

Департамент образования и науки Костромской области ОГБПОУ
«Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской
области»

Согласовано:

ИП Ненаева М. В.

Ненаева

« 30 » 08 2019 г.

Михаил

Валерьевич

Утверждена

приказом директора

№ 404 от « 30 » 08 2019 г.

Адаптированная образовательная программа

профессионального обучения -
программа подготовки по профессиям рабочих - для
лиц с нарушениями интеллекта,
не имеющих основного общего образования

форма обучения – очная

Квалификация: 16675 Повар – 2-3 разряд

Нормативный срок обучения – 1г 10 месяцев

Буй

Содержание

Общие положения	3
1.1.Нормативно-правовые основы разработки программы	4
1.2.Общая характеристика образовательной программы	5
1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена	5
2.1 Область и объекты профессиональной деятельности выпускников	5
2.2 Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения образовательной программы	6
2.3 Структура программы	7
2. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	8
3.1.Рабочий учебный план	8
3.2.Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	9
3. Ресурсное обеспечение образовательной программы по профессии «Повар, Кондитер»	10
4.1. Кадровое обеспечение учебного процесса	10
4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса ..	10
4.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса	11
4. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами образовательной программы по профессии «Повар, кондитер»	11
5.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация	11
5.2 Государственная итоговая аттестация выпускников	12
5. Приложения	12
6.1.Рабочий учебный план	
6.2.Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы

Адаптированная образовательная программа по программе профессионального обучения - программа подготовки по профессиям рабочих - для лиц с нарушениями интеллекта, не имеющих основного общего образования. Квалификация 16675 Повар – это комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников.

Нормативно - правовую основу разработки образовательной программы составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Профессиональный стандарт по профессии «Повар» (утвержден Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 N 610).
- Профессиональный стандарт по профессии «Кондитер» (утвержден Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 N 597-н).
- Приказ Минобрнауки РФ от 2 июля 2013 г № 513» Об утверждении Перечня профессии рабочих, должностей служащих по которым ведется профессиональное обучение - Приказ Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России № 06-8306 о «Методических рекомендациях по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (Утверждено приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291);
- Письмо Департамента образования и науки Костромской области от 29.05.2014 г. № 3842 «О распределении часов вариативной части основной профессиональной образовательной программы»
- Письмо Департамента образования и науки Костромской области от 02.06.2015 г. № 4151 «О преподавании учебной дисциплины «Нравственные основы семейной жизни»
- Приказ Департамента образования и науки Костромской области от 28.08.2012 г № 1925 «Об утверждении Положения о группах обучения по программам профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования.

1.2. Общая характеристика образовательной программы

Образовательная программа по адаптивной программе профессионального обучения программа подготовки по профессиям рабочих - для лиц с нарушениями интеллекта, не имеющих основного общего образования. Квалификация 16675 Повар 2-3 разряд – это комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников Образовательная программа подготовки имеет своей целью обеспечение получение квалификации по рабочим профессиям, но и всестороннего развития личности, формирование трудовых функций в соответствии с требованиями профессиональных стандартов.

Программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- практикоориентированный характер учебной деятельности в процессе освоения основной образовательной программы;
- приоритет самостоятельной деятельности обучающихся;
- ориентация при определении содержания образования на запросы работодателей и потребителей;
- связь теоретической и практической подготовки,
- ориентация на формирование готовности к самостоятельному принятию профессиональных решений как в типичных, так в нетрадиционных ситуациях.

Нормативный срок освоения образовательной программы при очной форме для лиц с нарушениями интеллекта, не имеющих основного общего образования - 1 год 10 месяцев.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ

по профессиям рабочих - для лиц с нарушениями интеллекта, не имеющих
основного общего образования.

Квалификация 16675 Повар

2.1. Область и объекты 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

Обучающийся по профессиям рабочих - для лиц с нарушениями интеллекта, не имеющих основного общего образования 16675 Повар 2-3разряда, готовится к следующим видам деятельности:

- 1.Приготовление блюд из овощей и грибов.
2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
3. Приготовление супов и соусов.
4. Приготовление блюд из рыбы.
5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
6. Приготовление холодных блюд и закусок.
7. Приготовление сладких блюд и напитков.
- 8 . Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

2.2. Умения и трудовые навыки выпускника, формируемые в результате освоения образовательной программы

Результаты освоения программы определяются приобретаемыми выпускником знания, умения, трудовые навыки и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший ППКР должен уметь выполнять следующие трудовые функции:

- Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
- Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

- Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
- Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
- Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе

Выпускник, освоивший ППКР, должен уметь выполнять следующие трудовые действия:

- Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
- Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
- Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
- Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
- Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
- Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера
- Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера
- Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера

Необходимые умения, которые формируются в результате освоения программы:

- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания

- Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе

2.3. Структура программы

В соответствии с ПС в структуре образовательной программы выделены следующие учебные циклы:

- общепрофессиональный учебный цикл
- адаптационный учебный цикл
- профессиональный учебный цикл

и разделы:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- промежуточная аттестация;
- итоговая аттестация (квалификационный экзамен)

3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1 Рабочий учебный план

Учебный план программы подготовки по профессиям рабочих - для лиц с нарушениями интеллекта, не имеющих основного общего образования квалификация 16675 Повар (далее – учебный план) регламентирует порядок реализации программы профессионального обучения.

