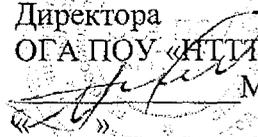


**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ  
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОГА ПОУ «НОВГОРОДСКИЙ ТОРГОВО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директора  
ОГА ПОУ «НТТТ»

  
М.Б.Галахов

2020 г.

**АДАПТИВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ  
по профессии  
16675 «Повар»**

Великий Новгород

2020

Адаптивная образовательная программа профессиональной подготовки по профессии рабочих и должностям служащих разработана на основе Единого тарифного - квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), и методических рекомендаций Минобрнауки России (Письмо Минобрнауки России от 22 апреля 2015 года №06-443).

## Содержание

### 1 Общие положения

1.1 Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения

1.2 Нормативный срок освоения программы

1.3 Специальные требования к поступающему

2 Квалификационная характеристика профессиональной деятельности

3 Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1 Учебный план

3.2 Календарный учебный график

Аннотация рабочих программ

3.3 Рабочие программы дисциплин общеобразовательной подготовки

4 Оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения

4.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

4.2 Организация итоговой аттестации

5 Обеспечение специальных условий для обучающихся при реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения

5.1 Кадровое обеспечение

5.2 Материально-техническое, учебно-методическое и информационное обеспечение

5.3 Организация практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ

5.4 Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся

ПРИЛОЖЕНИЯ

## **1. Общие положения**

### **1.1 Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения**

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки по профессии рабочих и должностям служащих (АОП ПО) - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 16675 «Повар».

Нормативную правовую основу разработки АОП ПО (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»;
- указ Президента РФ от 07.05.2012 г. №597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики»;
- государственная программа РФ «Развитие образования» на 2013-2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства РФ от 15 мая 2013 г. № 792-р;
- приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения;
- приказ Минобрнауки России от 02.07.2013г № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 № 06-281 "О направлении требований";
- методические рекомендации по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса;
- методические рекомендации по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности, утвержденные приказом Минтруда России от 04.08.2014г № 515;
- Единого тарифного - квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) по профессии «Повар»
- Устав ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»;

Настоящий комплект учебной документации разработан ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум» и предназначен для профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар» из числа выпускников школы VIII вида с ограниченными возможностями здоровья.

Адаптация образовательной программы осуществляется с учетом рекомендаций, данных обучающимся по заключению психолого-медико-педагогической комиссии.

Обучение организовано в отдельных группах. Численность обучающихся в учебной группе не превышает 15 человек

### **1.2 Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения АОП ПО по профессии 16675 «Повар» - 1 год 10 месяцев (очная форма обучения).

### **1.3 Специальные требования к поступающему**

Лица, поступающие на обучение, должны иметь свидетельство об окончании образовательного учреждения, предъявить рекомендации об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, или заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии.

### **Термины, определения и используемые сокращения**

В программе используются следующие термины и их определения:

- **Профессиональное обучение** - вид образования, который направлен на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенций, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий).

- **Адаптационный учебный цикл** - элемент адаптированной образовательной программы, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

- **Компетенция** - способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

## **2 Квалификационная характеристика профессиональной деятельности**

**Характеристика работ.** Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

**Должен знать:** рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и

органолептические методы определения их доброкачественности; правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

3 Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

### **3.1 Учебный план**

Учебный план по профессии 16675 «Повар» составлен на основе Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 №06-443 «О направлении методических рекомендаций»

Продолжительность обучения 1 год 10 месяцев, пятидневная учебная неделя.

Начало учебного года 1 сентября, окончание обучения согласно, календарного графика учебного процесса, продолжительность занятий - 45 мин. Обязательная аудиторная нагрузка для обучающихся составляет 30 часов в неделю.

Продолжительность учебного года 1 курса 52 недели и 2-го курса - 43 недели.

В обязательная аудиторная нагрузка включает в себя разделы:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл.

Общепрофессиональный учебный цикл включает дисциплину «Социальная адаптация» для повышения психологической культуры обучающихся, развития общеучебных и коммуникативных навыков и умения адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде.

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

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по безопасности труда.

Учебная практика в рамках профессионального модуля организуется и проводится рассредоточено после изучения теоретической части в течение семестра в учебной мастерской.

Производственная практика в проводится после изучения теоретической части и выполнения учебной практики.

### **3.2 Календарный учебный график**

Календарный учебный график представляет собой графическое отображение учебного процесса с указанием временных рамок продолжительности семестров, каникул, продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации, учебной и производственной практик, а также сроки подготовки и проведения ГИА.

### 3.3 Аннотация рабочих программ

#### Рабочие программы дисциплин общеобразовательной подготовки

##### Эстетическое воспитание.

##### 1. Область применения рабочей программы:

рабочая программа учебной дисциплины «Эстетическое воспитание» является частью профессиональной образовательной программы по профессии 16675 «Повар»

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общеобразовательный цикл профессиональных дисциплин.

