

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ВЕРЕЩАГИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий производством  
ООО «Зюкайский хлеб»

«30» августа 2023 г.



*Носова* А.В. Носкова

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ВМТ

30 августа 2023 г.



*И.А. Елохов* И.А. Елохов

**АДАптиРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**  
программа профессиональной подготовки по профессиям

**12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»,  
16675 «Повар»**

для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (различными формами умственной отсталости), не имеющих основного общего или среднего общего образования

Верещагино, 2023

Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 г. № 113н, Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС)

Организация – разработчик:

Агротехнический филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Верещагинский многопрофильный техникум» (Агротехнический филиал ГБПОУ ВМТ).

Разработчики:

Щербакова Ольга Николаевна, методист Агротехнического филиала ГБПОУ ВМТ

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Общие положения</b> .....	
1.1. Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения .....	
1.2. Нормативные документы для разработки программы .....	
1.3. Перечень понятий, используемых в тексте программы .....	
<b>2. Общая характеристика программы</b> .....	
2.1. Объем и структура образовательной программы .....	
2.2. Документы, определяющие содержание и реализацию образовательного процесса .....	
<b>3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b> .....	
3.1. Область профессиональной деятельности выпускников .....	
3.2. Виды профессиональной деятельности .....	
<b>4. Планируемые результаты освоения программы</b> .....	
<b>5. Ресурсное обеспечение и условия реализации программы</b> .....	
5.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы .....	
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы .....	
5.3. Кадровое и финансовое обеспечение реализации программы .....	
5.4. Характеристика социокультурной среды, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с ограниченными возможностями здоровья .....	
<b>6. Оценка результатов освоения программы</b> .....	
6.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся .....	
6.2. Итоговая аттестация .....	

### ПРИЛОЖЕНИЯ:

1. Учебный план
2. Календарный учебный график
3. Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла
4. Рабочие программы адаптационного цикла
5. Рабочие программы профессиональных модулей
6. Рабочие программы учебной и производственной практик
7. Рабочая программа воспитания
8. Календарный план воспитательной работы
9. Фонды оценочных средств

## 1. Общие положения

1.1. Настоящая Адаптированная основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки (далее – Программа) предназначена для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья. Программа адаптирована для выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида и выпускников коррекционных классов общеобразовательных организаций.

Программа содержит комплекс учебно-методической документации, включая учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, междисциплинарных курсов, иных компонентов, определяет объем и содержание образования по профессии, планируемые результаты освоения образовательной программы, специальные условия образовательной деятельности. Содержание обучения ориентировано на дифференциацию и индивидуализацию образовательного процесса с учетом личностных особенностей обучающихся с умственной отсталостью.

Срок освоения Программы – 1 год 10 месяцев.

Реализация Программы осуществляется на русском языке.

1.2 Нормативные документы для разработки Программы:

Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании» (от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ);

Государственная программа Российской Федерации "Доступная среда" на 2019 - 2030 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от от 29 марта 2019 г. N 363;

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденный приказом Министерства просвещения России от 26 августа 2020 г. N 438;

Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 г. № 113н;

Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20 апреля 2015г. № 06-830вн;

Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Верещагинский многопрофильный техникум».

1.3. Перечень понятий, используемых в тексте Программы

*Адаптация* – это не только приспособление индивида к успешному функционированию в данной среде, но и способность к дальнейшему психологическому, личностному, социальному развитию

*Адаптационная дисциплина* - это элемент адаптированной образовательной программы, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

*Адаптированная образовательная программа* - программа адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

*Лицо с ограниченными возможностями здоровья* - лицо, имеющее физический и (или) психический недостатки, которые препятствуют освоению образовательных программ без создания специальных условий для получения образования.

*Специальные условия для получения образования* - условия обучения, воспитания и развития обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

*Умственная отсталость* - это стойкое, необратимое нарушение преимущественно познавательной деятельности, а также эмоционально-волевой и поведенческой сфер, обусловленное органическим поражением коры головного мозга, имеющим диффузный характер. Согласно международной классификации (МКБ-10), выделяют четыре формы умственной отсталости: легкую, умеренную, тяжелую, глубокую.

## **2. Общая характеристика Программы**

### **2.1. Объем и структура образовательной программы**

Объем программы составляет 2400 часов.

Цель Программы – развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями нормативно-правовой документации по профессиональной подготовке, оказание помощи в психофизическом развитии, психолого-педагогическое сопровождение для адаптации и интеграции в социум в рамках инклюзивного образования.

Инклюзия заключается в том, что в техникуме обучающиеся с ОВЗ (умственная отсталость) находятся в социуме и вместе со студентами участвуют совместно в культурно-массовых и спортивных мероприятиях, посещают кружки и секции.

