



Министерство образования и науки Пермского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Кунгурский центр образования № 1»  
**АДАптированная основная образовательная программа  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**ПРИНЯТО:**  
на заседании педагогического совета  
протокол № 1 от 28.08.2020г



**АДАптированная основная образовательная программа  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

для профессиональной подготовки лиц с ограниченными  
возможностями здоровья, не имеющих основного общего и среднего  
образования

**ПО ПРОФЕССИИ**

**16909 «ПОРТНОЙ», 16675 «ПОВАР»**

Квалификация: портной 3 разряда, повар 3 разряда

Вид подготовки: профессиональная подготовка по профессиям рабочих,  
должностям служащих

Форма подготовки: очная

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

**2020**

	<i>Должность</i>	<i>Ф.И.О.</i>	<i>Дата</i>	<i>Подпись</i>
<i>Разработал</i>	<i>ГБПОУ «КЦО № 1»</i>			
<i>Проверили и согласовали</i>	<i>Зав. структурным подразделением Зам. директора</i>	<i>Макарова З.Б. Третьякова О.П.</i>	<i>26.08.20</i>	
<i>Версия 1.0</i>				

## СОДЕРЖАНИЕ

### I. Аннотация:

1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения
2. Нормативный срок освоения программы
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения.
  - 3.1. Область профессиональной деятельности
  - 3.2. Объекты профессиональной деятельности
  - 3.3. Виды профессиональной деятельности выпускника по профессии
  - 3.4. Структура адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения.
  - 3.5. Базы практики
4. Требования к условиям реализации основной образовательной программы профессионального обучения
  - 4.1. Учебно – методическое и информационное обеспечение учебного процесса
  - 4.2. Кадровое обеспечение адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения.
  - 4.3. Минимальное материально-техническое обеспечение реализации адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения.
5. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения.

### III. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

1. Учебный план
2. Рабочие программы
  - 2.1. Программы дисциплин цикла социальной адаптации
    - 2.1.1. Программа дисциплины «Основы финансовой грамотности»
    - 2.1.2. Программа дисциплины «Основы компьютерной грамотности»
    - 2.1.3. Программа дисциплины «Основы экологического природопользования»
    - 2.1.4. Программа дисциплины «Основы трудового законодательства»
    - 2.1.5. Программа дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»
    - 2.1.6. Программа дисциплины «Физическая культура»
  - 2.2. Программы дисциплин профессионального цикла «Профессиональная подготовка по профессии Портной»
    - 2.2.1. Программа дисциплины «Охрана труда»
    - 2.2.2. Программа дисциплины «Основы экономики»
    - 2.2.3. Программа дисциплины «Основы материаловедения»
    - 2.2.4. Программа дисциплины «Оборудование швейного производства»
    - 2.2.5. Программа дисциплины «Технология швейных изделий»
    - 2.2.6. Программа дисциплины «Основы художественного проектирования одежды»
  - 2.3. Программы дисциплин профессионального цикла «Профессиональная подготовка по профессии Повар»
    - 2.3.1. Программа дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»
    - 2.3.2. Программа дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

2.3.3 Программа дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

2.3.4 Программа дисциплины «Приготовление блюд из овощей и грибов»

2.3.5 Программа дисциплины «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

2.3.6 Программа дисциплины «Приготовление супов и соусов»

2.3.7 Программа дисциплины «Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря»

2.3.8 Программа дисциплины «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

2.3.9 Программа дисциплины «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

2.3.10 Программа дисциплины «Приготовление сладких блюд и напитков»

2.4. Программы практики

2.4.1. Программы учебной практики

2.4.2. Программы производственной практики

3. Фонд оценочных средств

4. Методические рекомендации по социально-психологическому сопровождению обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

5. План социально-психологического сопровождения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16909 «Портной», 16675 «Повар».

