



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 «28» августа 2020г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий структурным  
подразделением

  
В.Г. Шаров  
«28» августа 2020г.

**АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ЛИЦ  
С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ ПО  
ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР.**

Квалификация:

Повар, 3 разряда

Профиль получаемого образования -социально-технический

Форма подготовки: очная

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

2020

	Должность	ФИО	Дата
Разработал	Филиал ГБПОУ «КЦО №1» в пгт. Суксун		26.08.2020
Проверил и согласовал	Методист	Е.Г. Минина	28.08.2020
Версия 1.0			

# **А Н Н О Т А Ц И Я**

## **адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар**

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

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

### **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:

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин, МДК
	<i>Обязательное обучение</i>
ЦСА.01	Основы Российского законодательства
ЦСА.02	Основы финансовой грамотности
ЦСА.03	Основы экологического природопользования
ЦСА.04	Основы трудового законодательства
ЦСА.05	Деловая культура и культура общения
ЦСА.06	Безопасность жизнедеятельности
	<i>Профессиональная подготовка</i>
ОП.00	<b>Общепрофессиональный цикл</b>
оп.01	Охрана и гигиена труда
оп.02	Оборудование предприятий общественного питания
оп.03	Основы калькуляции и учёта
оп.04	Экономические и правовые основы в профессиональной деятельности
оп.05	Рисование и лепка
оп.06	Национальные кухни
оп.07	Товароведение пищевых продуктов
ПЦ.00	<b>Профессиональный цикл</b>
пц.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
пц.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
пц.03	Приготовление супов и соусов
пц.04	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря
пц.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
пц.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
пц.07	Приготовление сладких блюд и напитков
пц.08	Приготовление мучных блюд, выпеченых изделий из теста с фаршем, пиццы
УП.	Учебная практика
ПП.1	Производственная практика
	<b>Факультативные занятия:</b>
	Этика и психология общения
	Основы компьютерной грамотности

### **3.4. Базы практик**

Основными базами практик обучающихся являются:

- Лечебно-оздоровительный комплекс «Ключи», с. Ключи Суксунский район,
- ИП Горяев Р.Ш., п. Суксун,
- МУЗ «Суксунская центральная районная больница», п. Суксун,
- ООО «Феникс Пермь», г. Пермь,
- ИП Похлебухин А.П., 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 по профессиональному циклу участвует 3 преподавателя, один с высшей квалификационной категорией и два - с категорией соответствия занимаемой должности, 2 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:

<b>Наименование кабинета, лаборатории, мастерской</b>	<b>Перечень учебного оборудования</b>
<b>Кабинеты дисциплин общеобразовательного цикла</b>	
Экономики	набор учебной мебели, комплект учебно-методической документации, учебные пособия, учебники, справочники и дидактические пособия, раздаточный материал, проектор, ноутбук
Информатики и ИКТ	набор учебной мебели; компьютеры, интерактивная доска, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения; комплект учебно-методической документации, раздаточный материал
Права	набор учебной мебели, комплект учебно-методической документации, учебные пособия, учебники, справочники и дидактические пособия, раздаточный материал, проектор, ноутбук
<b>Кабинеты дисциплин общепрофессионального цикла</b>	
технологии кулинарного производства	набор учебной мебели, комплект учебно-методической документации, учебные пособия, учебники, справочники и дидактические пособия, раздаточный материал, таблицы, схемы, проектор, ноутбук
технологии кондитерского производства	
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
<b>Лаборатории:</b>	
микробиологии, санитарии и гигиены	Набор учебной мебели; комплект учебно-методической документации
товароведения продовольственных товаров	Набор учебной мебели; комплект учебно-методической документации.
технического оснащения и организации рабочего места	Набор учебной мебели; комплект учебно-методической документации
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
Учебный кондитерский цех	
<b>Спортивный комплекс:</b>	
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
<b>Залы</b>	
библиотека, читальный зал	Учебная, методическая, справочная литература, периодические издания
актовый зал	Проектор, ноутбук, колонки, микрофоны, экран, осветительные приборы, гримерная с костюмами и принадлежностями для выступлений, тумба, видеодвойка

## **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 текущего и итогового контроля, а также промежуточной аттестации 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.