Программа имеет следующую структуру:

Общепрофессиональный цикл;

Адаптационный цикл;

Профессиональный цикл;

Физическая культура;

Итоговая аттестация.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств.

В профессиональный цикл входит учебная практика и производственная практика. Объем времени, выделяемый на проведение практик составляет 1170 часов (49 %).

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

### **2.2. Документы, определяющие содержание и реализацию образовательного процесса.**

В соответствии с приказом Министерства просвещения РФ от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» содержание и организация образовательного процесса, при реализации данной образовательной программы, регламентируются:

учебным планом;

календарным учебным графиком;

рабочими программами учебных, дисциплин (курсов), профессиональных модулей, практики;

рабочей программой воспитания;  
оценочными и методическими материалами, в т.ч. фондами оценочных средств,  
программой итоговой аттестации.

### **3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание).

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

основное и дополнительное сырье для изготовления полуфабрикатов, приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий; технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства; посуда и инвентарь;

процессы и операции приготовления продукции питания

3.2. Виды профессиональной деятельности

Основная цель вида профессиональной деятельности:

приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания;

механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов.

Обобщенные трудовые функции (ОТФ):

ОТФ.А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара;

### **4. Планируемые результаты освоения программы**

В результате освоения раздела программы «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» обучающиеся должны:

**уметь осуществлять основные трудовые функции:**

Ведение простых процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов.

Чистка картофеля, овощей, зелени и плодов на машине или вручную.

Наблюдение за процессом машинной чистки картофеля и корнеплодов с соблюдением установленных норм отходов.

Доочистка картофеля и корнеплодов от глазков, пятен, оставшейся кожицы после машинной чистки.

Сортировка, калибровка, промывка картофеля и корнеплодов на машинах или вручную.

Загрузка картофеля, корнеплодов в машины.

Жиловка лопаточной части и толстого края говяжьих, телячьих, бараньих, свиных и других туш.

Зачистка мяса.

Заточка и правка ножей.

Разборка мяса по сортам и видам: боковая, наружная часть, верхняя, внутренняя, тонкий, толстый край.

Сортировка кости по видам.

Нарезка, нарубка мелкокусковых полуфабрикатов из мяса: бефстроганов, азу, гуляш, рагу, плов и других.

Нарезка рыбы на порции в зависимости от вида последующей тепловой обработки: кругляши, филе с кожей, без кожи, с позвоночной частью и без нее.

Шинковка, измельчение, протирка картофеля, сырых, квашенных и вареных овощей.

Формовка изделий из котлетной массы, теста с соблюдением заданного рецептурой их веса.

Фарширование овощей, приготовление салатов, маринадов.

Взвешивание, укладка, упаковка полуфабрикатов.

Расфасовка в определенном соотношении распиленной трубчатой, позвоночной, реберной кости.

#### **знать**

приемы жиловки мяса и зачистки субпродуктов;  
расположение мышечной, жировой и соединительной тканей обрабатываемых частей туши;

правила и виды панировки полуфабрикатов;

соотношение компонентов и правила приготовления льезона;

правила сбора, хранения и сдачи пищевых отходов;

правила заточки и правки ножей;

технические правила первичной обработки картофеля, овощей и зелени машинным способом и вручную, признаки их доброкачественности;

требования, предъявляемые к качеству готовых полуфабрикатов;

нормы допустимых отходов при чистке и доочистке картофеля и корнеплодов.

В результате освоения раздела программы «Повар» обучающиеся должны:

#### **уметь**

Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

Использовать посудомоечные машины

Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования

Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления

Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения

Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им

Производить обработку овощей, фруктов и грибов

Нарезать и формовать овощи и грибы

Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты

Готовить блюда и гарниры из овощей

Готовить каши и гарниры из круп

Готовить блюда из яиц

Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий

Готовить блюда из бобовых

Готовить блюда из рыбы

Готовить блюда из морепродуктов

Готовить блюда из мяса и мясных продуктов

Готовить блюда из домашней птицы

Готовить мучные блюда

Готовить горячие напитки

Готовить сладкие блюда

Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка

Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос

Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)

Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия

#### **знать**

Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними

Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания

Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения

Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов

Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству

Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

Принципы ХАССП в организациях общественного питания

## **5. Ресурсное обеспечение и условия реализации программы**

### **5.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы**

При реализации образовательной программы по профессии имеется материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующая действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

#### **Кабинеты:**

технологии кулинарного производства

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.



**Лаборатории:**

технического оснащения и организации рабочего места;  
микробиологии, санитарии и гигиены.