**А Н Н О Т А Ц И Я**  
**АДАптиРОВАННОЙ ОСНОВНОЙ**  
**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**  
**ПО ПРОФЕССИИ 16909 «ПОРТНОЙ», 16675 «ПОВАР»**

**1. Нормативно-правовые основы разработки**

Нормативно-правовую основу разработки составляют:

- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года;
- Постановление Министерства труда РФ от 03.07.2002 г. N 47 «Об утверждении тарифно-квалификационных работ и профессий рабочих»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 года № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями на 3 февраля 2017 года).
- Устав ГБПОУ «КЦО № 1».

Цель адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения - методическое обеспечение реализации программы обучения и на этой основе формирование у студентов знаний и умений по данному направлению при **очной** форме получения образования.

**2. Нормативный срок освоения адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения**

Образовательная база приема	Нормативный срок освоения адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения <u>при очной форме</u> получения образования	Наименование квалификации
Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего или среднего общего образования	- 1 год 10 мес.	- Портной 3 разряда - Повар 3 разряда

**3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения**

**3.1. Область профессиональной деятельности выпускника:** индивидуальный пошив швейных изделий, подготовка изделий к примеркам, ремонт и обновление изделий.

Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

### **3.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников по профессии Портной являются:**

- текстильные и прикладные материалы, фурнитура;
- полуфабрикаты и готовые изделия различных ассортиментных групп;
- техническая и технологическая документация;
- швейное оборудование, средства малой механизации и оборудование для влажно – тепловой обработки;
- подсобные лекала и инструменты.

### **Профессии «Повар» 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.

Обучающийся по профессии «**Портной**» готовится к следующим видам деятельности:

- Пошив швейных изделий по индивидуальным заказам.
- Дефектация швейных изделий.
- Ремонт и обновление швейных изделий.

По профессии «**Повар**»:

- приготовление блюд из овощей и грибов
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
- приготовление супов и соусов
- приготовление блюд из рыбы
- приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- приготовление холодных блюд и закусок
- приготовление сладких блюд и напитков
- приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

### **3.3. Виды профессиональной деятельности выпускника**

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения:

обязательное обучение подразделяется на цикл социальной адаптации и профессиональный цикл. Профессиональный цикл включает в себя профессиональные дисциплины и учебную и

производственную практики. Для полной социальной адаптации в учебный план включены факультативы.

Указывается общая трудоемкость учебных дисциплин и практик в зачетных единицах. Определены часы на самостоятельную работу, выполнение лабораторных и практических работ.

### 3.4. Структура адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения

Код ЦСА, ПЦ	Наименование учебных циклов, дисциплин и практики
	<i><b>Обязательное обучение</b></i>
ЦСА.00	<b>Цикл социальной адаптации</b>
ЦСА.01	Основы финансовой грамотности
ЦСА.02	Основы компьютерной грамотности
ЦСА.03	Основы экологического природопользования
ЦСА.04	Основы трудового законодательства
ЦСА.05	Основы безопасности жизнедеятельности
ЦСА.06	Физическая культура
ПЦ.00.00	<b>Профессиональный цикл</b>
ПЦ.01.00	<i>Профессиональная подготовка по профессии Портной</i>
ПЦ.01.01	Охрана труда
ПЦ.01.02	Основы экономики
ПЦ.01.03	Основы материаловедения
ПЦ.01.04	Оборудование швейного производства
ПЦ.01.05	Технология швейных изделий
ПЦ.01.06	Основы художественного проектирования одежды
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПЦ.02.00	<i>Профессиональная подготовка по профессии Повар</i>
ПЦ.02.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ПЦ.02.02	Техническое оснащение и организация рабочего места
ПЦ.02.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ПЦ.02.04	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПЦ.02.05	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПЦ.02.06	Приготовление супов и соусов
ПЦ.02.07	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря
ПЦ.02.08	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПЦ.02.09	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
ПЦ.02.10	Приготовление сладких блюд и напитков
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>
	<b>Факультативные занятия</b>
	Этика и психология общения
	Рисование и лепка

Вариативная часть учебным планом не предусмотрена.

