



Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии  
предметов общеобразовательного цикла  
протокол № 12 от «07» июня 2023 года

Председатель: \_\_\_\_\_ Кодлубай О.Е.

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии  
дисциплин профессионального цикла  
протокол № 10 от «07» июня 2023 года

Председатель: \_\_\_\_\_ Самодуров Э.В..

ППКРС пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2024/25 учебном  
году  
цикловыми методическими комиссиями

Протокол заседания предметно-цикловой комиссии  
предметов общеобразовательного цикла от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

Протокол заседания предметно-цикловой комиссии  
дисциплин профессионального цикла от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

Распоряжение директора от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

Организация-разработчик:  
ГБПОУ ЛО «Лодейнопольский техникум промышленных технологий»

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья сроком обучения 1 год 10 месяцев разработана с учетом требований Федерального базисного плана для профессиональной подготовки на основе Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) и методических рекомендаций Минобнауки России (Письмо Минобнауки России от 22.04 2015 №106-443) по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, примерных программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ с учетом их психофизических особенностей.

Адаптированная программа ежегодно пересматривается, при необходимости обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, контрольно-оценочных средств, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся с особыми образовательными потребностями и переутверждается.

**Содержание**  
**адаптированной основной программы**  
**профессионального обучения**

№	Содержание	Стр.
1	Общая характеристика содержания АОППО	6
1.1	Нормативно-правовые основы разработки программы профессиональной подготовки по профессии: 18511 «Слесарь по ремонту автомобилей»	6
1.2	Используемые термины	9
1.3.	Особенности психофизического развития и индивидуальные возможности обучающихся с интеллектуальными нарушениями	11
1.4	Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы	15
1.5	Требования к поступающим	15
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО	16
2.1	Область профессиональной деятельности выпускников	16
2.1	Объекты профессиональной деятельности	16
2.3	Виды профессиональной деятельности и компетенции выпускника	16
2.4.	Характеристика работ	17
3	Структура АОППО	18
4	Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	20
	- учебный план	20
	-календарный учебный график	24
5	Коррекционная работа	26
6	Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы	31
6.1	Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся	31

6..2	Организация итоговой аттестации выпускников-	32
7	Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями	33
7.1	Кадровое обеспечение	33
7.2	Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса	34
7.3	Материально-техническое обеспечение учебного процесса.	34
7.4	Организация практики обучающихся в процессе реализации АОППО	37
7.5	Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся	37
8	Аннотации рабочих программ	40
Приложения		
1	Учебный план и календарный график	
2	Адаптированные программы учебных дисциплин	
3	Контрольно- измерительные материалы	
4	Рабочая программа воспитания	
5	Календарный графика воспитательной работы	

## 1. Общая характеристика содержания АОППО

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения разрабатывается и утверждается образовательной организацией самостоятельно на основе требований профессионального стандарта (при наличии) или требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей. Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения может быть разработана как в отношении учебной группы инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, так и индивидуально для конкретного обучающегося. При разработке адаптированной образовательной программы профессионального обучения для лиц с интеллектуальными нарушениями учитывается степень и особенности психофизических нарушений.

Для разработки адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения могут привлекаться тьюторы, педагоги-психологи, социальные педагоги, дефектологи, специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения - программа профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар» регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, качество подготовки обучающихся по данной программе.

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

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, регламентируется приказом Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. №438: Организация, осуществляющая профессиональное обучение, самостоятельно

- определяет формы обучения ;
- утверждает содержание и продолжительность профессионального обучения;
- устанавливает формы проведения квалификационного экзамена;
- устанавливает образцы выдаваемого свидетельства о профессии рабочего и определяет порядок их заполнения и выдачи.

При разработке образовательной программы организация профессионального обучения учитывает психофизические особенности лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), предполагающие увеличение сроков обучения не более, чем 10 месяцев.

Разработка и реализация адаптированной образовательной программы профессионального обучения ориентированы на решение следующих задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для
- получение профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития);
- повышение качества профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития);

возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося с ЗПР, инвалида и обучающегося с нарушениями интеллектуального развития;

создание единых подходов к организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения для данной категории обучающихся.

формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

При реализации адаптированной программы обучения образовательная организация вправе использовать ресурсы других организаций, осуществляющих образовательную деятельность посредством сетевой формы реализации образовательных программ (статья 15 Федерального закона N 273-ФЗ).

Одним из необходимых условий успешного профессионального обучения лиц с интеллектуальными нарушениями, является наглядность, этапность, закрепление изученных трудовых функций. В реализации программы с использованием сетевой формы могут участвовать организации, обладающие необходимой инфраструктурой для реализации части такой программы, обеспечивающей прохождение профессионального обучения. Использование сетевой формы реализации образовательных программ осуществляется на основании договора между организациями.

### **1.1. Нормативно-правовые основы разработки АОППО по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии:**

Нормативно-правовые основы разработки АОППО по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 16675 «Повар» составляют:

- Закон Российской Федерации «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ (в ред. от 29.11.2021г.);

- Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;

- Профессиональный стандарт по профессии «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 113н от 09.03.2022);

- Конвенции о правах инвалидов;

- Трудовой кодекс Российской Федерации;

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 N 06-517 «О дополнительных мерах» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации приемной кампании лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью на обучение по программам среднего профессионального образования ,профессионального обучения»);

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 № ДЛ-1/05вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 декабря 2017 г. N 06-2023 «Методические рекомендации по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограничениями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»;

- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального

- образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)");
  - Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 N ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»);
  - Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. N ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
  - Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 4 августа 2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»
  - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями);
  - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
  - Распоряжение Минпросвещения России от 20.02.2019г. № Р-93 «Об утверждении примерного Положения о психолого-педагогическом консилиуме образовательной организации»;
  - Федеральный государственный образовательный стандарт обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), приказ Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014г. №1599;
  - Постановление Правительства РФ от 31 октября 2002 г. N 787 "О порядке утверждения Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих" (с изменениями и дополнениями);
  - Общероссийский классификатор ОК 016-94 профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР) (принят постановлением Госстандарта РФ от 26 декабря 1994 г. № 367) (с изменениями и дополнениями);
  - Приказ Минтруда России от 19 ноября 2013 года № 685н "Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 апреля 2014 г., регистрационный № 31801);
  - письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 N 06-281 "О направлении Требований" (вместе с "Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса", утв. Минобрнауки России 26.12.2013 № 06-2412вн);
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.04.2015 №06-830вн. «Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных программ»;



- Письмо Минобразования России от 30.10.1999 г. № 27/777-6 «Об особенностях организации начального профессионального образования для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии».
  - Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. № 2;
  - Постановление главного санитарного врача РФ от 10.07.2015 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.2. 3286-15 "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";
  - Приказ Комитета общего и профессионального образования Ленинградской области № 43 от 5 июля 2013 г. Положение об организации профессионального образования по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих либо должностям служащих обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего или среднего общего образования, в образовательных организациях учреждениях профессионального образования Ленинградской области, подведомственных комитету общего и профессионального образования Ленинградской области.
  - Приказ Минобрнауки РФ от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставления услуг в сфере образования, а также оказания при этом необходимой помощи»
- Методическую основу разработки адаптированной программы профессиональной подготовки составляют:
- требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06-281);
  - методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн).

## 1.2 Используемые термины

**Адаптация** – это не только приспособление индивида к успешному функционированию в данной среде, но и способность к дальнейшему психологическому, личностному, социальному развитию.

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

**Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения** - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих адаптированная для обучения инвалидов и лиц ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

**Заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК)** - документ, в котором отражены необходимые специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья

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

**Индивидуальная программа реабилитации или абилитации (ИПРА) инвалида** - разработанный на основе решения Государственной службы медико-социальной экспертизы комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

**Индивидуальный учебный план** - учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

**Инклюзивное образование** - обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.

**Интегрированное обучение** - совместное обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья и лиц, не имеющих таких ограничений, посредством создания специальных условий для получения образования лицами с ограниченными возможностями здоровья.

**Лицо с ограниченными возможностями здоровья** - лицо, имеющее физический и (или) психический недостатки, которые препятствуют освоению образовательных программ без создания специальных условий для получения образования.

**Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья** - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

**Лицо с ограниченными возможностями здоровья** - лицо, имеющее физический и (или) психический недостатки, которые препятствуют освоению образовательных программ без создания специальных условий для получения образования.

**Основные программы профессионального обучения** - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих.

**Особые образовательные потребности** — это потребности в условиях, необходимых для оптимальной реализации актуальных и потенциальных возможностей, которые может проявить человек

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

**Специальные условия для получения образования** - условия обучения, воспитания и развития обучающихся инвалидов и обучающихся ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий 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.