3. Цели и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- раскрывать сущность эстетического отношения к действительности, оценивать явления действительности, различать жанры искусства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать*:

- сущность и назначение предмета, показать связь эстетического воспитания с жизнью и профессиональной подготовкой. Быт и нормы нравственности в социуме, особенности нравственности и морали.

##### Краеведение

##### 1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар», очной формы обучения.

##### 2. Место дисциплины в структуре программы:

дисциплина входит в общеобразовательный цикл профессиональных дисциплин.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся

должен *уметь*:

- выделять этапы и даты исторического развития Новгородской области;  
- воспринимать историю Новгородской области во взаимосвязях, в движении, в противоречиях;  
- отмечать национальное и культурное своеобразие Новгородской области;  
- использовать в речи исторические понятия, помогающие дать более точную и выразительную характеристику развития Новгородской области.

*знать*:

- основные этапы развития Новгородской области;

- основные теоретические понятия и термины, необходимые для понимания развития Новгородской области;
- особенности исторического развития Новгородской области;
- культурные и национальные традиции Новгородской области.

### **Физическая культура**

#### **1. Область применения программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар», очной формы обучения.

#### **2. Место дисциплины в структуре программы:**

дисциплина входит в общеобразовательный цикл профессиональных дисциплин.

**3. Цели и задачи дисциплины** - требования к результатам освоения дисциплины.

Содержание программы направлено на достижение следующих целей:

- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивнооздоровительной деятельностью;

- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

- двигательная и социальная адаптация и реабилитация обучающихся;

- коррекция умственного развития средствами физического воспитания.

**В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны знать/понимать:**

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;

- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;

- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

**уметь:**

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;

- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;

- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

Программа основывается на преобладании комбинированного занятия, предполагающего присутствие этапа освоения нового материала, этапа закрепления изученного материала и совершенствования полученных знаний, двигательных навыков.

### **Безопасность жизнедеятельности.**

#### **1. Область применения программы.**

Программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является частью образовательной программы профессиональной образовательной программы по профессии 16675 «Повар».

#### **2. Место дисциплины в структуре программы:**

дисциплина входит в общеобразовательный цикл профессиональных дисциплин.

#### **3. Цели и задачи дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»:**

В результате освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» обучающийся должен **уметь:**

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от
  - негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
  - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и устранения их последствий в профессиональной деятельности и быту;
  - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
  - применять первичные средства пожаротушения;
  - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
  - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
  - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
  - оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» обучающийся должен **знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики,

прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

- основы военной службы и обороны государства;

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

- способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военноучетные специальности.

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим.

## **Рабочие программы дисциплин общепрофессиональной подготовки**

### **Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» является частью профессиональной образовательной программы по профессии 16675 «Повар»

2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл профессиональных дисциплин.

3. Цели и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения 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 полученным результатам.

В результате освоения 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 их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

### **Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**

1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» является частью профессиональной образовательной программы по профессии 16675 «Повар»

2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл профессиональных дисциплин.

3. Цели и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- Рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- Составлять рационы питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать*:

- Роль пищи для организма человека;
- Основные процессы обмена веществ в организме;
- Суточный расход энергии человека;
- 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 питания;
- 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.

### **Техническое оснащение и организация рабочего места**

### 1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» является частью профессиональной образовательной программы по профессии 16675 «Повар»

2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл профессиональных дисциплин.

3. Цели и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое техническое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное техническое 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 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.

## **Калькуляция**

### 1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа учебной дисциплины «Калькуляция» является частью профессиональной образовательной программы по профессии 16675 «Повар»

2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл профессиональных дисциплин.

3. Цели и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;

- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день;
  - выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;
  - оформлять документы по результатам инвентаризации;
  - составлять технологическую карту;
- В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать*:
- цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;
  - структуру и назначение Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд;
  - порядок расчёта потребности сырья на производстве;
  - порядок получения продуктов из кладовой;
  - документальное оформление отпуска блюд;
  - порядок проведения инвентаризации;
  - порядок учёта предметов материального оснащения;
  - виды нормативно-технологической документации.

## **Социальная адаптация**

1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа учебной дисциплины «Социальная адаптация» является частью профессиональной образовательной программы по профессии 16675 «Повар»

2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл профессиональных дисциплин.

3. Цели и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины.

