

Министерство образования и науки Республики Бурятия
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Республики Бурятия «Политехнический техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ РБ
«Политехнический
техникум»

 О.В. Якимов
«24» _____ 2016 г.



**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»
ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Профессия по ОК 016 – 16675 Повар
94:

Квалификация: 2 разряд

Срок обучения: 2 года

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа профессиональной подготовки предназначена для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар».

Профессии по ОК 016-94: 16675 Повар.

Для данной профессии установлен начальный разряд 2.

Срок обучения: 2 года.

Программа разработана с учетом требований и рекомендаций следующих нормативно-правовых документов:

– Перечень профессий профессиональной подготовки, утвержденный приказом Минобразования РФ от 29.10.2001 г. № 3477;

– Письмо Минобразования России от 30.10.1999 г. № 27/777-6 «Об особенностях организации начального профессионального образования для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии».

– Модель учебного плана для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования, разработанная учебно-методическим кабинетом Государственного Федерального учреждения Министерства труда и социального развития РФ в 2001г. и согласованная с Управлением начального профессионального образования Минобразования России (4 января 2004г.)

– «Перечень приоритетных профессий рабочих и служащих, овладение которыми дает инвалидам наибольшую возможность быть конкурентоспособными на региональных рынках труда», утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 8 сентября 1993 г. № 150;

-Устав Автономного образовательного учреждения Республики Бурятия «Политехнический техникум»

В состав комплекта входит:

- титульный лист;
- пояснительная записка;

- квалификационная характеристика;
- федеральный компонент содержания профессионального образования (специальный блок);
- распределение консультаций по предметам и курсам;
- рабочий учебный план;
- рабочие программы теоретических курсов: общепрофессионального курса и специального курсов;
- рабочая программа производственного обучения.

Для обучения по данной программе могут быть приняты выпускники специальных (коррекционных) образовательных школ VIII вида при наличии медицинских показаний.

С учетом специфики рынка труда и особенностей профессиональной подготовки данной категории обучаемых, а также условиями трудоустройства несовершеннолетних граждан, срок обучения составляет два года.

Согласно санитарно-гигиеническим нормам, предусмотренным для данного контингента обучающихся, недельная нагрузка составляет 30 часов (без факультативных предметов) при пятидневной рабочей неделе.

Обучение подразделяется на два вида: обязательное обучение и факультативное обучение. В обязательное обучение входит общеобразовательная подготовка, профессиональная подготовка.

Для реабилитации учащихся по общеобразовательным предметам, их социальной адаптации включены предметы: основы правоведения, этика и психология общения, основы безопасности жизнедеятельности и физическая культура.

Рабочим учебным планом предусмотрены факультативные предметы:

«Основы сервировки стола» - работа факультатива направлена на приобретение учащимися навыков оформления столов для ежедневного принятия пищи, праздников, правильное использование приборов и посуды.

Факультативные занятия «Основы экологии» включают в себя разделы: экология окружающей среды, экология на кухне, экологическая посуда, экологические продукты, что необходимо знать каждому квалифицированному повару.

Перечень факультативных предметов может ежегодно изменяться образовательным учреждением и утверждаться директором. Факультативные занятия являются не только свободно выбираемыми, но и свободно посещаемыми обучающимися.

В тематические планы изучаемых предметов могут вноситься изменения и дополнения с учетом специфики отрасли в пределах часов, установленных учебным планом.

Количество часов, отводимых на изучение отдельных тем программы, последовательность их изучения в случае необходимости разрешается изменять при условии, что программы будут выполнены полностью. Изменения по содержанию и общему количеству часов рассматриваются методическим советом профессионального училища и утверждаются его председателем.

Исходя из особенностей психического развития и индивидуальных возможностей данной категории обучающихся, рабочие программы сориентированы на социальную реабилитацию подростков и подготовку их к самостоятельной трудовой деятельности.

При изучении учебного материала по предметам теоретического и производственного обучения учитываются следующие факторы: доступность учебного материала для данной категории обучающихся, дидактическая коррекционная значимость изучаемых предметов. Учёт этих факторов выражается в том, что составленные программы по предметам направлены на развитие у учащихся обобщенных трудовых умений и на сознательное овладение приемами труда.