### **1.3. Особенности психофизического развития и индивидуальные возможности обучающихся с интеллектуальными нарушениями**

В соответствии со статьей 2 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273–ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» профессиональное обучение – вид образования, который направлен на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий). Прохождение профессионального обучения регламентируется Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 292. При организации процесса профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются положения, отраженные в письме Минпросвещения России от 11 февраля 2019 г. № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с «Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Как указано в Разъяснениях, предоставление профессионального обучения осуществляется при наличии в образовательной организации необходимых условий. Данные условия могут быть созданы как самой образовательной организацией, так и с использованием ресурсов других организаций, осуществляющих образовательную деятельность посредством сетевой формы реализации образовательных программ (статья 15 Федерального закона № 273-ФЗ). В реализации программы с использованием сетевой формы могут участвовать организации, обладающие необходимой инфраструктурой для реализации части такой программы, обеспечивающей прохождение профессионального обучения.

На основании части 10 статьи 79 Федерального закона № 273-ФЗ организациями, осуществляющими образовательную деятельность по основным программам профессионального обучения, должны быть созданы специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Под специальными условиями для получения образования обучающимися ограниченными возможностями здоровья в Федеральном законе № 273-ФЗ понимаются условия обучения, воспитания и развития таких обучающихся, 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 обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (часть 3 статьи 79 Федерального закона № 273-ФЗ).

Профессиональное обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе адаптированных основных программ профессионального обучения. Согласно пункту 28 статьи 2 Федерального закона № 273-ФЗ адаптированная образовательная программа представляет собой образовательную программу,

адаптированную для обучения 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.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения - программа профессиональной подготовки по профессии «Повар» для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без получения среднего общего образования сроком обучения 1 год 10 месяцев разработана с учетом требований профессионального стандарта профессии 16675 «Повар»

Программа представляет комплект документов, разработанных и утвержденных ГБПОУ ЛО «ЛТПТ» с учетом потребностей регионального рынка труда, требований Федеральных органов власти и соответствующих отраслевых требований, на основе требований профессиональных характеристик по профессии «Повар для 2-3 разряда. Образовательный процесс выстроен с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся с целью создания благоприятных условий для профессионального обучения, адаптации, реабилитации и социализации подростков с ограниченными возможностями здоровья.

Особенности психофизического развития лиц с ограниченными возможностями здоровья проявляются в характеристике учебно-познавательной деятельности, в нарушениях интеллектуального развития, которые характеризуются сниженным интеллектуальным функционированием и адаптивным поведением разной степени выраженности.

Умственная отсталость — это стойкое недоразвитие познавательной деятельности вследствие диффузного органического поражения центральной нервной системы. Умственная отсталость может быть отягощена психическими заболеваниями различной этиологии, что требует не только их медикаментозного лечения, но и организации психолого-педагогического сопровождения таких обучающихся в образовательных организациях.

Затруднения в психическом развитии лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) обусловлены особенностями их высшей нервной деятельности (слабостью процессов возбуждения и торможения, замедленным формированием условных связей, тугоподвижностью нервных процессов, нарушением взаимодействия первой и второй сигнальных систем и др.). В структуре психики отмечается недоразвитие познавательных интересов и снижение познавательной активности, что обусловлено замедленностью темпа психических процессов, их слабой подвижностью и переключаемостью. При умственной отсталости страдают эмоции, воля, поведение, в некоторых случаях физическое развитие, хотя наиболее нарушенным является мышление, и прежде всего, способность к отвлечению и обобщению.

Особая организация учебной и внеурочной работы, основанной на использовании практической деятельности; проведение специальных коррекционных занятий не только повышают качество ощущений восприятий, но и оказывают положительное влияние на развитие интеллектуальной сферы, в частности овладение отдельными мыслительными операциями. Меньший потенциал обучающихся обнаруживается в развитии их мышления, основу которого составляют такие операции, как анализ, синтез, сравнение, обобщение, абстракция, конкретизация. Проявляются в трудностях установления отношений между частями предмета, выделении его существенных признаков, дифференциации их от несущественных, нахождении и сравнении предметов по признакам сходства и отличия и т. д. Из всех видов мышления (наглядно-действенного, наглядно-образного и словесно-логического)

обучающихся с интеллектуальными нарушениями в большей степени недоразвито словесно-логическое мышление. Это выражается в слабости обобщения, трудностях понимания смысла явления или факта. Присуща сниженная активность мыслительных процессов и слабая регулирующая роль мышления: зачастую, они начинают выполнять

работу, не дослушав инструкции, не поняв цели задания, не имея внутреннего плана действия.

Использование специальных методов и приемов, применяющихся в процессе коррекционно-развивающего обучения, позволяет оказывать влияние на развитие различных видов мышления обучающихся (интеллектуальными нарушениями), в том числе и словесно-логического. Особенности восприятия и осмысления учебного материала неразрывно связаны с особенностями памяти. Запоминание, сохранение и воспроизведение полученной информации обучающимися с интеллектуальными нарушениями также отличается рядом специфических особенностей: они лучше запоминают внешние, иногда случайные, зрительно воспринимаемые признаки, при этом, труднее осознаются и запоминаются внутренние логические связи; произвольное запоминание требует многократных повторений. Менее развито логическое опосредованное запоминание, хотя механическая память может быть сформирована на более высоком уровне. Недостатки памяти проявляются не столько в трудностях получения и сохранения информации, сколько ее воспроизведения: вследствие трудностей установления логических отношений полученная информация может воспроизводиться бессистемно, с большим количеством искажений; при этом наибольшие трудности вызывает воспроизведение словесного материала. Использование различных дополнительных средств и приемов в процессе коррекционно-развивающего обучения (иллюстративной, символической наглядности; различных вариантов планов; вопросов педагога и т. д.) может оказать значительное влияние на повышение качества воспроизведения словесного материала.

Также в процессе обучения обнаруживаются трудности сосредоточения на каком-либо одном объекте или виде деятельности. Однако, если задание посильно и интересно, то внимание может определенное время поддерживаться на должном уровне. Под влиянием специально организованного обучения и воспитания объем внимания и его устойчивость значительно улучшаются.

Для успешного обучения необходимы достаточно развитые представления и воображение. Воображение отличается примитивностью, неточностью и схематичностью.

Отмечаются недостатки в развитии речевой деятельности, которые напрямую связаны с нарушением абстрактно-логического мышления. Однако в повседневной практике они способны поддержать беседу на темы, близкие их личному опыту, используя при этом несложные конструкции предложений.

Моторная сфера лиц с легкой степенью умственной отсталости, как правило, не имеет выраженных нарушений. Наибольшие трудности обучающиеся испытывают при выполнении заданий, связанных с точной координацией мелких движений пальцев рук. В свою очередь, это негативно сказывается на овладении письмом и некоторыми трудовыми операциями.

Психологические особенности обучающихся интеллектуальными нарушениями проявляются в нарушении эмоциональной сферы. При легкой умственной отсталости эмоции в целом сохранены, однако они отличаются отсутствием оттенков переживаний, неустойчивостью и поверхностностью. Отсутствуют или очень слабо выражены переживания, определяющие интерес и побуждение познавательной деятельности, а также с большими затруднениями осуществляется воспитание высших психических чувств: нравственных и эстетических. Волевая сфера характеризуется слабостью собственных намерений и побуждений, большой внушаемостью. Они предпочитают выбирать путь, не требующий волевых усилий, а вследствие не посильности предъявляемых требований, у некоторых из них развиваются такие отрицательные черты личности, как негативизм и упрямство. Своеобразие протекания психических процессов и особенности волевой сферы оказывают отрицательное влияние на характер произвольной деятельности, что выражается в недоразвитии мотивационной сферы, слабости побуждений, недостаточности инициативы. Эти недостатки особенно ярко проявляются в учебной деятельности,

поскольку обучающиеся приступают к ее выполнению без необходимой предшествующей ориентировки заданию и, не сопоставляя ход ее выполнения, с конечной целью. В процессе выполнения учебного задания они часто уходят от правильно начатого выполнения действия, «соскальзывают» на действия, произведенные ранее, причем осуществляют их в прежнем виде, не учитывая изменения условий. Вместе с тем, при проведении длительной, систематической и специально организованной работы, направленной на обучение их целеполаганию, планированию и контролю, им оказываются доступны разные виды деятельности:

Нарушения высшей нервной деятельности, недоразвитие психических процессов и эмоционально-волевой сферы обуславливают формирование некоторых специфических особенностей межличностных отношений: высокая конфликтность, сопровождаемая неадекватными поведенческими реакциями; слабая мотивированность на установление межличностных контактов и пр. Снижение адекватности во взаимодействии со сверстниками и взрослыми людьми обуславливается незрелостью социальных мотивов, неразвитостью навыков общения обучающихся, а это, в свою очередь, может негативно сказываться на их поведении.

Таким образом, педагогические условия, созданные в профессиональной образовательной организации для обучающихся с умственной отсталостью, должны решать как задачи психолого-педагогической поддержки в образовательном процессе, так и вопросы его воспитания и социализации, тесно связанные с развитием познавательной сферы и деятельности, соответствующей возрастным возможностям и способностям обучающегося.

