ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 441039FD9525BDF52CE5ED7170A586BD8229503D
Владелец: Шутова Светлана Дмитриевна
Действителен: с 29.09.2021 до 29.12.2022

Описание адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессиям рабочих и должностям служащих для лиц с ограниченными возможностями здоровья
16675 Повар

Присваиваемая квалификация: -Повар
Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения: 1 год 10 мес.

1.1 Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы

- Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н).

Инвалид или лицо с ОВЗ для обучения по адаптированной образовательной программе профессионального обучения по профессии «Повар» должен иметь свидетельство об обучении, предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида с рекомендацией 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.

Область и объекты профессиональной деятельности.

- приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

Виды деятельности и компетенции:

2.2.1. Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.

2.2.2. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

2.2.3. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов.

2.2.4. Приготовление супов и соусов

2.2.5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

2.2.6. Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.

2.3 Профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности:

2.2.1. Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, плодов, ягод и грибов

ПК **1.3.** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей, плодов, ягод и грибов

2.2.2. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять обработку, подготовку рыбы и морепродуктов

ПК **2.3.** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов

2.2.3. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять обработку, подготовку мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов

ПК 3.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов

2.2.4. Приготовление супов и соусов

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять обработку, подготовку сырья для супов и соусов

ПК 4.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий для супов и соусов.

2.2.5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять обработку, подготовку круп, бобовых и макаронных изделий

ПК 3.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

2.2.6. Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять обработку, подготовку сырья для холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков .

ПК 3.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.

Общие компетенции выпускника:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Максимальная учебная нагрузка составляет 2720 часов

обязательные аудиторные занятия – 1666 часа, самостоятельная работа обучающихся – 832 часа.

Учебная и производственная практика – 1054 часов.

Обязательная аудиторная нагрузка включает в себя четыре раздела:

– Адаптационный цикл – 855 часов;

–Профессиональный цикл – 525 часа;

–Профессиональные модули-1118 часов

Основные изучаемые дисциплины и профессиональные модули:

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
АД.00	Адаптационный цикл
АД.01	Русский язык
АД. 02	Математика в профессии
АД. 03	Основы саморегуляции и культура общения
АД. 04	Основы безопасности жизнедеятельности
АД. 05	Адаптивная физкультура
АД. 06	Основы информатики
АД. 07	Основы естествознания
АД.08	Родная литература
ПЦ.00	Профессиональный цикл
ОП.01	Организация рабочего места
ОП.02	Производственная санитария и гигиена труда
ОП.03	Технологическое оборудование предприятий общественного питания
ОП.04	Безопасность условий работы и охрана труда на предприятиях общественного

	питания
ОП.05	Товароведение продовольственных товаров
ОП.06	Технология подготовки производственного инвентаря, кухонной и столовой посуды
ПМ. 01	Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.
ПМ.02	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов
ПМ.03	Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов.
ПМ.04	Приготовление супов и соусов
ПМ.05	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.