Для изучения нового материала применяются различные методы: рассказ, беседа, экскурсия и т.д. Производственное обучение включает в себя

изучение технологических и комплексных тем. Изучение технологических тем знакомит учащихся с определенной частью какого-либо целостного технологического цикла. Цель изучения таких тем состоит в ознакомлении учащихся с новыми приемами работы, повторением соответствующих теоретических сведений. При изучении комплексных тем учащиеся знакомятся с каким-либо полным технологическим циклом.

В целях преодоления отставаний в учебе проводятся групповые, индивидуальные консультации (коррекционные занятия).

Организация образовательного процесса для данной категории обучающихся строится с учетом психологических особенностей каждого обучающегося на принципах индивидуализации и дифференциации. Специальный педагогический подход позволит обучающимся овладеть учебным материалом на уровне достаточном для самостоятельной профессиональной деятельности в сфере производительного труда и социальной адаптации.

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

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

По завершению обучения, обучающиеся должны самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой.

Профессиональная подготовка обучающихся завершается сдачей квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится в соответствии с «Положением о порядке аттестации и присвоении квалификации лицам, утверждённым Постановлением Госпрофобра, Госкомтруда и секретариатом ВЦСПС от 13 июня 1987г. № 9/426/21-59, при этом квалификационная (пробная) работа проводится за счет времени, отведенного на производственное обучение. Если аттестуемый на начальный разряд при всех видах обучения показывает знания и производственные

умения выше установленных квалификационной характеристикой, ему присваивается квалификация на разряд выше.

При успешной сдаче экзаменов, обучающимся выдается свидетельство установленного образца.

Основаниями для разработки программы профессиональной подготовки по профессии «Повар» послужили:

- ограниченные условия для оказания образовательных услуг профессиональной подготовки лицам с ограниченными возможностями здоровья в регионе;

- отсутствие разработанной и утверждённой на уровне Кабанского района Республики Бурятия учебной документации, учитывающей особенности данной категории обучающихся;

- необходимость адаптации содержания примерной программы профессиональной подготовки к данной категории обучающихся: выделено необходимое количество часов на изучение отдельных тем, предусмотрены посильные домашние и самостоятельные работы, лабораторные, практические занятия, программы обучения в учебной мастерской и на производстве соответствуют требованиям ко 2-ому квалификационному разряду;

- необходимость компенсации пробелов в личностном развитии и обеспечении предпосылок для социальной и профессиональной адаптации обучающихся.

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Профессия по ОК 016-94: Повар 16675

Квалификация: 2 разряд, повар

Характеристика работ: вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий

Повар 2-го разряда **должен знать:**

- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;
- правила нарезки хлеба;
- сроки и условия хранения очищенных овощей;
- устройство, правила регулировки и эксплуатации хлебрезательных машин разных марок;
- безопасные приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

Повар 2-го разряда **должен уметь:**

- выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий;
- выполнять очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;
- перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель, удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси;
- мыть овощи, промывать их после очистки, доочистки;
- нарезать хлеб, картофель, овощи, зелень;
- размораживать рыбу, мясо, птицу, производить разделку, потрошение рыбы, птицы, дичи, сельди, кильки, обработку субпродуктов.

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ КОМПОНЕНТ СОДЕРЖАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

№ п/п	Учебные элементы и уровни их усвоения
1	СПЕЦИАЛЬНЫЙ БЛОК
1.1	Кулинария
1.1.1	<p>Механическая кулинарная обработка овощей и грибов (2) Технологический процесс. Сырье. Полуфабрикаты. Готовая продукция. Правила обработки овощей последовательность операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ. Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Обработка грибов: последовательность, кулинарное использование грибов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>
1.1.2	<p>Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря (2): технологический процесс, основные виды нарезки. Полуфабрикаты (2): ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Котлетная масса (2): рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее.</p>
1.1.3.	<p>Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы (2): технологический процесс, последовательность операций Полуфабрикаты (2): ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Котлетная масса (2): рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее. Рубленая масса (2): рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее. Обработка мясных субпродуктов (2).</p>
1.1.4.	<p>Тепловая кулинарная обработка продуктов (2) Назначение, варка и ее разновидности, жарка и ее разновидности, комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки, влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.</p>
1.1.5.	<p>Супы (2) Значение в питании, классификация, технология приготовления бульонов и их разновидности, рецептуры, технология приготовления супов, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки</p>

хранения.