Для лиц с нарушениями интеллектуального развития характерны следующие особые образовательные потребности:

- получение специальной помощи средствами образования;
  - обязательность непрерывности коррекционно-развивающего процесса;
  - научный, практико-ориентированный, действенный характер содержания образования;
  - доступность содержания познавательных задач, реализуемых в процессе образования;
  - увеличение сроков получения образования;
  - систематическая актуализация сформированных у обучающихся знаний и умений;
  - специальное обучение их «переносу» с учетом изменяющихся условий учебных, познавательных, трудовых и других ситуаций;
  - обеспечение особой пространственной и временной организации; общеобразовательной среды с учетом функционального состояния центральной нервной системы и нейродинамики психических процессов;
  - использование преимущественно позитивных средств стимуляции деятельности и поведения обучающихся, демонстрирующих доброжелательное и уважительное отношение к ним;
  - развитие мотивации и интереса к познанию окружающего мира с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающегося
- обучению и социальному взаимодействию со средой;
- стимуляция познавательной активности, формирование позитивного отношения к окружающему миру.
  - овладение разнообразными видами, средствами и формами коммуникации, обеспечивающими успешность установления реализации социокультурных связей и отношений обучающегося с окружающей средой;
  - психологическое сопровождение, оптимизирующее взаимодействие обучающегося с педагогами и другими обучающимися;
  - психологическое сопровождение, направленное на установление взаимодействия семьи и организации;

- постепенное расширение образовательного пространства, выходящего за пределы организации.

Профессиональная подготовка как система и процесс овладения навыками конкретной профессии играет определенную роль в реабилитации лиц с ограниченными возможностями здоровья, именно она создает основу для реализации принципа равных возможностей.

Программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия реализации образовательного процесса и включает в себя:

- пояснительную записку;
- количественный и качественный состав педагогических работников, участвующих в образовательном процессе по профессии «Повар»;
- информационное обеспечение обучения;
- материально-техническое обеспечение образовательного процесса по профессии «Слесарь по ремонту автомобилей»;
- профессиональную характеристику;
- квалификационную характеристику
- учебный план;
- календарный учебный график;
- адаптированные рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин;
- поурочно-тематические планы дисциплин и профессиональных модулей;
- комплекты контрольно-оценочных средств по профессиональным модулям и дисциплинам;
- комплекты практических занятий;

В программу включена адаптационные дисциплины, необходимость которых обусловлена психолого-педагогической характеристикой лиц с ограниченными возможностями здоровья, сложностью их адаптации в социуме.

Профессиональная характеристика отражает содержательные параметры профессиональной деятельности: её основные виды, а также их теоретические основы.

Практика является обязательным разделом образовательной программы и подразделяется на учебную практику в условиях мастерских и производственную практику в условиях производства, соответствующего профилю обучения.

Виды и формы промежуточной аттестации, включенные в учебный план, соответствуют общим требованиям.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

При успешном освоении адаптированной образовательной программы выпускнику устанавливается 2-3\_квалификационный разряд по профессии рабочего 16675 «Повар . По завершении обучения выдается свидетельство о профессиональной подготовке установленного образца.

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

Продолжительность профессионального обучения по адаптированной программе профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар» составляет 1 год 10 месяцев

#### **1.5. Требования к абитуриенту**

На обучение по профессии 16675 «Повар» принимаются лица с ограниченными возможностями здоровья, лица, окончившие специальные (коррекционные) образовательные учреждения VIII вида.

Приём на обучение по адаптированной основной образовательной программе профессионального обучения осуществляется по личному заявлению поступающего с ограниченными возможностями здоровья (законного представителя) на основании представленной справки медико-социальной экспертизы или/и заключения психолого-медико-педагогической комиссии, с

предоставлением оригинала или копии документов, удостоверяющих его личность, гражданство; оригинала или ксерокопии документа об образовании.

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить заключение МСЭ, индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида), медицинскую справку формы 0-86у с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда. Численность обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в учебной группе устанавливается до 15 человек.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения.**

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по программе профессиональной подготовки представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

Цель АОППО – развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями нормативно-правовой документации по профессиональной подготовке, оказание помощи в психофизическом развитии, психолого-педагогическое сопровождение для адаптации и интеграции в социум в рамках инклюзивного образования.

Инклюзия заключается в том, что в техникуме обучающиеся с ОВЗ находятся в социуме вместе с обучающимися с сохранным интеллектом, участвуют совместно в культурно-массовых и спортивных мероприятиях, посещают кружки и секции.

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

Область профессиональной деятельности выпускников:

- приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских 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.

Исходя из особенностей психического развития и индивидуальных возможностей данной категории обучающихся, профессиональная деятельность сориентирована на социальную реабилитацию подростков и подготовку их к самостоятельной трудовой деятельности.

При организации профессиональной деятельности учитываются следующие факторы: доступность учебного материала для данной категории обучающихся, дидактическая коррекционная значимость. Учёт этих факторов выражается в том, что она направлена на развитие у учащихся обобщенных трудовых умений и на сознательное овладение приемами труда.

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 усвоения правил по безопасности труда.

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

Профессиональная подготовка обучающихся завершается сдачей квалификационного экзамена.

Для данной профессии установлен начальный разряд 2.

Если аттестуемый на начальный разряд при всех видах обучения показывает знания и производственные умения выше установленных квалификационной характеристикой, ему присваивается квалификация на разряд выше.

Задачи профессиональной деятельности - подготовить специалистов имеющих практический опыт по выполнению вспомогательных работ по приготовлению блюд. Основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку овощей, плодов, рыбы, птицы, мяса, субпродуктов. Учащиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки. Очень важно, чтобы учащиеся не только усвоили практические умения и навыки, но и вышли на II уровень подготовки, уровень самостоятельного выполнения практических работ.

## **2.2. Перечень компетенций, подлежащих формированию по итогам обучения:**

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. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Соблюдать правила безопасного труда.

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

- ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
- ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.
- ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

### 3. Структура АОППО

Количество часов на освоение адаптированной образовательной программы составляет 2370 часов.

Индекс	Курсы, предметы ,дисциплины	Количество часов
ОУП	<b>Общеобразовательные предметы</b>	<b>298</b>
ОУП.01	Математика в профессии	40
ОУП.02	История России	40
ОУП.03	Введение в информатику	40
ОУП.04	Основы безопасности жизнедеятельности	40
ОУП.05	Физическая культура	138
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>	<b>242</b>
ОП.01	Экономика отрасли и предприятия	23
ОП.02.	Оборудование предприятий общественного питания	63
ОП.03	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	59
ОП.04	Основы правоведения	23
ОП.05	Экологические основы природопользования	34
ОП.06	Сервировка стола	40
ПМ.00	Профессиональные модули	<b>1784</b>
ПМ.01.	Обработка сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов	
МДК.01	Технология обработки сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов	<b>344</b>
УП.	Учебная практика	<b>1140</b>
ПП.	Производственная практика	<b>300</b>
АД.00	Адаптационный цикл	<b>1140</b>
АД.01	Социальная адаптация	<b>300</b>
АД.02	Этика и психология общения	<b>46</b>
ФК	"Здоровье и окружающая среда"	<b>52</b>

	Консультации	120
Промежуточная аттестация		
Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)		

Образовательная программа представляет собой документ, в котором отражена структура учебного года, распределен объем учебного времени на теоретическое обучение, практическую деятельность, промежуточную и итоговую аттестацию. Учебный план предусматривает подготовку обучающихся с ОВЗ по рабочей профессии «Повар» на 2- 3 разряд без получения среднего профессионального образования и повышения уровня образования.

Учебный план предназначен для профессиональной подготовки лиц, с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования. Содержание адаптированной образовательной программы представлено пояснительной запиской, учебным планом, рабочими программами учебных предметов, планируемыми результатами освоения программы, условиями реализации программы, системой оценки результатов освоения программы, учебно-методическими материалами, обеспечивающими реализацию программы.

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

##### Учебный план профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар»

№ п/п	Циклы, курсы, дисциплины	Форма аттестации по курсам	Общее количество часов	Пра ктич ески е заня тия	1 курс				2 курс					
					семестр				семестр					
					1	2		Всего часов за курс	3	4			Всего часов за курс	
					17 н	23 н	1н		17 н	12н	1 н	10 н		1 н
1	2	3	5		6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ОУП	<b>Общеобразовательные предметы</b>		<b>298</b>	57	68	92		<b>160</b>	90	48				<b>138</b>
ОУП.01	Математика в профессии	контрольная работа	40	25	17	23		<b>40</b>						<b>0</b>
ОУП.02	История России	контрольная работа	40	0	17	23		<b>40</b>						<b>0</b>
ОУП.03	Введение в информатику	контрольная работа	40	26				<b>0</b>	28	12				<b>40</b>
ОУП.04	Основы безопасности жизнедеятельности	контрольная работа	40	6				<b>0</b>	28	12				<b>40</b>
ОУП.05	Физическая культура	зачёт	138	104	34	46		<b>80</b>	34	24				<b>58</b>
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный</b>		<b>242</b>	<b>67</b>	35	87		<b>122</b>	91	29				<b>120</b>