### **3.5. Базы практик**

Основными базами практики обучающихся являются:

- ООО «Силуэт», г. Кунгур;
- ООО «Юность», г. Кунгур;
- Столовая «Пайщик», г. Кунгур;
- Кафе «Природа», г. Кунгур.

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 основной образовательной программы. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во всех учебно-методических комплексах существуют специальные разделы, содержащие рекомендации для самостоятельной работы студентов.

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

Каждый обучающийся по адаптированной основной образовательной программе профессионального обучения обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием для обязательного обучения.

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.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам: электронным каталогам и библиотекам.

#### **4.2. Кадровое обеспечение реализации адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения**

Реализация адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое (*высшее или среднее профессиональное*) образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. В учебном процессе в подготовке по циклам ЦСА и ПЦ участвует 11 преподавателей, из них 4 преподавателя высшей квалификационной категории, 3 преподавателей первой квалификационной категории. Социально-психологическое сопровождение обеспечивают социальный педагог, педагог-психолог и педагог-организатор.

#### **4.3. Минимальное материально-техническое обеспечение реализации адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения**

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

<b>Наименование кабинета (мастерской и т.д.)</b>	<b>Перечень учебного оборудования</b>
<b>Кабинеты</b>	
Основ трудового законодательства	Таблицы, схемы, методические пособия, мультимедиа проектор, компьютер.
Основы экономики и финансовой грамотности	Таблицы, схемы, методические пособия, мультимедиа проектор, компьютер.
Основ экологического природопользования	Таблицы, схемы, методические пособия, мультимедиа проектор, компьютер.
Основ материаловедения, Технологии одежды, Основ компьютерной грамотности, ОБЖ и охраны труда, Технологии кулинарного производства.	Методические пособия, таблицы, схемы, мультимедиа проектор, компьютер.
<b>Лаборатории</b>	
Основы материаловедения	Методические пособия, таблицы, схемы, мультимедиа проектор, компьютер.
Технического оснащения и организации рабочего места	Методические пособия, таблицы, схемы, мультимедиа проектор, компьютер.
Микробиологии, санитарии и гигиены	Методические пособия, таблицы, схемы, мультимедиа проектор, компьютер.
<b>Мастерские</b>	
Швейная	Набор учебной мебели; швейное оборудование, утюги, инструменты, приспособления, комплект учебно-методической документации.
Учебный кулинарный цех	Набор учебной мебели, кухонный инвентарь, комплект учебно-методической документации.



## **5. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения**

ОУ обеспечивает организацию и проведение входного, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации.

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

Целью входного контроля является проверка знаний по дисциплинам профессионального цикла и степень готовности к освоению выбранной профессии.

Входной контроль проводится один раз в начале изучения дисциплины, междисциплинарного курса в течение двух первых занятий, без предварительной подготовки обучающихся. Формы и методы входного контроля определяет преподаватель.

Целью текущего контроля успеваемости студентов и подготовка к промежуточной аттестации. 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 рабочего требованиям и результатам освоения адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

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

В соответствии с Положением о входном, текущем контроле и организации промежуточной аттестации обучающихся аттестация по профессиональной подготовке проходит в форме квалификационного экзамена. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители швейных предприятий.

Для входного, текущего и итогового контроля, а также промежуточной аттестации создаются фонды оценочных средств (ФОС).

Итоговая аттестация обучающихся проводится в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний (в форме собеседования) в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках.

## **6. Социально-психологическое сопровождение**

Социально-психологическое сопровождение - это целостная, системно организованная деятельность, в результате которой создаются социально-психологические и педагогические условия для успешного обучения и развития каждого обучающегося.

Социально-психологическое сопровождение выстраивается на основе методических рекомендаций «Социально-психологическое сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», разработанных социально-психологической службой ОУ. На основе методических рекомендаций для группы разработан план социально-психологического сопровождения обучающихся с ограниченными возможностями, который включает в себя разделы: «Профорientационная работа», «Социально-психологическое сопровождение».