В соответствии с законом «Об образовании в Российской Федерации» учебный план является частью образовательной программы.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ППКР:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, адаптированных рабочих программ и их составных элементов (разделов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин, профессиональных дисциплин;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения;
- объемные показатели подготовки и проведения итоговой аттестации.

Максимальный объем учебной нагрузки студентов составляет 45 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов при очной форме обучения составляет 30 академических часов в неделю.

При реализации АОП предусматриваются следующие виды практик: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности). Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных) и профессиональных умений студентов.

Учебная практика, направленная на формирование у обучающегося практических профессиональных умений и приобретение первоначального практического опыта, реализуемая в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности, проводится в учебно-производственных мастерских и лабораториях техникума. Учебная практика реализуется рассредоточенно и концентрированно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цель производственной практики (по профилю специальности) - закрепление теоретических знаний, углубление первоначального профессионального опыта студента, полученных в процессе изучения профессиональных модулей, проверка его готовности к самостоятельной трудовой деятельности.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет 4 недели, на итоговую аттестацию – 2 недели.

Практикоориентированность рабочего учебного плана составляет 60 %, что соответствует нормативам.

3.2 Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Программа подготовки по профессиям рабочих - для лиц с нарушениями интеллекта, не имеющих основного общего образования квалификация 16675 Повар содержит рабочие программы всех учебных дисциплин и профессиональных модулей, предусмотренных рабочим учебным планом.

- Структура программ соответствует «Методическим рекомендациям по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования» (Приказ Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России № 06-8306)

Содержание программ учебных дисциплин общепрофессионального цикла и модулей соответствует требованиям и содержанию профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер».

4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Программа подготовки по профессиям рабочих - для лиц с нарушениями интеллекта, не имеющих основного общего образования квалификация 16675 Повар

4.1. Кадровое обеспечение учебного процесса

В соответствии с требованиями ПС реализация ППКР должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Все дисциплины и модули учебного плана обеспечены рабочими программами, а также учебно-методической документацией и методическими материалами.

При реализации ППКР используются как традиционные так и инновационные образовательные технологии: метод проектов с применением в соответствующих предметных областях, применение информационных технологий в учебном процессе (организация свободного доступа к ресурсам Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств), и пр.

Для реализации компетентного подхода предусматривается использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций студентов.

В учебном процессе используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний обучающихся с использованием электронных вариантов тестов.

Внеаудиторная самостоятельная работа регламентируется «Положением об организации самостоятельной работы обучающихся». Внеаудиторная самостоятельная работа имеет необходимое методическое обеспечение.

Каждый обучающийся имеет доступ к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) программы подготовки специалистов среднего звена. Во время самостоятельной подготовки студенты обеспечены доступом к сети Интернет.

Библиотечный фонд комплектуется печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет. Также имеются официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

4.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

ОГБПОУ «БТЖТ Костромской области» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Техникум располагает необходимыми кабинетами, лабораториями и мастерскими и другими помещениями, включая спортивный комплекс, библиотеку, мультимедийный класс, актовый зал.

5. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ

**по программе подготовки по профессиям рабочих - для лиц с
нарушениями интеллекта, не имеющих основного общего
образования**

5.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация

Контроль успеваемости и промежуточная аттестация знаний проводится в соответствии с «Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся». В учебном процессе применяют следующие формы контроля и промежуточной аттестации:

- устный опрос;
- тестирование;
- защита лабораторной или практической работы;
- контрольная работа;
- зачет;
- дифференцированный зачет;
- экзамен, в том числе экзамен квалификационный.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям данной программы (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) разработаны комплекты

контрольно-оценочных средств по всем дисциплинам и модулям учебного плана.

Аттестацию по МДК и учебной практике проводят преподаватели и мастера п/о техникума, а аттестация по производственной практике проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

5.1. Итоговая аттестация выпускников

Итоговая аттестация выпускников по программе подготовки по профессиям рабочих - для лиц с нарушениями интеллекта, не имеющих основного общего образования проводится в соответствии с «Положением о государственной итоговой аттестации обучающихся» после освоения основной профессиональной образовательной программы в полном объеме.

Итоговая аттестация включает проведение экзамена (в форме тестового задания по всем ПМ и выполнения практической работы). Тематика практической работы определяется совместно с работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков.

6. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложения к программе подготовки по профессиям рабочих - для лиц с нарушениями интеллекта, не имеющих основного общего образования включают:

- рабочий учебный план;
- рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей;

Пролуменовано, скрещено и
заверено печатью 11

Одминистрация Ресепт

Директор Ирина А. Цурова

« 30 » 08 20 19 г.