	<i>учебный цикл</i>												
ОП.01	Экономика отрасли и предприятия	контрольная работа	23	4				<b>0</b>	16	7			<b>23</b>
ОП.02.	Оборудование предприятий общественного питания	экзамен	63	16	17	46		<b>63</b>					<b>0</b>
ОП.03	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	дифф.зачёт	59	20	<b>18</b>	<b>41</b>		<b>59</b>					<b>0</b>
ОП.04	Основы правоведения	контрольная работа	23	4				<b>0</b>	<b>23</b>				<b>23</b>
ОП.05	Экологические основы природопользования	контрольная работа	34	0				<b>0</b>	<b>22</b>	<b>12</b>			<b>34</b>
ОП.06	Сервировка стола	контрольная работа	40	23				<b>40</b>	<b>30</b>	<b>10</b>			<b>40</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	Э(К)											
ПМ.01.	Обработка сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов		<b>1784</b>	<b>212</b>	<b>384</b>	<b>511</b>		<b>895</b>	<b>306</b>	<b>283</b>		300	<b>889</b>
МДК.01	Технология обработки сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов	экзамен	344	212	78	97		<b>175</b>	102	67			<b>169</b>

УП.	Учебная практика		<b>1140</b>		306	414		<b>720</b>	204	216			<b>420</b>
ПП.	Производственная практика		<b>300</b>					<b>0</b>				300	<b>300</b>
АД.00	Адаптационный цикл		<b>46</b>	<b>12</b>	23			<b>0</b>	23				<b>23</b>
АД.01	Социальная адаптация		23	8				<b>0</b>	23				<b>23</b>
АД.02	Этика и психология общения		23	4	23			<b>23</b>					<b>0</b>
<b>Итого количество часов на обязательное обучение</b>			<b>2370</b>		510	690		<b>1200</b>	510	360		300	<b>1170</b>
<b>Часов в неделю</b>					30	30			30	30		30	
Групповые и индивидуальные консультации			<b>120</b>		30	30		<b>60</b>	30	30			<b>60</b>
Экзамен			12					<b>6</b>					<b>6</b>
Квалификационный экзамен			12									12	<b>12</b>
ФК	"Здоровье и окружающая среда"		52						34	18			<b>52</b>
<b>Итого количество часов на обучение</b>			2566					<b>1266</b>					<b>1300</b>

**Сводные данные по бюджету времени ( в неделях)**

<b>Курсы</b>	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>ЧАСЫ</b>	<b>Экзамены</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>ЧАСЫ</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>ЧАСЫ</b>	<b>Каникулы</b>	<b>ГИА</b>	<b>Всего</b>
<b>I</b>	16	480	1	24	720	-		11	-	52
<b>II</b>	15	450	1	14	420	10	300	2	1	43
<b>Всего:</b>	31	1230	2	38	1140	10	300	13	1	95

**Учебный график**





### Распределение консультаций по предметам и дисциплинам

Консультации определены в объёме 120 часов и проводятся по всем предметам помимо обязательных занятий. Консультации проводятся как в урочное, так во внеурочное время в групповой или индивидуальной форме.

№ п/п	Циклы, курсы, дисциплины	Общее количество часов	1 курс				2 курс		Всего часов за курс
			семестр				семестр		
			1	2		Всего часов за курс	3	4	
			17 н	23 н	1н		17 н	12н	
1	2	5	6	7	8	9	10	11	15
ОУП.01	Математика в профессии	4	2	2		4			0
ОУП.02	История России	4	2	2		4			0
ОУП.03	Введение в информатику	4				0	2	2	4
ОУП.04	Основы безопасности жизнедеятельности	4				0	2	2	4
ОУП.05	Физическая культура	8	2	2		4	2	2	4
ОП.01	Экономика отрасли и предприятия	4				0	2	2	4
ОП.02.	Оборудование предприятий общественного питания	20	10	10		20			0

ОП.03	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	8	4	4		8			0
ОП.04	Основы правоведения	4				0	4		4
ОП.05	Экологические основы природопользования	4				0	2	2	4
МДК.01	Технология обработки сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов	56	1	10		20	16	20	36
	Групповые и индивидуальные консультации	120	30	30		60	30	30	60

Учебный план профессионального обучения по профессии 16675 Повар разработан ГБПОУ ЛО «Лодейнопольский техникум промышленных технологий» профессионального стандарта по профессии «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 610н от 08.09.2015), постановления Минтруда России № 30 от 05.03.2004 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», зарегистрированного в Минюсте России 08.08.2013 № 29322.

Учебный план предполагает часы на общеобразовательный учебный цикл, общепрофессиональный цикл и часы на профессиональный учебный цикл. Основное внимание уделяется отработке практических умений и навыков.

Учебный план составлен для работы в режиме 5-дневной учебной недели в соответствии с обязательной учебной нагрузкой – 30 часов в неделю. Продолжительность занятия – 45 минут. Допускается группировка занятий парами. Перемены не менее 10 минут, обед не менее 20 минут.

Учебный план составлен на основе примерных программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию лиц с ОВЗ с учетом их психофизических особенностей. 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 ЦМК и утверждаются председателем.

В целях преодоления отставаний в учебе проводятся групповые, индивидуальные консультации (коррекционные занятия) помимо основного расписания в объеме 120 часов (по 60 часов на учебный год)

Учебный план предусматривает изучение следующих циклов:

Общеобразовательные предметы

Общепрофессиональный учебный цикл

Профессиональный учебный цикл

Адаптационный учебный цикл

Факультативные занятия «Здоровье и окружающая среда».

Учебный план предусматривает:

- создание условий для воспитания, становления и формирования личности обучающегося, для развития его склонностей, интересов и способности к социальному самоопределению;
- комплектование группы до 15 человек;
- овладение знаниями в объеме, определенном едиными требованиями обязательного минимума содержания профессионального обучения;
- коррекция недостатков в развитии, индивидуальная и групповая работа, направленная на преодоление трудностей обучающихся в овладении отдельными предметами, проблем в общении, асоциального поведения, коррекции их психических и физических нарушений.

Общеобразовательные и профессиональные компоненты реализуются в том числе и через коррекционно-развивающую, адаптационную область, где особое внимание уделяется формированию навыков адаптации личности в современных жизненных условиях.

Учебный год начинается с 1 сентября и заканчивается в соответствии с календарным графиком. Календарный учебный график разработан при обязательном соблюдении продолжительности сессии, производственной и учебной практик, каникул, промежуточной аттестации и сроков проведения итоговой аттестации.

Содержание общеобразовательных и общепрофессиональных предметов адаптировано к уровню интеллектуального развития и базовой подготовки обучающихся. Проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся осуществляется с учетом ограничений здоровья и развития каждого обучающегося.

Работа с учебной литературой в связи с невысокой скоростью чтения частично заменяется разработанными преподавателями адаптированными информационными материалами в комплекте с опорными конспектами, схемами деятельности, карточками-заданиями, наглядным материалом (рисунки, образцы и т.д.).

Текущий контроль знаний осуществляется на каждом учебном занятии, формы контроля: устный опрос, фронтальный опрос, письменный опрос, контрольная работа, практическая работа.

Комплекты контрольно-оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и приобретенные компетенции, разрабатываются и утверждаются учебным заведением.

Текущая аттестация учащихся оценивается на основе 5 – балльной системы отметок: 5 - «отлично», 4 - «хорошо», 3 - «удовлетворительно». Исходя из особенностей развития обучающихся, оценка «2» не используется для мотивации обучающихся.

Формы промежуточной аттестации: контрольные работы по дисциплинам, дифференцированный зачёт. Экзамены проводятся по дисциплинам :

ОП.02 Оборудование предприятий общественного питания

МДК.01 Технология обработки сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов

Практическая подготовка включает в себя два вида практик: учебную и производственную.

Учебная практика в 1 семестре проводится 3 дня в неделю по 6 часов в день, во 2 семестре 3 дня в неделю. Учебная практика в 3 семестре проводится 2 раза в неделю, в 4 семестре- 3 раза в неделю. Учебная практика проводится рассредоточено при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля, чередуясь с теоретическими занятиями.

На 2 курсе предусматривается прохождение обучающимися производственной практики, которая проводится концентрированно в организациях различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых техникумом с каждой организацией, куда направляются обучающиеся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

### **Итоговая аттестация**

В четвертом семестре предусмотрена итоговая аттестация по профессиональному модулю. Оценка компетенций обучающихся по профессии 16675 «Повар» предусмотрена в форме экзамена (квалификационного), который проводится после прохождения полного курса учебной и производственной практик. Формы экзамена: представление портфолио достижений обучающегося, выполнение практической работы. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен». На проведение итоговой аттестации выделяется 1 неделя в 4 семестре.

К итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам (часть 6 статьи 59 Федерального закона об образовании).

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

Если аттестуемый на начальный разряд при всех видах обучения показывает знания и производственные умения выше установленных квалификационной характеристикой, ему присваивается квалификация на разряд выше.

## 5. Коррекционная работа

1. Цели и задачи коррекционной работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, при обучении в СПО.

