

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КАМЧАТСКОГО КРАЯ

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»

АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

по профессии 16675 Повар

г. Петропавловск – Камчатский

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

1.1. Основная характеристика программы

1.2. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной программы профессиональной подготовки.

1.3. Используемые термины, определения, сокращения

1.4. Требования к принимаемым на обучение.

1.5. Срок освоения адаптированной программы.

1.6. Присваиваемая квалификация.

2. Требования к результатам освоения адаптированной программы профессиональной подготовки.

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускников

2.2. Перечень компетенций, подлежащих формированию по итогам обучения.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса:

3.1 Структура адаптированной программы профессиональной подготовки

3.2. Учебный план.

3.2.1. Пояснительная записка к учебному плану

3.2.2. Сводные данные по бюджету времени.

3.3. Аннотации к учебным дисциплинам общепрофессионального цикла.

4. Оценка качества освоения программы.

5. Ресурсное обеспечение программы.

5.1. Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной программы профессиональной подготовки.

5.2. Кадровое обеспечение программы.

5.3. Учебно-методическое обеспечение программы

6. Приложения.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная характеристика программы

Адаптированная программа профессиональной подготовки разработана для инклюзивной группы, в которой инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья изучает тот же набор дисциплин и в те же сроки обучения, что и остальные обучающиеся. Адаптированная программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников с учетом требований рынка труда, для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей.

Адаптированная программа профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар обеспечивает достижение обучающимися результатов обучения, установленных Единым тарифно-квалификационным справочником (ЕКТС), Профессиональным стандартом 33.011 Повар.

Целью программы является создание условий для взаимодействия и равноправного обучения и общения, развитие и формирование учебно-познавательного и творческого потенциала, возможность социальной адаптации людей с ОВЗ и инвалидов.

Реализация адаптированной образовательной программы ориентирована на решение следующих задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессиональной подготовки лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- повышение качества профессиональной подготовки обучающихся и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

Адаптированная программа ежегодно пересматривается, при необходимости обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, контрольно-оценочных средств, методических материалов, обеспечивающих

качество подготовки обучающихся с особыми образовательными потребностями и утверждается.

Основными пользователями являются:

- преподаватели, сотрудники КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»;
- обучающиеся с ОВЗ и инвалиды;
- администрация и коллективные органы управления КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»;
- обучающиеся и их родители;
- работодатели.

1.2. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Нормативную правовую основу разработки адаптированной программы профессиональной подготовки составляют:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
2. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
3. Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» на 2011 - 2020 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011 г. № 175;
4. Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013 - 2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;
5. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 292.
6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 21 августа 2013 г. № 977 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. №968.
7. Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06-281);
8. Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 г. № 513 «об утверждении

перечня профессий, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»

1.3. Используемые определения и сокращения

Обучающийся с особыми образовательными потребностями - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Инвалид - лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

Инклюзивное образование обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.

Адаптированная программа профессиональной подготовки (переподготовки, повышения квалификации) - программа подготовки рабочих, адаптированная для обучения лиц с особыми образовательными потребностями с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Адаптационная дисциплина - это элемент адаптированной программы профессиональной подготовки), направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся с особыми образовательными потребностями.

Специальные условия для получения образования - условия обучения, воспитания и развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с особыми образовательными потребностями.

1.4. Требования к принимаемым на обучение

На обучение по адаптированной программе профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар поступают лица, окончившие специальные (коррекционные) образовательные учреждения II-V вида.

Инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить заключение ПМПК, индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида), медицинскую справку формы 0-86у с рекомендацией об обучении по данной профессии.

1.5 Срок освоения программы

Срок освоения программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар 7 месяцев при очной форме подготовки.

На освоение образовательной программы отводится 940 учебных часа.

1.6 Присваиваемая квалификация

При условии успешного освоения программы профессиональной подготовки обучающемуся присваивается квалификация - Повар 2- 3 разряда.

2. Требования к результатам освоения адаптированной программы профессиональной подготовки

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников:

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

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.

2.2. Перечень компетенций, подлежащих формированию по итогам обучения:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и

итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса:

3.1. Структура адаптированной программы профессиональной подготовки

Программа предусматривает изучение следующих циклов:

Общепрофессиональный учебный цикл

Профессиональный учебный цикл

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей:

ОДП.01 Экономика

ОДП.01 Основы права /АД.01 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

ОП.03 Физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров.

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

ОП.05 Охрана труда

ОП 06 Основы калькуляции и учета в общественном питании

ОП.07 Организация производства предприятий общественного питания

ОП.08 Основы лечебного и социального питания

МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов

МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.

МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов.

МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы.

МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы

МДК.06.01 Технология приготовления и оформление холодных блюд и

закусок.

МДК.07.01 Технология приготовления блюд и напитков.

3.2. Учебный план

3.2. Пояснительная записка к учебному плану

Учебный план для инклюзивной группы предназначен для лиц, не имеющих основного общего образования, для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов. Учебный план предполагает минимум часов на общеобразовательные профильные дисциплины. При изучении МДК основное внимание уделяется отработке практических умений и навыков.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 35 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной учебной работы по освоению основной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки рабочих по профессии Повар.