- В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*:
- характеризовать виды адаптаций и факторы, на нее влияющие;
  - оперировать в практической деятельности динамические процессы социальной адаптации;
  - определять сущность и структуру трудовой адаптации;
  - разрабатывать план адаптированности человека к конкретной трудовой среде;
  - составлять пакет документов для дальнейшего трудоустройства на новую работу;
  - оформлять документы для портфолио и резюме;
  - разрабатывать стратегию и тактику адаптационной деятельности в новом трудовом коллективе;
  - соблюдать профессиональную этику, этические кодексы фирмы, общепринятые правила осуществления трудового устава;
  - характеризовать механизм защиты трудовой тайны;

- обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- подготовки сырья из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

**уметь:**

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

- обрабатывать различными методами овощи и грибы;

- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

- технику обработки овощей, грибов, пряностей;

- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

- правила хранения овощей и грибов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования;

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

- правила проведения бракеража;

- различать виды ответственности предприятия;
  - анализировать культурно – психологическую адаптацию и состояние предприятия;
  - осуществлять основные трудовые операции и поручения;
- В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:
- типологию и идентификацию процесса адаптации в социуме;
  - роль среды в развитии человека в трудовом коллективе;
  - технологии принятия трудовых решений;
  - организационно-правовые формы деятельности нового сотрудника в трудовом коллективе;
  - особенности и правила оформления документов;
  - механизмы функционирования предприятия;
  - основные положения об оплате труда на предприятиях;
  - основные элементы культуры трудовой деятельности и корпоративной культуры;
  - сущность и виды ответственности нового работника перед своей организацией;
  - систему показателей эффективности трудовой деятельности;
  - принципы и методы оценки эффективности трудовой деятельности.

## **Рабочие программы дисциплин профессиональный цикл (профессиональные модули)**

### **Профессиональный модуль ПМ.01 Приготовление кулинарной продукции**

#### **МДК.01.01.Технология приготовления кулинарной продукции**

1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа междисциплинарного комплекса «Технология приготовления кулинарной продукции» является частью профессионального модуля «Приготовление кулинарной продукции» по профессии 16675 «Повар»

2. Место МДК в структуре профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл профессиональных дисциплин.

3.Цели и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины.

В результате изучения дисциплины обучающийся **иметь практический опыт**:

- обработки, нарезки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

#### **4 Оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения**

##### **4.1 Контроль и оценка достижений обучающихся**

Оценка качества освоения АОП ПО включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль.

Правила участия в контролирующих мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением промежуточной аттестации в ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум».

##### **Текущий контроль**

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий, а также в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

##### **4.2 Организация итоговой аттестации**

В целях повышения эффективности обучения и уровня

профессиональной подготовки выпускников по профессии 16675 «Повар» проводится итоговая аттестация.

Целью итоговой аттестации является установление:

- соответствия уровня и качества подготовки выпускника в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников образовательного учреждения по профессии;

- степени сформированности профессиональных компетенций в соответствии с квалификационными требованиями.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и профессионального стандарта по профессии.

К итоговой аттестации допускаются выпускники, освоившие программу профессионального обучения в полном объеме, освоившие программу учебной и производственной практики.

Практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного квалификационными требованиями, указанными в квалификационных справочниках.

До начала прохождения итоговой аттестации, не позднее, чем за 6 месяцев, доводятся до сведения обучающихся следующие документы:

- программа итоговой аттестации выпускников по профессии;
- перечень заданий для практической квалификационной работы;
- комплект вопросов для проверки теоретических знаний в рамках квалификационного экзамена.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении итоговой аттестации. В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку прохождения итоговой аттестации, использование технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и т.д.

Для проведения итоговой аттестации создается экзаменационная комиссия, которая руководствуется в своей деятельности квалификационными характеристиками по профессии, профессиональным стандартом в части требований к оценке качества освоения программы профессионального обучения. В состав экзаменационной комиссии для итоговой аттестации входят:

- председатель экзаменационной комиссии - представитель работодателя;
- зам. председателя аттестационной комиссии;
- члены экзаменационной комиссии - мастера производственного

обучения, преподаватели техникума.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и итоговую аттестацию, техникумом выдаются свидетельства о профессии рабочего.

## **5 Обеспечение специальных условий для обучающихся при реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения**

### **5.1 Кадровое обеспечение**

В реализации АОП ПО участвуют преподаватели, мастера производственного обучения, социальный педагог имеющие среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение профессиональной подготовки. Преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года, либо курсы повышения квалификации по вопросам обучения инвалидов или лиц с ОВЗ.

Педагогические работники, участвующие в реализации программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса.

### **5.2 Материально-техническое, учебно-методическое и информационное обеспечение**

ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум» для реализации АОП ПО располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация АОП ПО обеспечивает освоение учебных дисциплин в условиях созданной соответствующей образовательной среды.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Образовательное учреждение имеет необходимый перечень кабинетов и других помещений для реализации программы, спортивный зал, библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.

АОП ПО обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам в соответствии с требованиями по профессии.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или лица с ОВЗ обеспечивается предоставлением не менее, чем одного учебного, методического печатного или электронного издания по каждой дисциплине, в формах, адаптированных к ограничениям здоровья.

Библиотечный фонд включает официальные, справочно-