Цель коррекционной работы — создание системы комплексной психолого-педагогической и социальной помощи обучающимся с особыми образовательными потребностями, направленной на коррекцию и/или компенсацию недостатков в развитии для успешного освоения ими образовательной программы, профессионального самоопределения, социализации, обеспечения психологической устойчивости обучающихся. Цель коррекционной работы определяет следующие задачи:

- выявление особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ, инвалидов, а также подростков, попавших в трудную жизненную ситуацию;
- создание условий для успешного освоения программы (ее элементов) и прохождения промежуточной и итоговой аттестации;
- коррекция (минимизация) имеющихся нарушений (личностных, регулятивных, когнитивных, коммуникативных);
- обеспечение непрерывной коррекционно-развивающей работы в единстве урочной и внеурочной деятельности;
- выявление профессиональных склонностей, интересов обучающихся с особыми образовательными потребностями; проведение работы по их профессиональному консультированию, профессиональной ориентации, профессиональному самоопределению;
- осуществление консультативной работы с педагогами, родителями, социальными работниками (потенциальными работодателями);
- проведение информационно — просветительских мероприятий.

2. Перечень и содержание комплексных, индивидуально ориентированных коррекционных мероприятий, включающих использование индивидуальных методов обучения и воспитания, проведение индивидуальных и групповых занятий под руководством специалистов.

Направления коррекционной работы — диагностическое, коррекционно-развивающее, консультативное и информационно-просветительское. Данные направления раскрываются содержательно в разных организационных формах деятельности образовательной организации. Диагностическое направление работы включает выявление характера и сущности нарушений у обучающихся с ОВЗ, инвалидов, обучающихся, попавших в трудную жизненную ситуацию, определение их особых образовательных потребностей (общих и специфических). Диагностическое направление коррекционной работы проводят педагоги и узкие специалисты (в зависимости от состава обучающихся). В своей работе специалисты ориентируются на заключение Центра диагностики и консультирования о статусе обучающихся с ОВЗ и программу реабилитации инвалидов (ИПР). Коррекционно-развивающее направление работы позволяет преодолеть (компенсировать) или минимизировать недостатки развития обучающихся, подготовить их к самостоятельной профессиональной деятельности и вариативному взаимодействию в поликультурном обществе. Для этого различными специалистами разрабатываются индивидуально ориентированные рабочие коррекционные программы. Эти программы создаются на дискретные, более короткие сроки (полугодие, год), чем весь период обучения в техникуме. Коррекционная работа осуществляется в единстве урочной и внеурочной деятельности. В урочной деятельности эта работа проводится преподавателями и мастерами производственного обучения. Специалисты проводят коррекционную работу во внеурочной деятельности. Вместе с тем, в случае необходимости они присутствуют на уроке и оказывают помощь педагогам.



Залогом успешной коррекционной работы является тесное сотрудничество специалистов и педагогов, а также родителей, представителей администрации, органов опеки и попечительства и других социальных институтов.

Спорные вопросы, касающиеся успеваемости обучающихся с ОВЗ, их поведения, динамики (как положительной, так и отрицательной), а также вопросы прохождения итоговой аттестации выносятся на обсуждение психолого-педагогического консилиума техникума. Консультативное направление работы решает задачи конструктивного взаимодействия педагогов и специалистов по созданию благоприятных условий обучения и компенсации недостатков обучающихся с ОВЗ, отбору и адаптации содержания их обучения, прослеживания динамики их развития и проведения своевременного пересмотра и совершенствования программы коррекционной работы; непрерывного сопровождения семей обучающихся с ОВЗ, включения их в активное сотрудничество с педагогами и специалистами. Консультативное направление коррекционной работы осуществляется во внеурочной деятельности педагогами и специалистами: психологом, социальным педагогом. Педагоги проводят консультативную работу с родителями обучающихся. Данное направление касается обсуждения вопросов успеваемости и поведения обучающихся, выбора и отбора необходимых приемов, способствующих оптимизации его обучения. Психолог проводит консультативную работу с педагогами, администрацией техникума и родителями. Работа с педагогами касается обсуждения проблемных ситуаций и стратегий взаимодействия. Работа психолога с администрацией техникума включает просветительскую и консультативную деятельность. Работа педагога-психолога с родителями ориентирована на выявление и коррекцию имеющихся у обучающихся проблем — академических и личностных. Кроме того, психолог принимает активное участие в работе по профессиональному самоопределению обучающихся с особыми образовательными потребностями. Специалисты реализуют консультативное направление в работе обучающихся, их родителями, педагогами, с администрацией техникума (по запросу). В ходе консультаций специалисты информируют их об основных направлениях работы, возможности и целесообразности использования методов и приемов работы на отдельных уроках, об альтернативных учебниках и учебных пособиях (при необходимости), о результатах работы, рассказывают о динамике развития обучающихся, их затруднениях и предлагают рекомендации по преодолению недостатков. Информационно-просветительское направление работы способствует расширению представлений всех участников образовательных отношений о возможностях людей с различными нарушениями и недостатками, позволяет раскрыть разные варианты разрешения сложных жизненных ситуаций. Данное направление специалисты реализуют на методических объединениях, на родительских собраниях, на педагогических советах, осуществляют в виде сообщений, презентаций и докладов, а также психологических тренингов и лекций.

3. Система комплексного психолого-социального сопровождения и поддержки обучающихся с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

Для реализации требований к ПКР в ГБПОУ ЛО «ЛТПТ» создан психолого– педагогический консилиум (ППК). Коллегиальное решение ППК, содержащее обобщенную характеристику обучающегося и рекомендации по организации психолого-педагогического сопровождения, фиксируются в заключении. Заключение подписывается всеми членами ППК в день проведения заседания и содержит коллегиальный вывод соответствующими рекомендациями, которые являются основанием для реализации психолого-педагогического сопровождения обследованного обучающегося.

Психолого-социальная помощь оказывается обучающимся на основании заявления или согласия в письменной форме их родителей (законных представителей). Комплексное психолого-социальное сопровождение и поддержка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов и обучающихся, попавших в сложную жизненную ситуацию, обеспечиваются специалистами образовательной организации (педагогом-

психологом, социальным педагогом) и реализуются преимущественно во внеурочной деятельности. Социально-педагогическое сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в техникуме осуществляет социальный педагог. Деятельность социального педагога направлена на защиту прав обучающихся, охрану их жизни и здоровья, соблюдение их интересов; создание для обучающихся комфортной и безопасной образовательной среды. Социальный педагог взаимодействует со специалистами организации, с педагогами учебной группы, в случае необходимости — с медицинским работником, а также с родителями (их законными представителями), специалистами социальных служб, органами исполнительной власти по защите прав детей. Психологическое сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в рамках реализации основных направлений психологической службы техникума. Работа может быть организована фронтально, индивидуально и в мини-группах. Основные направления деятельности педагога-психолога состоят в проведении психодиагностики; развитии и коррекции эмоционально-волевой сферы обучающихся; совершенствовании навыков социализации и расширении социального взаимодействия со сверстниками (совместно с социальным педагогом); разработке и осуществлении развивающих программ; психологической профилактике, направленной на сохранение, укрепление и развитие психологического здоровья обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Одним из направлений деятельности педагога-психолога на данной ступени обучения является психологическая подготовка обучающихся к прохождению промежуточной и итоговой аттестации. Помимо работы с обучающимися педагог-психолог проводит консультативную работу с педагогами, администрацией техникума и родителями по вопросам, связанным с обучением и воспитанием обучающихся. Кроме того, в течение года педагог-психолог осуществляет информационно-просветительскую работу с родителями и педагогами. Данная работа включает чтение лекций, проведение обучающих семинаров и тренингов. Значительная роль в организации психолого-педагогического сопровождения обучающихся с ОВЗ принадлежит техникумовскому психолого-педагогическому консилиуму. Его цель — уточнение особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ и обучающихся, попавших в сложную жизненную ситуацию, оказание им помощи (методической, специализированной и психологической). Помощь заключается в разработке рекомендаций по обучению и воспитанию; в составлении, в случае необходимости, индивидуальной программы обучения; в выборе специальных приемов, средств и методов обучения, в адаптации содержания учебного предметного материала. Специалисты консилиума следят за динамикой обучающихся и своевременно вносят коррективы в программу обучения и в рабочие программы коррекционной работы; рассматривают спорные и конфликтные случаи, предлагают и осуществляют отбор необходимых для обучающихся дополнительных дидактических и учебных пособий. На заседаниях консилиума проводится комплексное обследование обучающихся в следующих случаях:

- проведение первичного обследования (осуществляется сразу после поступления обучающегося с ОВЗ в техникум для уточнения диагноза и выработки общего плана работы, в том числе разработки рабочей программы коррекционной работы);
- проведение диагностики в течение года (диагностика проводится по запросу педагога и (или) родителей по поводу имеющихся и возникающих у обучающегося академических и поведенческих проблем с целью их устранения);
- проведение диагностики по окончании полугодия и учебного года с целью мониторинга динамики обучающихся и выработки рекомендаций по дальнейшему обучению;
- проведение диагностики в нестандартных (конфликтных) случаях. Формы обследования обучающихся могут варьироваться: групповая, подгрупповая, индивидуальная. В случаях выявления изменения в психическом и/или физическом состоянии обучающегося с ОВЗ, сохраняющихся у него проблем в освоении основной образовательной программы в Рабочую коррекционную программу вносятся коррективы. Ориентируясь на заключения ПМПК, результаты диагностики психолого-педагогического консилиума и обследования

конкретными специалистами и педагогами техникума, определяются ключевые звенья комплексных коррекционных мероприятий и необходимость вариативных, индивидуальных планов обучения обучающихся с ОВЗ и обучающихся, попавших в трудную жизненную ситуацию. Реализация системы комплексного психолого-социального сопровождения и поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья предусматривает создание специальных условий: организационных, кадровых, психолого-педагогических, программно-методических, материально-технических, информационных. Техникум при отсутствии необходимых условий (кадровых, материально-технических и др.) может осуществлять деятельность службы комплексного психолого-социального сопровождения и поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на основе сетевого взаимодействия с различными организациями: медицинскими учреждениями; центрами психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи; образовательными организациями, реализующими адаптированные основные образовательные программы и другими.

