

Департамент внутренней и кадровой политики области
Областное государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение «Чернянский агромеханический техникум»

РАССМОТРЕНО
на педагогическом совете
Пр. № 10 от «27» 08 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказ директора
ОГ АНОУ «ЧАМТ»
№ 3
ОТ «27» 08 2020 г.



**Адаптированная образовательная
программа
профессионального обучения
по профессии: «Повар»
ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ
ЗДОРОВЬЯ
выпускников специальной (коррекционной) школы**

Профессия по ОК 016 – 94: 16675

Повар

Срок обучения: 1 год 10 месяцев
Форма обучения – очная

2020-2022 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения предназначена для профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар».

Профессии по ОК 016-94: 16675 Повар.

Для данной профессии установлен начальный разряд 2.

Срок обучения: 1 год 10 месяцев.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения разработана с учетом требований и рекомендаций следующих нормативно-правовых документов:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ,

- приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»,

- профессионального стандарта «Повар»

- Устав Областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Чернянский агроμηχανический техникум»

- В состав адаптированной программы входит:

- титульный лист;
- пояснительная записка;
- квалификационная характеристика;
- рабочий учебный план;
- рабочие программы: общеобразовательного цикла, общепрофессионального цикла, профессионального цикла и коррекционно-развивающий блок

Для обучения по данной программе могут быть приняты выпускники специальных (коррекционных) образовательных школ.

Согласно санитарно-гигиеническим нормам, предусмотренным для данного контингента обучающихся, недельная нагрузка составляет 30 часов (без факультативных предметов) при пятидневной рабочей неделе.

В структуру учебного года введены дополнительные весенние каникулы - 1 неделя. На 2 курсе – производственная практика 10 недель по 30 часов в неделю, что составляет 300 часов.

Учебный план (приложение 1)

В рамках общеобразовательной подготовки ведется курс «Этика и психология общения», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Основы правоведения», «Физическая культура».

Профессиональная подготовка обучающихся направлена на выполнение необходимых видов работ в соответствии с квалификационной характеристикой (профессиональный стандарт по профессии «Повар», квалификация – повар 3-го разряда).

Особенностью учебного плана является введение «Коррекционно-развивающего блока». Данный блок представлен такими предметами как: «Лечебная физическая культура», позволяющая формировать психические функции, двигательную активность, активизирует внимание, эмоциональные нарушения, дифференцирует координацию движения.

«Социальная адаптация», программа данного предмета является одним из вариантов психологической реабилитации подростков с проблемами в развитии. Цель предмета развивать навыки рефлексии, способность к эмоциональной и поведенческой саморегуляции, расширение сферы самосознания и повышение уверенности в своих возможностях.

«Помоги себе сам» Программа данного предмета является одним из вариантов психологической реабилитации подростков с проблемами в развитии. Цель предмета развивать навыки рефлексии, способность к эмоциональной и поведенческой саморегуляции, расширение сферы самосознания и повышение уверенности в своих возможностях.

Рабочие программы общеобразовательного цикла, общепрофессионального цикла, профессионального цикла и коррекционно-развивающий блок (приложение 2)

индекс	Наименование циклов, блоков, дисциплин, практик	Форма аттестации	Всего часов	Разработчик
О. 00	Общеобразовательный цикл			
О.01	Основы правоведения		32	Мишустина Е.В.
О. 02	Этика и психология общения		44	Рыбакова Л.Н.
О. 03	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	49	Котляров П.Н.
О. 04	Физическая культура	ДЗ	88	Голов А.С.
О.05	История родного края		22	Толмачева Н.М.
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			
ОП.01	Экономика отрасли и предприятия		28	Мишустина Е.В.
ОП.02	Сервировка стола	ДЗ	78	Толмачева Н.М.
ОП.03	Охрана труда на предприятиях обще-		44	Толмачева Н.М.

	ственного питания	ДЗ		
ОП. 04	Основы экологии		22	Гудевич И.А.
П.00	Профессиональный цикл			
П.01	Оборудование предприятий общественно-го питания	ДЗ	86	Толмачева Н.М.
П.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		27	Толмачева Н.М.
П.03	Кулинария	ДЗ	206	Толмачева Н.М.
ПО.01	Производственное обучение	Э кв, Э кв	1338	Сорокина Ю.Ю.
ПП.01	Производственная практика		300	Сорокина Ю.Ю.
КР.01	Коррекционно - развивающий блок			
КР.01	Лечебная физическая культура	ДЗ	66	Голов А.С.
КР.02	Социальная адаптация		34	Рыбакова Л.Н.
КР.03	Помоги себе сам		34	Рыбакова Л.Н.
	Итого		2772	

По окончании полного курса обучения проводится итоговая аттестация, присваивается квалификация «Повар» 3 разряда и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Количество часов, отводимых на изучение отдельных тем программы, последовательность их изучения в случае необходимости разрешается изменять при условии, что программы будут выполнены полностью. Изменения по содержанию и общему количеству часов рассматриваются на методических комиссиях, методическим советом и утверждаются приказом директора.