1.1.6. Соусы (2)

Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

1.1.7. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2)

Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

1.1.8. Блюда и гарниры из овощей (2)

Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

1.1.9. Рыбные блюда (2)

Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения

1.1.10. Мясные блюда (2)

Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

1.1.11. Блюда из яиц и творога (2)

Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

1.1.12. Холодные блюда и закуски (2)

Значение в питании, санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

1.1.13. Сладкие блюда (2)

Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

1.1.14. Блюда лечебного питания

Характеристика диет. Особенности приготовления диетических блюд (2), порядок хранения и отпуска блюд.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Профессия по ОК 016 – 94: Повар 16675

Квалификация: 2 разряд

Срок обучения 2 года

I. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

курсы	сентябрь					октябрь					ноябрь					декабрь					январь		февраль							март					апрель					май				июнь								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23										
I	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	К	К	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т				
II	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	К	К	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п

Условные обозначения: Т – теоретическое обучение; П – производственное обучение; Э – экзамены; Р – производственная практика; К – каникулы.

II. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (В НЕДЕЛЯХ)

Курсы	Теоретическое обучение	Экзамены	Производственное обучение	Производственная практика	Праздничные недели	Каникулы	Всего
I	13	-	27	-	1	11	52
II	13	1	16	10	1	2	43
Всего:	26	1	43	10	2	13	95

III. Распределение учебной нагрузки

Количество часов в неделю: 32 час

№ п/п	Циклы, курсы, предметы	Экзамены по курсам	Лаб. практические работы	Общее количество часов	1 курс				2 курс					
					Полугодия				Полугодия					
					1	2		Всего часов	1	2			Всего часов	
17 н	22 н	1н	17 н	11н	1 н	10 н	1 н							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	А. ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ		170	2340				1200						1140
1	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		120	229				112						117
1.1.1	Основы правоведения		4	22						22				22
1.1.2	Этика и психология общения		6	34	34			34						
1.1.3	Основы безопасности жизнедеятельности		10	39					17	22				39
1.1.4	Физическая культура		100	134	34	44		78	34	22				56
2	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		50	2111				1088						1023
2.1	Общепрофессиональный цикл		4	22										22
2.1.1	Экономика отрасли и предприятия		4	22						22				22
2.2	Специальный курс		46	2089				1088						1001
2.2.1	Оборудование предприятий общественного питания	2	14	56	17	22		39	17					17
2.2.2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены			17	17			17						
2.2.3	Кулинария	2	32	146	34	22		56	68	22				90
2.2.4	Производственное обучение			1368	306	528	30	864	306	198				504
2.2.5	Производственная практика			300								300		300
	Групповые и индивидуальные			202	68	44		112	68	22				90

	консультации													
	Итого количество часов на обязательное обучение			2340	510	660	30	1200	510	330		300		1140
	Экзамен			12							12			12*
	Квалификационные экзамены			12								12		12*
	Б. ФАКУЛЬТАТИВНЫЕ ПРЕДМЕТЫ (до 2 часов в неделю)			134	34	44		78	34	22				56
	Сервировка стола			78	34	44		78						
	Основы экологии			56					34	22				56
	Итого: А+Б			2498	544	704	30	1278	544	352	12	300	12	1220

* - экзамены

Распределение консультаций по предметам и курсам

№ п/п	Предмет	Курс (в часах)	
		I	II
1	Основы правоведения	10	10
2	Этика и психология общения	10	10
3	Основы безопасности жизнедеятельности	10	10
4	Физическая культура	10	10
5	Экономика отрасли и предприятия	10	10
6	Оборудование предприятий общественного питания	20	10
7	Основы физиологии, санитарии и гигиены	10	10
8	Кулинария	32	20
	Всего:	112	90

Всего за курс обучения - 202 часа