4. Механизм взаимодействия, предусматривающий общую целевую и единую стратегическую направленность работы педагогов, специалистов в области коррекционной и специальной педагогики, специальной психологии, медицинских работников.

Механизм взаимодействия раскрывается в учебном плане, рабочих коррекционных программах, во взаимодействии педагогов различного профиля и специалистов как внутри техникума; так и в сетевом их взаимодействии, в том числе с привлечением специалистов Центра диагностики и консультирования. В ходе реализации коррекционной работы в сетевой форме совместно разрабатываются и утверждаются программы, обеспечивающие коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию (их вид, уровень, направленность). Коррекционная работа реализуется при выполнении учебного плана освоения основной образовательной программы в учебной урочной деятельности. Преподаватель должен ставить и решать коррекционно-развивающие задачи на каждом уроке, с помощью специалистов осуществлять отбор содержания учебного материала (с обязательным учетом особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ), использовать специальные методы и приемы. Коррекционные занятия со специалистами являются обязательными и проводятся по индивидуально ориентированным рабочим коррекционным программам в учебной внеурочной деятельности.

5. Планируемые результаты работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.

В итоге проведения коррекционной работы обучающиеся с ОВЗ в достаточной мере осваивают основную образовательную программу, подготовлены к последующему трудоустройству или дальнейшему профессиональному образованию и достаточные способности к самопознанию, саморазвитию, самоопределению.

Личностные результаты:

- сформированная мотивация к труду;
- ответственное отношение к выполнению заданий; - адекватная самооценка и оценка окружающих людей;
- сформированный самоконтроль на основе развития эмоциональных и волевых качеств;
- умение вести диалог с разными людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- понимание ценностей здорового и безопасного образа жизни, наличие потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- понимание и неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков); - осознанный выбор будущей профессии и адекватная оценка собственных возможностей по реализации жизненных планов;
- ответственное отношение к созданию семьи на основе осмысленного принятия ценностей семейной жизни.

Метапредметные результаты:

- продуктивное общение и взаимодействие в процессе совместной деятельности, согласование позиции с другими участниками деятельности, эффективное разрешение и предотвращение конфликтов;
- овладение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- самостоятельное (при необходимости — с помощью) нахождение способов решения практических задач, применения различных методов познания;
- ориентирование в различных источниках информации, самостоятельное или с помощью; критическое оценивание и интерпретация информации из различных источников;
- овладение языковыми средствами, умениями их адекватного использования в целях общения, устного и письменного представления смысловой программы высказывания, ее оформления;
- определение назначения и функций различных социальных институтов. Предметные результаты освоения образовательной программы должны обеспечивать возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и/или профессиональной деятельности обучающихся с ОВЗ. Обучающиеся с ОВЗ достигают предметных результатов освоения образовательной программы на различных уровнях (базовом, углубленном) в зависимости от их индивидуальных способностей, вида и выраженности особых образовательных потребностей, а также успешности проведенной коррекционной работы. На базовом уровне обучающиеся с ОВЗ овладевают общеобразовательными и общекультурными компетенциями в рамках предметных областей образовательной программы. Учитывая разнообразие и вариативность особых образовательных потребностей обучающихся, а также различную степень их выраженности, прогнозируется достаточно дифференцированный характер освоения ими предметных результатов.

Предметные результаты:

- освоение элементов учебных предметов обучающимися с когнитивными нарушениями. Итоговая аттестация является логическим завершением освоения обучающимися с ОВЗ образовательных программ, получением профессии.

## **6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАптиРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

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

Для осуществления мероприятий текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированных для таких обучающихся. Эти средства позволяют оценить достижение обучающимися запланированных в адаптированной образовательной программе профессионального обучения результатов, а также уровень сформированности всех заявленных компетенций.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанными комплектами оценочных средств по учебным дисциплинам, МДК, адаптированных к особым потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ. При затруднениях и отставании в обучении используются индивидуальные задания.

Форма проведения промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей. При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Промежуточная аттестация для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяются преподавателем.

## **6.2. Организация итоговой аттестации выпускников-инвалидов и выпускников с ОВЗ**

Проведение итоговой аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При необходимости обеспечивается соблюдение дополнительных требований: присутствие в аудитории законного представителя (родителя), педагога-психолога, социального педагога, оказывающих выпускникам с ОВЗ необходимую помощь.

К итоговой аттестации допускаются выпускники, освоившие программу профессионального обучения в полном объёме, 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:

- 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 – заместитель директора техникума по УР.
- Члены экзаменационной комиссии – мастера производственного обучения, преподаватели техникума

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

## **7. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ**

### **7.1. Кадровое обеспечение**

Реализация Адаптированной программы «Повар» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастер производственного обучения и преподаватели обладают знаниями и умениями, соответствующими профилю преподаваемой дисциплины (модулю), имеют стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет. Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям,

указанным в квалификационных справочниках. Преподаватели 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.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Педагогические работники, участвующие в реализации программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса, прошли курсы повышения квалификации по организации работы с обучающимися с ОВЗ.

Кадровое обеспечение сопровождения профессиональной и социальной реабилитации обучающихся инвалидов и обучающихся по профессии Поваро включает состав специалистов: педагог-психолог, социальный педагог.

### **7.2. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса**

Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями по дисциплинам общеобразовательного цикла, общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья (при наличии) обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам, модулям.

Обучающиеся обеспечены свободным доступом к библиографическим и информационным ресурсам, сети Интернет; учебными изданиями по изучаемым дисциплинам; доступом к официальным, справочно-библиографическим и периодическим изданиям, имеющимся в библиотечном фонде техникума.

### **7.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом. При проведении производственной практики требования к реализации образовательной программы обеспечиваются совокупностью ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения, предоставляемого образовательными организациями, участвующими в реализации образовательной программы.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и необходимыми материалами.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации (при наличии). В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Материально - техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Реализация образовательной программы обеспечивает:

- выполнение обучающимися практических занятий,
- освоение обучающихся профессионального модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды в техникуме или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Для реализации программы в техникуме имеются кабинеты и другие помещения в соответствии с перечнем:

Залы:

библиотека,  
читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- стадион,
- спортивный инвентарь
- Кабинет ОБЖ

Проектор, экран, компьютер преподавателя, плакаты, мини-экспресс лаборатория радиационно-химической разведки, дозиметр, противогаз фильтрующе-поглощающий, макет гранаты РГД-5, респиратор, лабораторно-техническое оборудование для оказания первой помощи, огнетушитель, комплект демонстрационных учебных таблиц.

- Кабинет социально-экономических дисциплин

Плакаты, проектор, экран, компьютер преподавателя, карты, таблицы и картины демонстрационные по курсу истории и обществознания

Кабинеты дисциплин общеобразовательного цикла:

Рабочая доска, наглядные пособия (учебники, плакаты, карточки, тестовый материал).

Технические средства обучения: компьютер

Кабинет информатики.

Компьютер, проектор, принтер, телекоммуникационный блок, устройства, обеспечивающие подключение к сети, устройства вывода звуковой информации: наушники для индивидуальной работы со звуковой информацией, громкоговорители с оконечным усилителем для озвучивания всего класса, устройства для ручного ввода текстовой информации и манипулирования экранными объектами - клавиатура и мышь (и разнообразные устройства аналогичного назначения), устройства для записи (ввода) визуальной и звуковой информации: сканер.

Кабинеты дисциплин общепрофессионального цикла:

Рабочая доска, наглядные пособия (учебники, плакаты, карточки, тестовый материал).

Технические средства обучения:

- проектор
- экран
- компьютер
- таблицы

#### **Кабинет дисциплин профессиональных модулей**

-Ноутбук Acer EX2540-34 YR (NX.TFHTR.009) 15/6006U/4Gb/500Gb/Win10
--

-Ноутбук HP 15-ac002ur. 15.6" 1.6 ГГц, 2 Гб, 2 Гб, 500 Гб, Windows 8.1
--

- Проектор Acer X112H
- интерактивная доска -
- экран

- плакаты
- стенды.

### Лаборатория «Повар, кондитер»

Набор кухонной мебели

Стол пристенный
Стол производственный на 2 рабочих места пристенный
Стол-тумба для мойки

Оборудование.