**Учебный кулинарный цех****Спортивный комплекс**

Спортивный зал с необходимым инвентарем;

Открытый стадион

Электронный тир

**Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

## 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

Учебно-методические материалы представлены:

Программой профессиональной подготовки по профессиям 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов», 16675 «Повар» утвержденной директором техникума; методическими рекомендациями по организации образовательного процесса; материалами для проведения промежуточной и итоговой аттестации обучающихся; учебными изданиями и дополнительной литературой по каждой дисциплине, входящей в учебный план.

При проведении теоретических занятий используются мультимедийные комплекты, во время урока имеется возможность выхода в Интернет.

## 5.3. Кадровое и финансовое обеспечение реализации программы

Реализация программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, квалификация которых отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках или профессиональных стандартах.

Педагоги, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности «Сервис, оказание услуг населению (общественное питание), не реже 1 раза в 3 года.

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ утвержденной Министерством образования и науки Пермского края.

## 5.4. Характеристика социокультурной среды, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Общая стратегия формирования среды, обеспечивающей развитие социально-личностных компетенций слушателей техникума, определена Концепцией воспитательной работы, в соответствии с которой воспитательная работа в техникуме реализуется через профессиональное, гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, интеллектуальнопознавательное, социально-практическое воспитание. Работа строится на основании перспективного и годового планов воспитательной работы.

В техникуме созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующие развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие

самоуправления, участие слушателей в работе творческих коллективов общественных организаций, в спортивных и творческих мероприятиях.

В техникуме сформирована профессиональная и социокультурная среда, способствующая формированию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, способности воспринимать социальные, личностные и культурные различия. Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер и особенно актуально, когда у обучающихся с ограниченными возможностями здоровья возникают проблемы учебного, адаптационного, коммуникативного характера, препятствующие своевременному формированию необходимых компетенций.

Сопровождение в техникуме носит непрерывный и комплексный характер: организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль успеваемости обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса;

психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;

профилактически-оздоровительное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей лиц с ограниченными возможностями здоровья, гармонизацию их психического состояния, профилактику обострений основного заболевания, а также на нормализацию фонового состояния, включая нормализацию иммунного статуса, что непосредственно снижает риск обострения основного заболевания; социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации.

Культурно-досуговые мероприятия, спорт, студенческое самоуправление, совместный досуг, раскрывают и развивают разнообразные способности и таланты слушателей. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья участвуют наравне с другими в культурной жизни техникума и принимают участие в общественном формировании студенческого самоуправления, спортивных секциях и творческих клубах, олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, имеют право на равные возможности для отдыха и занятий.

Спортивно-оздоровительная деятельность в техникуме направлена на оздоровление, профилактику вредных привычек, организации досуга и привлечения слушателей к ведению здорового образа жизни, чему способствует работа спортивных секций: волейбол, баскетбол, настольный теннис, спортивный туризм и др.

Техникум осуществляет тесное сотрудничество с центром медико-психолого-социального сопровождения г. Верещагино, центральной районной больницей. Специалисты данных учреждений проводят со слушателями техникума групповые занятия, направленные на профилактику употребления алкоголя и психоактивных веществ, формирование здорового образа жизни, развитие волонтерского движения.

Одним из эффективных методов подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья является привлечение их к участию в творческих конкурсах профессиональной направленности. Обучающиеся принимают участие в чемпионате Абилимпикс в компетенции «Выпечка осетинских пирогов».

## **6. Оценка результатов освоения программы**

6.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся.

Текущий контроль знаний осуществляется в соответствии с рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Промежуточная аттестация обучающихся предусмотрена в форме экзаменов и дифференцированных зачетов. Промежуточная аттестация обучающихся в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация обучающихся в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины (МДК). Для проведения промежуточной аттестации техникум создает и утверждает фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Эти фонды включают контрольные вопросы и типовые задания, позволяющие оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

## 6.2. Итоговая аттестация

Профессиональная подготовка завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. К итоговой аттестации допускаются обучающиеся в полном объеме выполнившие учебный план. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Проверка теоретических знаний при проведении квалификационного экзамена проводится по дисциплинам:

Основы физиологии питания, санитарии и гигиены;

Оборудование предприятий общественного питания;

Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей, грибов, плодов и ягод;

Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов;

Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных;

Подготовка сырья и приготовление супов и соусов;

Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;

Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.

Проверка теоретических знаний при проведении квалификационного экзамена проводится с использованием материалов, утверждаемых директором Техникума.

Практическая квалификационная работа при проведении квалификационного экзамена состоит из пробной работы.

Результаты квалификационного экзамена оформляются протоколом. Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд по профессии Изготовитель пищевых полуфабрикатов, по профессии Повар и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего. Индивидуальный учет результатов освоения обучающимися образовательных программ, а также хранение в архивах информации об этих результатах осуществляются Техникумом на бумажных и (или) электронных носителях.