

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

**Рассмотрено**  
на заседании  
педагогического совета

Протокол № 6  
от 28.05.2020 года

**Утверждено**  
Приказ директора  
ГАПОУ ТО «Тюменский  
техникум индустрии  
питания, коммерции и  
сервиса»  
№ 333/01-од  
от 28.05.2020 года

**ПРОГРАММА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ И СОЦИАЛЬНО-ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ**  
**АДАПТАЦИИ**

(для выпускников школ, освоивших общеобразовательные программы  
основного общего образования)

по профессиям

**16675 Повар**  
**16399 Официант**

**Форма обучения:**  
очная

**Срок освоения программы:**  
1 г. 10 м.

Программа профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям 16675 Повар, 16399 Официант, разработана на основе:

Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. N 513;

Общероссийского классификатора профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94);

Требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утвержденного Постановлением Минтруда РФ от 05 марта 2004 г. N 30 (выпуск 51);

Профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. N 610н;

Профессионального стандарта Официант/Бармен, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ 01 декабря 2015 г. N 910н;

Организация разработчик

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

Экспертная организация

Наименование экспертной организации

ООО «Тех Дрейд Тюмень»

Экспертное заключение от \_\_\_\_\_

место печати

Эксперт

Уфимов Александр  
должность

Косакинов Д.В.  
ФИО

Косакинов  
подпись

Эксперт

Шеф-повар  
должность

Александр А.М.  
ФИО

Александр  
подпись

## СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1	Общие положения	5
1.1	Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы	5
1.2	Термины, определения и используемые сокращения	6
1.3	Задачи адаптированной образовательной программы	7
1.4	Нормативный срок освоения программы	7
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы	8
2.1	Область и объекты профессиональной деятельности	8
2.2	Виды работ и профессиональные компетенции	9
3	Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	10
3.1	Учебный план и график учебного процесса	10
3.2	Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, учебных и производственных практик	10
4	Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы	11
4.1	Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся	11
4.2	Текущий контроль	11
4.3	Промежуточная аттестация	11
4.4	Квалификационный экзамен	11
5	Ресурсное обеспечение адаптированной образовательной программы	12
5.1	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации адаптированной образовательной программы	12
5.2	Кадровое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы	12
5.3	Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с адаптированной программой	12
6	Социокультурная среда	14

## ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1	Рабочий учебный план		
	Рабочие программы:		
Приложение 2	ОП.01	Введение в профессию и основы социально - психологической адаптации	
Приложение 3	ОП.02	Общая физическая подготовка	
Приложение 4	ОП.03	Физиология питания	
Приложение 5	ОП.04	Технология расчетов с потребителями	
Приложение 6	ОП.05	Информационные технологии в профессии	
Приложение 7	ОП.06	Психология общения	
Приложение 8	ОП.07	Оснащение рабочего места и охрана труда	
Приложение 9	ОП.08	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	
Приложение 10	ОП.09	Профессиональная этика и этикет	
Приложение 11	ОП.010	Правовые основы профессиональной деятельности	
Приложение 12	ПМ.01	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар (2 разряда)"	
Приложение 13	УП.01	Программа учебной практики	

Приложение 14	ПП.01	Программа производственной практики	
Приложение 15	ПМ.02	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар (3 разряда)"	
Приложение 16	УП.02	Программа учебной практики	
Приложение 17	ПП.02	Программа производственной практики	
Приложение 18	ПМ.03	Выполнение работ по профессии 16399 "Официант (3 разряда)"	
Приложение 19	УП.03	Программа учебной практики	
Приложение 20	ПП.03	Программа производственной практики	
Приложение 21	ПМ.04	Выполнение работ по профессии 16399 "Официант (4 разряда)"	
Приложение 22	УМ.04	Программа учебной практики	
Приложение 23	ПП.04	Программа производственной практики	

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы

Программа профессионального обучения и социальной адаптации для выпускников школ, освоивших общеобразовательные программы основного общего образования Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по программам профессионального обучения и социализации групп молодежи, не имеющих среднего (полного) общего образования по профессиям 16675 Повар, 16399 Официант.

Для разработки адаптированной образовательной программы привлекались психолог и социальный педагог.

Численность обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в учебной группе устанавливается до 20 человек.

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы (далее - программа) составляют:

1. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
2. Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
3. Примерная программа социальной адаптации обучающихся, предложенная Департаментом образования и науки Тюменской области (письмо № 5685 от 01.08.2013).
4. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса» от 18.03.2014г. №06-281.
5. Федеральный закон Российской Федерации от 1 декабря 2007 г. N 307-ФЗ "О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях предоставления объединениям работодателей права участвовать в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования»;
6. Профессиональный стандарт: Официант/бармен, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015г. N 910н;
7. Профессиональный стандарт: Повар, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015г. N 610н;
8. Общероссийский классификатор профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94);
9. Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. N 513;
10. Требования Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утвержденные Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30
11. "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным

общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья" утвержденные Постановлением Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.07.2015 № 26, (зарегистрировано в Минюсте Российской Федерации 14.08.2015 №38528).

