



Министерство образования и науки Пермского края
Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения «Кунгурский центр образования № 1» в пгт. Суксун
**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР**

ПРИНЯТО:

Педагогическим советом №1
от «30» августа 2021г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий структурным
подразделением



В.Г. Шаров
«28» августа 2021г.

**АДАптированная основная образовательная
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ЛИЦ
С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ ПО
ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР 12901 КОНДИТЕР.**

Квалификация:

Повар, 3 разряда

Кондитер, 3 разряд

Форма подготовки: очная

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

2021

	Должность	ФИО	Дата
<i>Разработал</i>	<i>Филиал ГБПОУ «КЦО №1» в пгт. Суксун</i>		<i>26.08.2021</i>
<i>Проверил и согласовал</i>	<i>Методист</i>	<i>Е.Г. Минина</i>	<i>28.08.2021</i>
<i>Версия 1.0</i>			

А Н Н О Т А Ц И Я

адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар 12901 Кондитер

1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар 12901 Кондитер

Нормативно-правовую основу разработки адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения (АООП ПО) составляют:

- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" № 273-ФЗ от 29.12.2012;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 740 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390);
- Профессиональный стандарт;
- Устав ГБПОУ «КЦО №1».

2. Нормативный срок освоения ОПОП:

Образовательная база приема	Нормативный срок освоения ОПОП <u>при очной форме</u> получения образования	Наименование квалификации
Лица, не имеющие основное общее образование (из числа выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений)	1 г. 10 мес.	Повар Кондитер

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

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

3.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд,

- хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

3.3. Структура адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения:

	<i>(профессиональная подготовка по профессии Повар)</i>
ЦСА.01	Цикл социальной адаптации
ЦСА.01.01	Основы трудового законодательства
ЦСА.01.02	Безопасность жизнедеятельности
ЦСА.01.03	Деловая культура и культура общения
ЦСА.01.04	Физическая культура
ПЦ.00	Профессиональный цикл
ПЦ.01.01	Техническое оснащение и организация рабочего места (повара)
ПЦ.01.02	Охрана и гигиена труда (повара)
ПЦ.01.03	Товароведение пищевых продуктов
ПЦ.01.04	Приготовление блюд из овощей и грибов
УП.01	Учебная практика Приготовление блюд из овощей и грибов
ПЦ.01.05	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02	Учебная практика Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПЦ.01.06	Приготовление супов и соусов
УП.03	Учебная практика Приготовление супов и соусов
ПЦ.01.07	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря
УП.04	Учебная практика Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря
ПЦ.01.08	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
УП.05	Учебная практика Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПЦ.01.09	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
УП.06	Учебная практика Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
ПЦ.01.10	Приготовление сладких блюд и напитков
УП.07	Учебная практика Приготовление сладких блюд и напитков

ПП.01	Производственная практика по профессии Повар
	<i>(профессиональная подготовка по профессии Кондитер)</i>
ЦСА.02	Цикл социальной адаптации
ЦСА.02.01	Основы финансовой грамотности
ЦСА.02.02	Экологические основы природопользования
ЦСА.02.04	Физическая культура
ПЦ.02	Профессиональный цикл
ПЦ.02.01	Охрана и гигиена труда
ПЦ.02.02	Техническое оснащение и организация рабочего места
ПЦ.02.03	Рисование и лепка
ПЦ.02.04	Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба
УП.02.01	Учебная практика Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба
ПЦ.02.05	Приготовление мучных кондитерских изделий
УП.02.02	Учебная практика Приготовление мучных кондитерских изделий
ПЦ.02.06	Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
УП.02.03	Учебная практика Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
ПП.02	Производственная практика по профессии Кондитер
	Факультативные занятия:
	Этика и психология общения
	Основы компьютерной грамотности

3.4. Базы практик

Основными базами практик обучающихся являются:

- Лечебно-оздоровительный комплекс «Ключи», с. Ключи Суксунский район,
- МУЗ «Суксунская центральная районная больница», п. Суксун,
- ООО «Мастер», п.Суксун.

Имеющиеся базы практики обеспечивают возможность прохождения практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом.

4. Требования к условиям реализации адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения обеспечивается учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам.

Реализация адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню дисциплин адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся по адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

4.2. Кадровое обеспечение реализации АООП ПО

Реализация адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, как правило, высшее, неоконченное высшее и среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. В учебном процессе в подготовке участвует 8 преподавателей, четыре с высшей квалификационной категорией и три - с первой квалификационной категорией, один с категорией соответствия занимаемой должности, 3 мастера производственного обучения с категорией соответствия занимаемой должности.