Организация учебного процесса - пятидневная рабочая неделя. Продолжительность занятия - 45 минут. Перемены не менее 10 минут, обед не менее 40 минут.

Проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся осуществляется с учетом их здоровья и развития каждого обучающегося.

Работа с учебной литературой в связи с невысокой скоростью чтения частично заменяется разработанными преподавателями адаптированными информационными материалами в комплекте с опорными конспектами, схемами деятельности, карточками-заданиями, наглядным материалом (рисунки, образцы и т.д.).

Текущая аттестация учащихся оценивается на основе 5-бальной системы отметок: 5 - «отлично», 4 - «хорошо», 3 - «удовлетворительно», «2» - «неудовлетворительно».

Консультации проводятся во внеурочное время в групповой форме. Часы для проведения консультаций распределяются в первую очередь на предметы профессионального цикла, по которым предполагается проведение промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

Практика является обязательным разделом образовательной программы. При реализации программы предусматривается учебная и производственная практика. Все виды практик проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках изучения профессии чередуясь с теоретическими занятиями в рамках специальной технологии.

Учебная практика проводится на базе образовательного учреждения и на базе предприятий - партнеров.

Производственная практика проводится в организациях - партнерах, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

3.2.2. Сводные данные по бюджету времени

Бюджет времени	Количество недель		
Теоретическое обучение	7	7,1	14,1
Промежуточная аттестация	0,5	1	1,5
Учебная практика	2,6	3,3	5,9
Производственная практика	2,8	3,5	6,3
Каникулы	2		2
Государственная итоговая аттестация			
ИТОГО	14,9	14,9	29,8

3.3. Аннотации к учебным дисциплинам общепрофессионального цикла

Аннотация программы учебной дисциплины

ОДП.02 Основы права

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии «Повар»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОДП.02 Основы права является профильной дисциплиной общеобразовательного цикла.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: цель дисциплины – получение будущими специалистами знаний правовых норм, регулирующих хозяйственную деятельность, организации оформления гостиничной документации.

Задачи дисциплины – изучить законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; закрепить у обучающихся основные модели правомерного поведения в типичных ситуациях; изучить на базе теоретических основы документирования и технологические приемы составления, оформления различных унифицированных форм документов с использованием современных информационных технологий и технических средств обработки информации и коммуникации общих процессов делопроизводства с момента создания документа до его сдачи в архив.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- применять правовые нормы в профессиональной деятельности;
- применять нормы трудового права;
- оформлять документацию в соответствии с требованиями государственных стандартов и других нормативные документы, регулирующие правоотношения деятельности в Российской Федерации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- нормативно-правовое регулирование;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- систему документооборота;
- основные законодательные акты и другие нормативные документы;
- стандарты, нормы и правила ведения документации;

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося **34** часа,
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **22** часа;
- самостоятельной работы обучающегося **12** часов.

Аннотация программы учебной дисциплины

АД.05 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является адаптивной частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии Повар.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина является профильной и входит в общеобразовательный цикл

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения

В результате освоения программы АД.05 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья *должен уметь:*

- использовать нормы позитивного социального поведения;
- использовать свои права адекватно законодательству;
- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- составлять необходимые заявительные документы;
- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;
- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях;

должен знать:

- механизмы социальной адаптации;
- основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов;
- основы гражданского и семейного законодательства;
- основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;
- основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;
- функции органов труда и занятости населения.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося **34** часа,
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **22** часа;
- самостоятельной работы обучающегося **12** часов.

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся *должен уметь:*

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся *должен знать:*

- основные группы микроорганизмов;

- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

- правила личной гигиены работников пищевых производств;

- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося **36** часов, в том числе:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **30** часов;

-самостоятельной работы обучающегося **14** часов.

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП. 02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии Повар.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины обучающийся *должен уметь*:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся *должен знать*:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося **41** часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **26** часа;
- самостоятельной работы обучающегося **15** часов.

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся *должен уметь:*

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся *должен знать:*

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **46** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **30** часов;
- самостоятельной работы обучающегося **16** часа

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП 04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся *должен уметь:*

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;

- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся *должен знать:*

- принципы рыночной экономики;

- организационно – правовые формы организаций;

- основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения;

- механизмы формирования заработной платы;

- формы оплаты труда.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося **36** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **22** часа;

- самостоятельной работы обучающегося **14** часов.