12. Устав ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса», утвержденный приказом директора Департамента образования и науки Тюменской области от 01.06.2016 № 487/ОД; принят на Общем собрании техникума протокол от 10.05.2016 №4.

13. Локальные нормативные акты техникума.

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

**Адаптированная образовательная программа** (далее - **АОП**) - 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.

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

**Специальные условия для получения образования** – условия обучения, воспитания и развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

**Инвалид** – лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеванием, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

## **1.3. Цели и задачи адаптированной образовательной программы**

Цель программы:

- удовлетворение потребности в профессиональном обучении лиц, из числа выпускников школ, освоивших общеобразовательные программы основного общего образования, получивших рекомендации школьных педагогических консилиумов (ПМПк) для прохождения профессионального обучения.

Задачи программы:

- предоставление возможности освоения обучающимися нескольких профессий в соответствии с потребностями рынка труда, возможностями и интересами выпускников и сформированными (рекомендованными) перечнями;

- подготовка обучающихся к эффективному поведению на рынке труда, формированию навыков коллективной работы и соблюдению трудового законодательства;

- предоставление индивидуального психолого-педагогического сопровождения и консультирования обучающихся и их законных представителей;

- предоставление образовательных дисциплин, обеспечивающих успешную адаптацию и социализацию обучающихся.

#### **1.4. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы по профессиям 16675 Повар, 16399 Официант: 1 год 10 месяцев

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

#### **Область профессиональной деятельности выпускника:**

- реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания;
- приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей;

#### **Объекты профессиональной деятельности выпускника:**

- потребности потребителей организаций общественного питания в процессе обслуживания;
- технологический процесс обслуживания в залах организаций общественного питания, за барной стойкой, буфетом;
- технологический процесс обслуживания массовых банкетных мероприятий;
- технологический процесс обслуживания специальных форм организации питания;
- торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуда, приборы, инвентарь и другие предметы материально-технического оснащения организаций общественного питания;
- 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.



## **2.2. Виды работ и компетенции выпускника**

### **Профессиональные компетенции выпускника**

#### **Выполнение работ по профессии 16675 "Повар (2 разряда)"**

ПК 1.1 Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий

ПК 1.2 Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов

#### **Выполнение работ по профессии 16675 "Повар (3 разряда)"**

ПК 2.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

ПК 2.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

#### **Выполнение работ по профессии 16399 "Официант (3 разряда)"**

ПК 3.1 Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания.

ПК 3.2 Накрытие и предварительная сервировка столов.

ПК 3.3 Уборка столов

ПК 3.4 Сдача использованной посуды, приборов, столового белья, наличных денег, чеков, талонов, нереализованной продукции и товаров.

#### **Выполнение работ по профессии 16399 "Официант (4 разряда)"**

ПК 4.1 Сервировка столов и организация питания

ПК 4.2 Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них.

ПК 4.3 Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания

ПК 4.4 Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы

ПК 4.5 Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания

#### **Общие компетенции выпускника**

ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности

ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4 Осуществлять поиск информации и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

### 3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план и график учебного процесса (приложение 1)

3.2. Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей,  
программы учебной и производственной практик

ОП.01	Введение в профессию и основы социально - психологической адаптации
ОП.02	Общая физическая подготовка
ОП.03	Физиология питания
ОП.04	Технология расчетов с потребителями
ОП.05	Информационные технологии в профессии
ОП.06	Психология общения
ОП.07	Оснащение рабочего места и охрана труда
ОП.08	Основы микробиологии, санитарии и гигиены
ОП.09	Профессиональная этика и этикет
ОП.010	Правовые основы профессиональной деятельности
ПМ.01	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар (2 разряда)"
УП.01	Программа учебной практики
ПП.01	Программа производственной практики
ПМ.02	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар (3 разряда)"
УП.02	Программа учебной практики
ПП.02	Программа производственной практики
ПМ.03	Выполнение работ по профессии 16399 "Официант (3 разряда)"
УП.03	Программа учебной практики
ПП.03	Программа производственной практики
ПМ.04	Выполнение работ по профессии 16399 "Официант (4 разряда)"
УМ.04	Программа учебной практики
ПП.04	Программа производственной практики

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся**

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

- текущий контроль;
- промежуточная аттестация;
- квалификационный экзамен.