№ п/п	Наименование объекта
1	Варочная поверхность электрическая Hansa BHCS38120030 (8 штук)
2	Весы электронные "Лидер В 34149-06"
3	Водонагреватель 3700244 ABS PRO R 150 V
4	Комплект Smart SB480v10 4:3 (4 места)
5	Кухонный комбайн Simbo SMX 2734 белый
6	Машина посудомоечная SILANOS E50
7	Микроволновая печь Midea MM720CKE 20 л
8	Мясорубка Supra MGS-1850
9	Таверна-2005 - мармит-600 (2-хсекционный) АТЕСИ
10	Холодильник INDESIT SB 185
11	Чайник-термос 3,0 л нерж сталь, 3 способа подачи воды
12	Чайник-термос 3,0 л нерж сталь, 3 способа подачи воды
13	Шкаф жаровочный 3-х секционный ШЖЭП-3
14	Блендер
15	Миксер
16	Пароконвектомат
17	Столовый инвентарь

Инструменты и рабочая одежда соответствуют положениям техники безопасности и гигиены труда, установленным в Российской Федерации.

Базы практик оснащены необходимым оборудованием для выполнения всех видов деятельности, предусмотренными стандартом

#### **7.4. Организация практики обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Практика представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Программой профессиональной



подготовки предусмотрено два вида практик: учебная и производственная. Для инвалидов и лиц с ОВЗ форма проведения практики устанавливается техникумом с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места на объектах ГБПОУЛО «ЛТПТ» с учетом нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности обучающихся с ОВЗ и инвалидностью. При определении и организации мест прохождения практики обучающимися инвалидами учитываются рекомендации, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации или абилитации инвалида.

#### **7.5. Характеристика социокультурной среды ГБПОУ ЛО «Лодейнопольский техникум промышленных технологий», обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

Профессиональное обучение обеспечивает вхождение обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья во множество разнообразных социальных взаимодействий, что создает и расширяет базу для адаптации. Развиваются общественные навыки, коллективизм, организаторские способности, умение налаживать контакты и сотрудничать с разными людьми. Формируется мировоззрение и гражданская позиция.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и здоровьесбережение обучающихся с ОВЗ техникуме осуществляется в соответствии с рекомендациями службы медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии.

В техникуме создано специальное структурное подразделение, ответственное за организацию обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В состав подразделения включены: руководитель подразделения, методисты, педагог – психолог, социальный педагог.

В ГБПОУ ЛО «ЛТПТ» ведется специализированный учет инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на этапах их поступления, обучения, трудоустройства. Эту работу ведут сотрудники подразделения по организации инклюзивного образования и заместитель директора по УВР.

На сайте техникума в разделе «Приемная комиссия» размещена информация об условиях поступления в техникум для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. В ГБПОУ ЛО «ЛТПТ» существует система профориентационной работы, в том числе ориентированная и на инвалидов и лиц с ОВЗ. Основными формами профориентационной работы являются психологическая диагностика профессиональных предпочтений, дни открытых дверей, анкетирование, консультации для инвалидов и родителей по вопросам приема и обучения, участие обучающихся в олимпиадах.

С целью получения знаний о психофизиологических особенностях лиц с ОВЗ, специфике усвоения учебной информации, применения специальных методов и приемов обучения осуществляется обучение педагогического коллектива как в рамках организуемых курсов повышения квалификации, так и в рамках семинаров, методических совещаний.

Организационно-педагогическое сопровождение лиц с ограниченными возможностями здоровья направлено на контроль освоения образовательной программы в соответствии с графиком учебного процесса и включает в себя:

- рациональный подход к составлению расписания учебных занятий;
- подбор и разработку учебных материалов;
- контроль посещения занятий;
- помощь в организации самостоятельной работы;
- организацию индивидуальных консультаций;
- проведение индивидуальных занятий или занятий в малых группах по отдельным дисциплинам;
- мониторинг результатов текущего контроля и промежуточной аттестации;

- коррекцию взаимодействия преподавателей и обучающихся с ОВЗ;
- консультирование педагогов по психофизическим особенностям обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ, проведение инструктажей и семинаров для преподавателей и сотрудников.

Психолого-педагогическое сопровождение направлено на гармонизацию эмоционального фона обучающихся, снятие нервно-психического напряжения, коррекцию самооценки, развитие психических функций (памяти, мышления, воображения, внимания), преодоление пассивности, формирование самостоятельности, ответственности и активной жизненной позиции, преодоление отчужденности и формирование коммуникативных навыков. Используемые методы психологической поддержки и реабилитации: индивидуальные консультации, беседы, ролевые игры, тренинговые упражнения, групповые психокоррекционные занятия, тренинги и др.

Целью профилактически-оздоровительного направления является сохранение и укрепление здоровья обучающихся. В техникуме предусмотрено освоение дисциплины «Физическая культура» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями на основе принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры.

Дополнительное образование является структурной единицей всей образовательной системы техникума и ориентировано на решение проблем социальной адаптации, профессионального самоопределения детей с особыми образовательными потребностями. Дополнительное образование обучающихся в техникуме реализуется через организацию внеурочной работы, которая проводится педагогом-психологом, социальным педагогом, классными руководителями, мастерами производственного обучения, библиотекарем, воспитателями. Обучающиеся инвалиды и лица с ОВЗ имеют возможность принимать участие во всех мероприятиях, проводимых техникумом, посещать спортивные секции и творческие объединения. Периодически проводятся общие праздники, экскурсии для всех обучающихся техникума.

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья имеют равную с другими обучающимися возможность принимать участие в конкурсах профессионального мастерства.

Обучающиеся с ОВЗ участвуют во всех общетехникумовских мероприятиях, волонтерском движении, привлекаются к реализации социальных проектов, участвуют в конкурсах профессионального мастерства. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, её профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня

Для обучающихся с ОВЗ организуются индивидуальные и групповые консультации по вопросам трудоустройства, презентации и встречи со специалистами центра занятости, работодателями, мастер-классы.

В техникуме сопровождение студентов с ограниченными возможностями здоровья обеспечивают социальный педагог, педагог-психолог, воспитатели.  
Задачи:

- сопровождение профориентационной работы с обучающимися -инвалидами и лицами с ОВЗ;
- учет инвалидов и лиц с ОВЗ, обучающихся в техникуме;
- разработка адаптированных образовательных программ, организация индивидуального сопровождения обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ в процессе их освоения;
- разработка научно-методического обеспечения учебного процесса, инновационных форм и образовательных технологий работы с обучающимися инвалидами и лицами с ОВЗ;
- помощь в социокультурной реабилитации обучающимся инвалидам и лицам с ОВЗ;
- осуществление контроля за созданием специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ и безбарьерной пространственной и архитектурной среды;
- мониторинг качества инклюзивной среды в техникуме: удовлетворенность обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ образовательным процессом, потребности в совершенствовании технического, технологического, и информационного обеспечения инклюзивного обучения;

- содействие трудоустройству выпускников-инвалидов и лиц с ОВЗ. Информация об обеспечении доступа в здания образовательной организации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (в том числе наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проёмов, и др.)

Для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

пандус при входе в здание;

входная группа оборудована поручнями;

входная площадка позволяет осуществлять заезд студентов в креслах-колясках;

в тамбуре предусмотрена зона для маневрирования;

высота порогов не превышает допустимого значения 2,5 см;

в здании имеется кресло-ступенькоход для передвижения между этажами;

на 1-ом этаже имеется специально обустроенная туалетная кабина для маломобильных студентов-опорников;

увеличена площадь индивидуальных рабочих мест.

На первом этаже здания расположен информационный терминал с основной информацией о техникуме, учебном процессе;

Для обучающихся с нарушениями зрения:

информация о техникуме при входе в здание дублирована рельефно-точечным шрифтом Брайля;

На первом этаже здания расположен информационный терминал с основной информацией о техникуме, учебном процессе;

пути движения к помещениям, зонам и местам обслуживания внутри здания спроектированы в соответствии с нормативными требованиями к путям эвакуации людей из здания; учебные кабинеты оборудованы видеотехникой (мультимедийные проекторы, экраны).

Для обучающихся с нарушениями слуха:

На первом этаже здания расположен информационный терминал с индукционной системой с основной информацией о техникуме, учебном процессе, расписанием занятий;

учебные кабинеты оборудованы видеотехникой (мультимедийные проекторы, экраны, электронная доска);

Информация о доступе к информационным системам и информационно-телекоммуникационным сетям

В учебном корпусе организован выход в сеть Интернет. Кроме того, корпуса оборудованы доступом к wi-fi с мобильных устройств. На первом этаже здания расположен информационный терминал с индукционной системой с основной информацией о техникуме, учебном процессе, расписанием занятий.

Информация о доступе к информационным системам и информационно-телекоммуникационным сетям, приспособленных для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья

## **8 .Аннотации к рабочим программам**

### **Общая подготовка**

#### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА**

#### **ОУП.01 МАТЕМАТИКА В ПРОФЕССИИ**

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

Программа предназначена для изучения предмета в учреждениях профессионального образования, реализующих программу профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования.

##### **2. Место учебного предмета в структуре программы профессиональной подготовки:**

Учебный предмет общеобразовательного цикла.