4.3. Минимальное материально-техническое обеспечение реализации АООП ПО

Образовательный процесс обеспечивается наличием материально-технического оборудования, которое приведено в таблице:

№ п/п	Название кабинета, лаборатории	Перечень учебного оборудования
	Кабинеты	
1.	технологии производства кулинарного	набор учебной мебели, комплект учебно-методической документации, учебные пособия, учебники, справочники и дидактические пособия, раздаточный материал, таблицы, схемы, проектор, ноутбук
2.	экономики	набор учебной мебели, комплект учебно-методической документации, учебные пособия, учебники, справочники и дидактические пособия, раздаточный материал, проектор, ноутбук
3.	информатика и ИКТ	набор учебной мебели; компьютеры, интерактивная доска, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения; комплект учебно-методической документации, раздаточный материал
4.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Тренажеры, методические пособия, мультимедиа проектор, компьютер, телевизор, DVD-плеер, набор учебной мебели; комплект учебной литературы, наглядные пособия, демонстрационные плакаты, раздаточный материал, схемы; макеты АКМ-47; противогазы ГП-5; ГП-7; ватно-марлевые повязки; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект учебно-методической документации, раздаточный материал, компьютер; проектор, экран, пневматическая винтовка; сейф для хранения пневматической винтовки и макетов АК-47
5.	технологии производства кондитерского	набор учебной мебели, комплект учебно-методической документации, учебные пособия, учебники, справочники и дидактические пособия, раздаточный материал, таблицы, схемы, проектор, ноутбук
	лаборатории:	
6.	технического оснащения и организации рабочего места	Набор учебной мебели; комплект учебно-методической документации
7.	охрана труда, организация рабочего места	Набор учебной мебели; комплект учебно-методической документации

8.	микробиологии, санитарии и гигиены	Набор учебной мебели; комплект учебно-методической документации
9.	учебный кулинарный цех	набор учебной мебели; справочная литература, наглядные пособия, демонстрационные плакаты, раздаточный материал, муляжи блюд столы производственные, шкафы, электрические плиты «Мечта», посуда, тарелки, кружки, столовые приборы, весы, холодильник, ванны для мойки посуды
10.	учебный кондитерский цех	набор учебной мебели; справочная литература, наглядные пособия, демонстрационные плакаты, раздаточный материал, муляжи блюд столы производственные, шкафы, электрические плиты «Мечта», посуда, тарелки, кружки, столовые приборы, весы, холодильник, ванны для мойки посуды
11.	актовый зал	Проектор, ноутбук, колонки, микрофоны, экран, осветительные приборы, гримерная с костюмами и принадлежностями для выступлений, тумба, видеодвойка
12.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	Учебная, методическая, справочная литература, периодические издания
13.	спортивный зал	Спортивные снаряды (перекладина гимнастическая, гимнастический конь, гимнастический козел, канат подвесной, стенки гимнастические, гимнастические маты, скакалки, мячи баскетбольные, мячи волейбольные, гимнастические скамейки, мяч футбольный), лыжный инвентарь (лыжи пластиковые с креплениями, ботинки, палки лыжные), гранаты
14.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	
15.	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы	

5. Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

Филиал ГБПОУ «КЦО №1» в пгт. Суксун обеспечивает организацию и проведение текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации.

Текущий контроль и промежуточная аттестация обучающихся, проводится в соответствии с Положением о входном, текущем контроле и организации промежуточной аттестации обучающихся.

Целью текущего контроля успеваемости является объективная оценка степени соответствия качества образования студентов. Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется преподавателем систематически, в пределах учебного времени, отведенного на изучение дисциплины. Формы и методы текущего контроля определяются преподавателем и доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев с начала обучения.

Промежуточная аттестация проводится с целью определения уровня и качества подготовки специалиста требованиям и результатам освоения адаптированной основной образовательной программы.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- зачёт по отдельной дисциплине, учебной и производственной практике;
- дифференцированный зачёт по отдельной дисциплине;

Для промежуточной аттестации и итогового контроля создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-оценочные средства, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) учебных достижений основным показателям результатов подготовки по адаптированной основной образовательной программе.

Целью итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися адаптированной основной образовательной программы. Формой итоговой аттестации является сдача квалификационного экзамена.