Текущий контроль успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся определяются Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ПОО.

### **4.2. Текущий контроль**

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения теоретических, практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или 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.

### **4.3. Промежуточная аттестация**

Промежуточная аттестация результатов подготовки, обучающихся осуществляется в форме зачетов и/или экзаменов ведущим дисциплины и/или профессиональные модули преподавателем. Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося по завершению изучения дисциплины или профессионального модуля.

Формы и сроки проведения промежуточной аттестации определяются учебным планом. Уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах: 5(отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

### **4.4. Квалификационный экзамен**

Итоговая аттестация по профессиональным модулям проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и профессиональных стандартов и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

## **5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации АОП**

Адаптированная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. Рабочие программы учебных дисциплин представлены в виде соответствующих образовательных ресурсов в локальной сети техникума.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

При этом обеспечена возможность осуществления одновременного индивидуального доступа к такой системе всех обучающихся.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа, для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

### **5.2. Кадровое обеспечение реализации АОП**

Реализация АОП обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Сопровождение обучающихся с ОВЗ осуществляется психологом, социальным педагогом, классным руководителем и медицинским работником техникума.

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

Педагогические работники проходят курсы повышения квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ОВЗ.

### **5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в техникуме в соответствии с АОП**

ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, которые предусмотрены учебным планом, и

соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя

Кабинеты:

Профессионального обучения

Социально-экономических дисциплин

Физиологии питания

Организации и технологии обслуживания в барах

Лаборатории:

Микробиологии, санитарии и гигиены

Приготовления пищи

Спортивный комплекс:

Спортивный зал

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет, актовый зал

Перечень оборудования элементов доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья:

стационарная система «Исток» С1 (оснащение крупных помещений, усилители и индивидуальная петля, зона охвата до 100 м<sup>2</sup>); видеоувеличитель Optelec ClearNote; монитор Optelec для ClearView+ 18,5 дюймов; выносной монитор Optelec TwinView 24; видеоувеличитель Optelec MultiView. Наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств и других технических средств для обучающихся с нарушениями слуха.

## 6. СОЦИОКУЛЬТУРНАЯ СРЕДА

В Техникуме сформирована социокультурная среда, необходимая для обеспечения воспитания гармонично развитой и социально ответственной личности, ориентированная на системно-деятельностный подход к развитию и социализации обучающихся, оказания им помощи в профессиональном становлении. Созданы условия для самореализации личности, включая участие обучающихся в деятельности по направлениям: гражданско-патриотическое, культурно-творческое, спортивное и здоровьесберегающее, профилактическое, студенческое самоуправление, молодежное предпринимательство, профориентационное, экологическое.

Воспитательная и социальная работа с обучающимися Техникума организована на основании локальных нормативных документов. Для формирования общих компетенций обучающихся в Техникуме в соответствии с планом работы организуются и реализуются внеучебные мероприятия: кружки, спортивные секции, творческие студии, советы, клубы. Обучающиеся принимают участие в конкурсах, соревнованиях, фестивалях различных уровней, в проектной деятельности.

У обучающихся с ОВЗ отмечаются различные особенности развития:

- коммуникативные затруднения;
- своеобразие восприятия, внимания, памяти, мышления;
- своеобразие формирования личности;
- трудности социализации;
- специфика формирования эмоционально-волевой сферы.

Сочетание всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, дактилирования, зрительного восприятия с лица и с руки говорящего) предполагает развитие всей структуры речевой деятельности, которая помогает практической деятельности и вплетается в нее.

Обучающиеся могут быть более замкнуты и обидчивы, агрессивны по отношению к людям и вещам, чрезмерно тревожны, сверхчувствительны, не уверены в себе, у них наблюдается завышенная или заниженная самооценка.

Эффективность форм организации профессионального образовательного процесса, достижение успеха в обучении и желаемых способов самореализации в первую очередь зависят от процесса адаптации студентов с ОВЗ к реальной ситуации в профессиональном образовательном учреждении, т.е.:

- строение в группе отношений, создающих условия для создания образовательной и развивающей среды;
- всестороннее развитие и становление личности, которое должно частично или полностью компенсировать ограничения жизнедеятельности инвалида и обеспечить ему конкурентоспособность на рынке труда.
- усвоение обучающимися профессиональных знаний и умений, способов деятельности через большую подготовительную работу (подготовка учебного материала в доступной форме, подготовка схем, алгоритмов, рабочих тетрадей, компьютерное сопровождение).

Инклюзивное образование – прогрессивный способ обучения. Адаптированная профессиональная программа подготовки по профессиям является одной из форм инклюзивного образования.