получения среднего общего образования сроком обучения 1 год и 10 месяцев

**по профессии рабочих\_16675 «Повар»**

**сроком обучения\_1 год и 10 месяцев**

### Авторы:

\_\_ Кузнецова Ольга Анатольевна, руководитель ресурсного центра ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»

\_\_ Воробьева Елена Вадимовна, мастер производственного обучения ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»

\_ Лукина Тамара Николаевна, ведущий специалист цикла Технологических дисциплин ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»

\_\_ Барабаш Ирина Витальевна, заведующая практикой профессионального обучения ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»

**Квалификация выпускника 16675 «Повар» 3 разряд,**

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная основная программа профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностей служащих по профессии 16675 «Повар» обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида без получения среднего общего образования сроком обучения 1 год 10 месяцев, разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки России от 02 августа 2013 г. № 798, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 августа 2013 г, регистрационный N 29749 и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Программа представляет комплект документов, разработанных и утвержденных ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум» с учетом потребностей регионального рынка труда, требований Федеральных органов власти и соответствующих отраслевых требований, на основе требований



профессиональных характеристик по профессии для 3 разряда и с учетом требований профессионального стандарта "Повар", утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н и на основании международных стандартов компетенций WorldSkills

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

Особенности психофизического развития лиц с ограниченной возможностью здоровья поступающих на обучение профессии 16675 «Повар» проявляются в основной характеристике учебно-познавательной деятельности. Уровень развития внимания весьма низок, внимание рассеянное. Восприятие и ощущения формируются замедленно и с большим количеством недостатков.

Низок темп зрительного восприятия. Для данных обучающихся характерно нарушение памяти. Чтобы прочно усвоить тему, им необходимо многократное повторение. Обучающиеся не обдумывают своих действий, не предвидят результата, так как у них ослаблена регулирующая функция мышления. Они редко замечают свои ошибки, не умеют сопоставить свои мысли и действия. Большие затруднения представляют виды письменной деятельности под диктовку, им легче переписывать.

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

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

Комплект программы регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия реализации образовательного процесса и включает в себя:

- учебный план,
- адаптированные программы общепрофессионального и профессионального циклов.

### **Нормативно-правовую базу составляют:**

#### ***1. Федеральные законы и приказы Российской Федерации:***

- «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и



- осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (разд. 3);
  - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 августа 2013 г. № 1015 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным образовательным – программам начального, основного общего и среднего общего образования»;
  - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Департамент Госполитики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО) от 18.03.2014г. № 06 -281
  - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
  - Локально-нормативные документы ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»
  - Рекомендации ИРПО Минобразования РФ от 25.04.2000 г. №186/17-11 по разработке учебных планов и программ для краткосрочной подготовки граждан по рабочим профессиям (Основные требования).
  - Письмо Министерства образования РФ от 20 января 2003 г. № 29/19-12 и Министерства труда и социального развития РФ от 3 февраля 2003 г. № 739-ВЯ «О некоторых разъяснениях по применению перечня профессий профессиональной подготовки при профессиональном обучении безработных граждан и незанятого населения».

2. **«Требования к организации образовательной деятельности для ЛОВЗ в профессиональной образовательной организации»;**

3. **Квалификационные характеристики** Единого тарифно-квалификационного справочника.

Настоящий комплект учебно-программной документации «Адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» предназначена для обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья (выпускников специальных коррекционной школы VIII вида)» **включает в себя:**

- пояснительную записку;
- количественный и качественный состав педагогических работников, участвующих в образовательном процессе профессии 16675 «Повар»
- информационное обеспечение обучения;
- материально-техническое обеспечение образовательного процесса профессии 16675 «Повар»
- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии СПО;
- профессиональную характеристику;



- квалификационную характеристику
- учебный план;
- календарный учебный график;
- адаптированные программы профессиональных модулей и дисциплин общепрофессионального и профессиональных циклов;
- поурочно-тематические дисциплин и профессиональных модулей планы;
- комплекты контрольно-оценочных средств по профессиональным модулям и общепрофессиональным дисциплинам;
- комплекты практических занятий;
- комплекты самостоятельных работ.

