

Областное казенное общеобразовательное учреждение  
«Льговская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»

Согласована  
на заседании педагогического  
совета протокол № 6  
от «30» мая 2019 г.

Введена  
в действие приказом  
по школе № 1-204  
от «31» мая 2019 г.  
директор школы – интерната  
  
Н.В. Толкачев



АДАптированная основная программа  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ –  
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ  
ПО ПРОФЕССИИ  
16675 Повар

Квалификация: повар

Срок освоения: 1 год 9 месяцев

г. Льгов

Основная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар разработана на основе профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н.

Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация разработчик:

Областное казенное общеобразовательное учреждение «Льговская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»

Разработчики:

Сотникова Наталья Владимировна, заместитель директора по учебно-воспитательной работе;

Евдокимова Татьяна Викторовна, учитель.

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 Повар представляет собой комплекс нормативно-методической документации по профессии 16675 Повар, разработанный на основе профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н; приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 27.06.2014) "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (зарегистрирован в Минюсте России 08.08.2013 N 29322) с учетом требований регионального рынка труда, регламентирующих содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся.

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочих обеспечивает достижение обучающимися результатов обучения, установленных указанным профессиональным стандартом.

Основными пользователями Программы являются:

- учителя, мастера производственного обучения;
- администрация и коллективные органы управления ОО;
- обучающиеся и их родители;
- работодатели.

**1.1. Цель реализации программы:** Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Вид профессиональной деятельности: Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

**1.2. Планируемые результаты обучения:**

### 1.2.1. Функциональная карта вида профессиональной деятельности

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	3	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3	

## 1.2.2. Характеристика обобщенных трудовых функций

### A/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

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
Необходимые умения	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
	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними

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

А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Трудовые действия	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
	Приготовление блюд из яиц по заданию повара
	Приготовление блюд из творога по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара
	Приготовление горячих напитков по заданию повара
	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара	
Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара	

	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара
Необходимые умения	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
	Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	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 сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	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, используемого при приготовлении блюд, напитков и

	кулинарных изделий
	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Правила и технологии расчетов с потребителями
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

### **1.3. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение**

На обучение принимаются лица, имеющие свидетельство об обучении.

**1.4. Срок обучения – 18 месяцев (2368 часа) 1 год 9 месяцев**

**1.5. Форма обучения - очная**

**Учебный план**  
 основной программы профессионального обучения –  
 программы профессиональной подготовки  
 по профессии **16675 Повар**  
 Квалификация по профессии: повар 3 разряд

Срок обучения: 1 год 9 месяцев

№ п/п	Циклы, курсы, предметы	Экза мен	Всего часов	1 год обучения			2 год обучения		
				Учебные недели			Учебные недели		
				16	10	9	16	18	1
<b>1</b>	<b>Теоретическое обучение</b>		<b>1380</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	
<b>1.1</b>	<b>Адаптационный цикл</b>		<b>759</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	
1.1.1	Основы делового и творческого письма		138	2	2	2	2	2	
1.1.2	Основы экономических знаний		138	2	2	2	2	2	
1.1.3	Основы права и российской гражданственности		69	1	1	1	1	1	
1.1.4	Этика и психология семейной жизни		69	1	1	1	1	1	
1.1.5	Социально-бытовая адаптация		138	2	2	2	2	2	
1.1.6	Физическая культура		207	3	3	3	3	3	
<b>1.2</b>	<b>Специальный курс</b>		<b>621</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	
1.2.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены		69	1	1	1	1	1	
1.2.2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		69	1	1	1	1	1	
1.2.3	Оборудование предприятий общественного питания		69	1	1	1	1	1	
1.2.4	Основы калькуляции и учета		35	1	1	1	-	-	
	Организация производства предприятий общественного питания		69	1	1	1	1	1	
1.2.5	Охрана труда		34	-	-	-	1	1	
1.2.6	Кулинария	Э	276	4	4	4	4	4	

<b>2</b>	<b>Практическое обучение</b>		<b>966</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	
2.1	Производственное обучение		490	14	14	14	-	-	
2.2	Производственная практика		476	-	-	-	14	14	
	<b>Консультация</b>		8						8
	<b>Экзамен</b>		6						6
	<b>Квалификационный экзамен</b>		8						8
	<b>Всего:</b>		<b>2368</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	

## 2. Календарный учебный график

### Календарный учебный график

Профессия: 16675 Повар

I год обучения

Полугодие	I четверть (9 недель) 02.09.19-03.11.19				1 неделя	II четверть (7 недель) 11.11.19- 30.12.19					2 недели
	Теория	Производственное обучение	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Каникулы	Теория	Производственное обучение	Производственная практика	Промежуточная аттестация	ИА	Каникулы
I	02.09-03.11	2 раза в неделю	-	-	04.11-10.11	11.11-30.12	2 раза в неделю	-	-	-	30.12-12.01
II	III четверть (10 недель) 13.01.20-22.03.20				1 неделя	IV четверть (9 недель) 30.03.20-31.05.20					12 недель
	13.01-22.03	2 раза в неделю	-	-	23.03-29.03	30.03-31.05	2 раза в неделю	-	-	-	01.06-31.08

 Теория

 ИА

 Производственное обучение

 Каникулы

 Производственная практика

 Промежуточная аттестация

### **3. Учебные программы предметов, производственной практики.**

Учебные программы предметов, производственного обучения, производственной практики представлены в Приложении 1 основной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар.

#### **5. Требования к условиям реализации программы профессионального обучения.**

Реализация основной программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого предмета. Мастера производственного обучения имеют на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено данной программой для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для учителей, отвечающих за освоение обучающимся практического обучения, эти учителя 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.

Основная программа профессионального обучения обеспечивается учебно-методической документацией по всем предметам. Комплект включает рабочие программы, методические рекомендации по проведению практических и лабораторных работ, справочные материалы, тематические презентации, фонды оценочных средств (тестовые задания, карточки индивидуального контроля, контрольные вопросы, кроссворды и др.). В учебных кабинетах по профессии 16675 Повар, в учебном кулинарном цехе имеются инструкционно-технологические карты, технологические карты по профессии, плакаты, электронные файлы по предметам, схемы, инструменты, материалы и оборудование.

Реализация основной программы профессионального обучения обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню предметов программы. Обучающимся обеспечен доступ к сети Интернет в учебных кабинетах, мастерских, читальном зале библиотеки.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным изданием по каждому предмету.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по всем предметам, изданными за последние 5 лет.

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, производственного обучения, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

**Кабинет:**

технологии кулинарного производства.

**Мастерская:**

Учебный кулинарный цех

**Библиотека.**

**Актальный зал.**

Материально-техническое обеспечение кабинетов и мастерских представлено в рабочих программах предметов и практик.

**6. Формы и методы оценки качества освоения программы**

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждому предмету разработаны образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, трудовые действия и обобщенные трудовые функции, установленные стандартом. Фонд оценочных средств состоит из тестовых заданий, карточек индивидуального контроля, контрольных вопросов и др.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по предметам разработаны и утверждены образовательной организацией самостоятельно, для итоговой аттестации - разработаны и утверждены образовательной организацией.

Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований указанных в квалификационном справочнике и профессиональном стандарте.