Исходя из особенностей психического развития и индивидуальных возможностей данной категории обучающихся, рабочие программы сориентированы на социальную реабилитацию подростков и подготовку их к самостоятельной трудовой деятельности.

При изучении учебного материала по предметам теоретического и производственного обучения учитываются следующие факторы: доступность учебного материала для данной категории обучающихся, дидактическая коррекционная значимость изучаемых предметов. Учёт этих факторов выражается в том, что составленные программы по предметам направлены на развитие у учащихся обобщенных трудовых умений и на сознательное овладение приемами труда.

Для изучения нового материала применяются различные методы: рассказ, беседа, экскурсия и т.д. Производственное обучение включает в себя изучение технологических и комплексных тем. Изучение технологических тем знакомит учащихся с определенной частью какого-либо целостного технологического цикла. Цель изучения таких тем состоит в ознакомлении учащихся с новыми приемами работы, повторением соответствующих теорети-

ческих сведений. При изучении комплексных тем учащиеся знакомятся с каким-либо полным технологическим циклом.

Организация образовательного процесса для данной категории обучающихся строится с учетом психологических особенностей каждого обучающегося на принципах индивидуализации и дифференциации. Специальный педагогический подход позволит обучающимся овладеть учебным материалом на уровне достаточном для самостоятельной профессиональной деятельности в сфере производительного труда и социальной адаптации.

В процессе обучения особое внимание обращается на необходимость усвоения и выполнения требований безопасности труда.

По завершению обучения, обучающиеся должны самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой.

Профессиональная подготовка обучающихся завершается сдачей квалификационного экзамена.

При успешной сдаче экзаменов, обучающимся выдается свидетельство установленного образца.

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Профессия по ОК 016-94: Повар 16675

Квалификация: 2 разряд, повар

Характеристика работ: вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий

Повар 3-го разряда **должен знать:**

- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;
- правила нарезки хлеба;
- сроки и условия хранения очищенных овощей;
- устройство, правила регулировки и эксплуатации хлебрезательных машин разных марок;
- безопасные приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

Повар 3-го разряда **должен уметь:**

- выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий;
- выполнять очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;
- перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель, удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси;
- мыть овощи, промывать их после очистки, доочистки;
- нарезать хлеб, картофель, овощи, зелень;
- размораживать рыбу, мясо, птицу, производить разделку, потрошение рыбы, птицы, дичи, сельди, кильки, обработку субпродуктов.

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ КОМПОНЕНТ СОДЕРЖАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

№ п/п	Учебные элементы и уровни их усвоения
1	СПЕЦИАЛЬНЫЙ БЛОК
1.1	Кулинария
1.1.1	<p>Механическая кулинарная обработка овощей и грибов (2) Технологический процесс. Сырье. Полуфабрикаты. Готовая продукция. Правила обработки овощей последовательность операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ. Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Обработка грибов: последовательность, кулинарное использование грибов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>
1.1.2	<p>Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря (2): технологический процесс, основные виды нарезки. Полуфабрикаты (2): ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Котлетная масса (2): рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее.</p>
1.1.3.	<p>Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы (2): технологический процесс, последовательность операций Полуфабрикаты (2): ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Котлетная масса (2): рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее. Рубленая масса (2): рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее. Обработка мясных субпродуктов (2).</p>
1.1.4.	<p>Тепловая кулинарная обработка продуктов (2) Назначение, варка и ее разновидности, жарка и ее разновидности, комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки, влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.</p>
1.1.5.	<p>Супы (2) Значение в питании, классификация, технология приготовления бульонов и их разновидности, рецептуры, технология приготовления супов, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.</p>
1.1.6.	Соусы (2)

Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

- 1.1.7. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2)
Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.
- 1.1.8. Блюда и гарниры из овощей (2)
Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.
- 1.1.9. Рыбные блюда (2)
Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения
- 1.1.10. Мясные блюда (2)
Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.
- 1.1.11. Блюда из яиц и творога (2)
Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.
- 1.1.12. Холодные блюда и закуски (2)
Значение в питании, санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.
- 1.1.13. Сладкие блюда (2)
Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.
- 1.1.14. Блюда лечебного питания
Характеристика диет. Особенности приготовления диетических блюд (2), порядок хранения и отпуска блюд.

Распределение консультаций по предметам и курсам

№ п/п	Предмет	Курс (в часах)	
		I	II
1	Основы правоведения	10	10
2	Этика и психология общения	10	10
3	Основы безопасности жизнедеятельности	10	10
4	Физическая культура	10	10
5	Экономика отрасли и предприятия	0	20
6	Оборудование предприятий общественного питания	20	10
7	Основы физиологии, санитарии и гигиены	10	10
8	Кулинария	32	20
	Всего:	78	90

Всего за курс обучения - 168 часа