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП. 05 Основы калькуляции и учета в общественном питании

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии Повар.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся *должен уметь:*

- пользоваться сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий, мучных кондитерских изделий;
- вести расчет количества сырья по нормативам;
- составлять технологические и технико-технологические карты;
- документально оформлять отпуск продуктов и сырья на производство и кондитерский цех;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся *должен знать:*

- понятие о бухгалтерском учете;
- общие принципы учета на предприятиях общественного питания;
- основы ценообразования и калькуляции на предприятиях общественного питания;
- учет сырья и готовой продукции;
- понятия об основных средствах, о предметах материально-технического оснащения и малоценном и быстроизнашивающемся инвентаре;
- порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и ее документальное оформление.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося **45** часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **30** часов;
- самостоятельной работы обучающегося **15** часов

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП. 08 Охрана труда

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии Повар.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

приобретение учащимися знаний в области охраны труда и производственной безопасности жизнедеятельности на предприятиях общественного питания, освоение безопасных методов организации труда и технологии производства

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
- организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности;
- правильно пользоваться оборудованием и инвентарем;
- применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
- оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, ожогах, механических травмах

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
- правила производственной санитарии;
- требования техники безопасности, производственной экологии, санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий;
- организацию технологических процессов и рабочих мест;
- правила электробезопасности;
- технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования;
- правила пожарной безопасности.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

- максимальная учебная нагрузка обучающегося - **32** часа,
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **20** часов;
- самостоятельной работы обучающегося **12** часов.

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП. 06 Организация производства предприятий общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии Повар.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- организовывать обслуживание потребителей в различных предприятиях общественного питания с учётом форм и методов обслуживания;
- оказывать услуги с учётом запросов разных категорий потребителей.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;
- формы, методы, средства, организацию и технику обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания различных типов и классов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося **34** часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **22** часа;
- самостоятельной работы обучающегося **12** часов.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии Повар.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины. В результате освоения модуля обучающийся должен знать:

- правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;
- ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их приготовления;
- виды каш и правила их варки;
- приемы варки овощей;
- кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов;
- признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;
- назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;
- правила приготовления блюд из концентратов;
- правила раздачи блюд массового спроса;
- способы рациональной организации труда на рабочем месте;
- правила санитарии и гигиены;
- правила безопасности труда и противопожарной безопасности;
- производственную (должностную) инструкцию (правила внутреннего трудового распорядка).

В результате освоения модуля обучающийся должен уметь:

- варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия и каши;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блинчики;
- запекать овощные и крупяные изделия;
- формировать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
- формировать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей, круп);
- проводить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протирание); вести процессы механической кулинарной обработки сырья; овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывать,

очищать, нарезать овощи и зелень;

- размораживать мясо, рыбу, потрошить дичь, сельскохозяйственную птицу, рыбу, потрошить дичь, сельскохозяйственную птицу, рыбу, разделывать сельдь, кильку; обрабатывать субпродукты и пр.);

- приготавливать блюда из концентратов;

- порционировать, раздавать блюда массового спроса;

- соблюдать требования безопасности труда.

4. Оценка качества освоения программы

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений, обучающихся разработаны формы и процедуры входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации с учётом ограничений здоровья.

Входной контроль разработан с учётом их индивидуальных психофизических особенностей и проводится в форме тестирования. Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию учебного материала.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в процессе проведения учебных занятий, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий в целях получения информации о:

- выполнение обучаемых требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствие формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формирование действия с должной мерой обобщения, освоения.

Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ учебных дисциплин, а также после прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального цикла. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачётов и дифференцированных зачетов за счет учебного времени, отведенного на изучение данной дисциплины. Контроль качества профессиональной подготовки осуществляется на 1-2 уровнях освоения. На первом уровне освоения обучающимися производится выбор одного варианта из нескольких предложенных, осуществляется выбор наглядных образцов материалов, инструментов, изделий и т.п. Второй уровень освоения предполагает выполнения задания без опоры на внешнюю помощь.

Итоговая аттестация включает сдачу квалификационного экзамена по профессиональному циклу. По завершению обучения выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Фонды контрольно-оценочных средств

Фонды КОС по профессии Повар - это комплекс контрольно-оценочных средств, предназначенный для оценивания знаний и умений выполнения трудовых функций обучающихся на разных стадиях их обучения, а также для проведения итоговой аттестации.

Оценивание проводится в ходе:

- текущего контроля знаний;
- промежуточной аттестации;
- итоговой аттестации.

Порядок и условия оценивания определяются образовательным учреждением самостоятельно и фиксируется локальным актом, утверждёнными директором.

Фонды КОС разрабатываются и утверждаются образовательным

учреждением самостоятельно. Фонды КОС по учебным дисциплинам рассматриваются на заседаниях методической комиссии. Фонды КОС по профессиональному циклу рассматриваются на заседаниях методической комиссии после согласования с работодателем.

5. Ресурсное обеспечение программы.

5.1. Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной программы профессиональной подготовки

В образовательном учреждении имеются:

- кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
- кабинет физиологии и гигиены питания
- лаборатория технологии приготовления пищи
- лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
- кабинет естествознания

5.2. Кадровое обеспечение программы

Реализация программы обеспечена педагогическими кадрами с соответствующим образованием и квалификацией.

5.3. Учебно-методическое обеспечение программы

Образовательное учреждение для реализации программы профессионального обучения по профессии Повар располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий по всем учебным дисциплинам и профессиональному циклу. Все учебные кабинеты соответствуют действующим санитарно-эпидемиологическим и противопожарным правилам и нормам.