В программу включен *реабилитационный курс (дисциплина «Социальная адаптация»)*, необходимость которого обусловлена психолого-педагогической характеристикой лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Интеллектуальная деятельность у лиц с ОВЗ имеет следующие специфические особенности:

- неустойчивость и плохая переключаемость внимания;
- нарушение памяти;
- замедленный темп умственной работоспособности, сенсомоторных реакций и скорости протекания психических процессов; нарушение способности к обобщению, анализу, синтезу, установлению причины и следствия, связей и отношений;
- расстройство аналитико-синтетической деятельности.

К недостаткам необходимо причислить их неспособность к действиям со сложной последовательностью исполнения, где элементы задания не регламентированы. Нарушение абстрактного мышления – характерный признак умственной отсталости. В результате возможностей обучающихся теоретические предметы ими усваиваются труднее, а процессы практической деятельности относительно устойчивы и при оптимальной нагрузке компенсируют умственную недостаточность.

В учебном плане включены предметы обязательного обучения в следующем порядке:

- общеобразовательный цикл включающий в себя дисциплину «Социальная адаптация» реабилитационного курса;
- профессиональный цикл;
- консультации, экзамен.

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

Профессиональная характеристика отражает содержательные параметры профессиональной деятельности: её основные виды, а также их теоретические основы.

Программа профессионального модуля разработана с опережением тем производственного обучения. Содержание программы выражено через учебные элементы, в которых заложены объекты, процессы, методы действия.

Практика является обязательным разделом образовательной программы и подразделяется на учебную практику в условиях мастерских и производственную



практику в условиях производства соответствующего профилю обучения.

Виды и формы промежуточной аттестации, включенные в учебный план соответствуют общим требованиям. Итоговая аттестация включает квалификационный экзамен.

По завершении обучения выдается свидетельство о профессиональной подготовке установленного образца.

### **Профессиональная характеристика профессии 16675 «Повар»:**

**Основная цель обучения по программе** – прошедший подготовку и итоговую аттестацию выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Повара в организациях (на предприятиях) сферы общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

**Выпускник должен быть готов** к профессиональной деятельности по выполнению приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки в соответствии с квалификационными требованиями к повару 3-го разряда:

- варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц;
- жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков;
- запекание овощных и крупяных изделий;
- процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий;
- приготовление бутербродов, блюд и полуфабрикатов, консервов и концентратов;
- порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

#### ***Должен знать:***

- рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектации), сроки и условия хранения блюд;
- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц,
- полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

#### ***Должен уметь:***

- работать по сборнику рецептов, технологическим картам;
- готовить блюда и кулинарные изделия, соблюдая: правила санитарии и гигиены, норму вложения, температурный режим; оценивать качество блюда;



- соблюдать правила подачи, условия и сроки хранения блюд и кулинарных изделий

## Область и объекты профессиональной деятельности

**Область профессиональной деятельности:** приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

**Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:**

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

## Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

**Компетенция** – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

**Профессиональный модуль** – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

**Основные виды профессиональной деятельности** – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

**Результаты подготовки** – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

**Учебный (профессиональный) цикл** – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

**ПМ** – профессиональный модуль;

**ОК** – общая компетенция;

**ПК** – профессиональная компетенция.

## Виды профессиональной деятельности и компетенции

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние



## Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Вид профессиональной деятельности	Код ПК	Наименование ПК
<b>ПМ 01</b> Приготовление блюд из овощей и грибов	ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
	ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
<b>ПМ 02</b> Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
	ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
	ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
	ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
	ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
<b>ПМ 03</b> Приготовление супов и соусов	ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
	ПК 3.2.	Готовить простые супы.
	ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
	ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
<b>ПМ 04</b> Приготовление блюд из рыбы	ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
	ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
	ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
<b>ПМ 05</b> Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
	ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
	ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
	ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
<b>ПМ 06</b> Приготовление холодных блюд и закусок	ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
	ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
	ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
	ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
<b>ПМ 07</b> Приготовление сладких блюд и напитков	ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
	ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
	ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.