3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета

Цели:

- формирование представлений о математике как универсальном языке науки, о методах математики;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в профессиональной деятельности, для получения образования в областях, не требующих углублённой математической подготовки
- воспитание средствами математики культуры личности, понимания значимости математики в своей будущей профессии.

Обучающийся, освоивший учебный предмет, должен **знать:**

- значение математики в будущей профессиональной деятельности;
- цели и задачи изучения математики;
- символическое обозначение параллельности и перпендикулярности прямых; - понятия «квадрат», «прямоугольник», «треугольник»; элементы фигур: угол, сторона, диагональ; элементы параллелепипеда, цилиндра; понятия «окружность», «круг»; элементы окружности; понятия «длина», «ширина», «высота»; понятие «угол»; понятие «площадь»; единицы измерения площади; понятие «масса»; понятие «объем» (вместимость); единицы измерения объёма: грамм, килограмм, литр, м<sup>3</sup> и т. д.; оборудование, служащее для измерения метрических мер; понятия: «доля», «часть»; обыкновенные дроби; десятичные дроби; понятие «пропорция»; понятие «процент»; понятие числ; разряды чисел; таблицу умножения;

уметь:

- чертить параллельные и перпендикулярные прямые на плоскости;
- отличать одну фигуру (тело) от другой;
- определять и строить элементы фигур (тел);
- строить окружность и её элементы с помощью циркуля и линейки;
- строить при помощи линейки прямые линии;
- при помощи транспортира определять градусную меру угла;
- переводить данные из одной единицы измерения в другую;
- производить измерения метрических мер при помощи соответствующего оборудования;
- отличать обыкновенную дробь от десятичной;
- представлять обыкновенную дробь в десятичную и наоборот;
- оставлять пропорции;
- вычислять проценты;
- складывать и вычитать числа;
- умножать числа столбиком;
- делить числа уголком;
- работать с калькулятором.

4. Количество часов на освоение программы учебного предмета: 40

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 40 часов
- Промежуточная аттестация – контрольная работа.

## Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Общая учебная нагрузка	40
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	40
Практические занятия	25
Контрольные работы	2
Консультации	4
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	2

### Рабочая программа учебного предмета

### ОУП.02 «ИСТОРИЯ РОССИИ»

Место предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:

При освоении профессии учебный предмет ОУП.02 «История России» входит в состав общеобразовательных учебных дисциплин.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Содержание программы ОУП.02 «История России» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;
- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
- усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
- развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
- формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

Освоение содержания учебной дисциплины ОУП.02 «История России» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

*личностных:*

сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные, национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

готовность к служению Отечеству, его защите;  
 сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;  
 сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовности способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;  
 толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

*метапредметных:*

умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;  
 умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;  
 владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;  
 умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;  
 умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

*предметных:*

сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;  
 владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;  
 сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности общения;  
 сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения по исторической тематике.

Количество часов на освоение программы предмета:

Объём учебной нагрузки обучающегося 40 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 час;

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
лекции и комбинированные занятия	39
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала,
-----------------------------	--------------------------------

Введение	Введение. История в системе гуманитарных наук.
Тема 1. От Древней Руси к Российскому государству	Образование Древнерусского государства
	«Крещение Руси и его значение»
	Раздробленность на Руси
	Монгольское завоевание и его последствия.
Тема 2. Россия в XVI— XVII веках: от великого княжества к царству.	Образование единого государства.
	Россия в правление Ивана Грозного.
	Смутное время начала XVII века.
	Экономическое и социальное развитие России в XVII веке.
Тема 3. Россия в конце XVII— XVIII веков: от царства к империи	Россия в эпоху Петра I.
	Внутренняя и внешняя политика России в середине — второй половине XVIII века.
Тема 4. Россия в XIX веке.	Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века.
	«Движение декабристов»
	Экономическое развитие в XIX веке
	Отмена крепостного права
	«Реформы 60—70-х годов XIX века»
	Внешняя политика России во второй половине XIX века
Тема 5. От Новой истории к Новейшей	«Русская культура XIX века»
	Россия на рубеже XIX— XX веков.
	Революция 1905—1907 годов в России.
	Россия в период столыпинских реформ.
	«Серебряный век русской культуры»
	Первая мировая война.
	От Февраля к Октябрю.
Октябрьская революция в России и ее последствия.	
Тема 6. Между мировыми войнами	«Гражданская война в России»
	Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР.
	Индустриализация и модернизация
	Советское государство и общество в 1920—1930-е годы.
Тема 7. Вторая мировая война. Великая Отечественная война	«Советская культура в 1920—1930-е годы».
	«Накануне мировой войны»
	Первый период II мировой войны
Тема 8. Апогей и кризис советской системы 1945—1991 годов	Второй период II мировой войны
	СССР в послевоенные годы.
	СССР в 1950-х — начале 1960-х годов.
	СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов.

	СССР в годы перестройки.
Тема 9. Россия в конце XX –начале в	Переход к рыночной экономике
	Внутренняя и внешняя политика России в начале XXIв

### Рабочая программа учебного предмета ОУП. 03 «Введение в информатику»

Паспорт программы учебного предмета

#### 1. Область применения программы

Программа учебного предмета «Введение в информатику» разработана на основе программы «Информатика и ИКТ» для лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии Повар».

#### 2. Место учебного предмета в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы:

Учебный предмет входит в состав адаптированной образовательной программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки по профессии Повар.

Цели и задачи учебного предмета - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен: знать/понимать:

- основные технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи информационных процессов различных типов с помощью современных программных средств информационных и коммуникационных технологий;

- назначения и функции операционных систем;

уметь:

- оперировать различными видами информационных объектов, в том числе с помощью компьютера, соотносить полученные результаты с реальными объектами;

- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;

- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;

- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности в повседневной жизни для эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности, в том числе самообразовании.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов.

5. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной деятельности и виды учебных занятий по предмету	Количество академических часов по учебному плану
1. Обязательные учебные занятия	40
<i>из них:</i>	
1.1. Лабораторные занятия	-
1.2. Практические занятия	24
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала
-----------------------------	-------------------------------



Тема 1. Информация и информационные процессы	Информационная картина мира Техника безопасности и организация рабочего места роль информации в жизни человека.
Тема 2. Информационная технология работы с объектами текстового документа	Программное обеспечение информационных технологий Текстовые документы и текстовые процессоры, интерфейс среды текстового документа, объекты текстового документа
	Практические занятия Работа на клавиатурном тренажере, формирование объектов текста, создание и редактирование графических изображений, создание и редактирование таблиц.
Тема 3. Информационно-коммуникационные технологии в компьютерной сети	Представление о информационно-коммуникационных технологиях в сети Разновидность компьютерных сетей Возможности глобальной сети Интернет
	Практические занятия Пересылка информации через Интернет, Поиск информации в интернете
Тема 4. Итоговое занятие	Итоговое занятие: контрольная работа

### **Рабочая программа учебного предмета**

#### **ОУП.04 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Паспорт рабочей программы

1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебного предмета является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 18511 «Слесарь по ремонту автомобилей»

2. Место учебного предмета – требования к результатам освоения учебной дисциплины: общеобразовательный цикл.

3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебной дисциплины

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- освоение знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства;

-воспитание ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества;

-развитие черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни;

-овладение умениями оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

4.Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов

5.Объём учебного предмета и виды учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
учебная нагрузка (всего)	40
обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
практические занятия	6
<i>Промежуточная аттестация в форме контрольной работы</i>	1

Наименование раздела	Темы урока
Введение	Основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на БЖ личности.
Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранения здоровья	
Тема 1 Основы здорового образа жизни - 14 час	Здоровье и здоровый образ жизни. Факторы, способствующие укреплению здоровья Вредные привычки. Алкоголь и его влияние на здоровье человека. Курение и его влияние на состояние здоровья. Пассивное курение и его влияние на здоровье. Наркотики. Наркомания, токсикомания. Правила и безопасность дорожного движения.
Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения	
Тема 2.1 Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера - 5 час	Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Изучение и отработка моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии. Современные средства поражения и их поражающие факторы.
Тема 2.2. Гражданская оборона составная часть обороноспособности страны.- 6 час	Гражданская оборона. Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. МЧС России Индивидуальные средства защиты Изучение первичных средств пожаротушения.
Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность	
Тема 3.1 История создания Вооруженных	История создания Вооруженных Сил России. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск

<p>сил России Тема 3.2 Организационная структура Вооруженных Сил РФ</p>	<p>Сухопутные войска, : история создания, предназначение, структура Военно-Морской Флот, история создания, предназначение, структура. Ракетные войска стратегического назначения, космические войска: история создания, предназначение, структура. Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура. Военно-Воздушные Силы: история создания, предназначение, структура. Войска гражданской обороны МЧС России. Их состав и предназначение. Другие войска: пограничные, внутренние , железнодорожные. Их состав и предназначение. Функции и основные задачи ВС России.Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации.Символы воинской чести. Боевые традиции Вооруженных Сил Российской Федерации.</p>
<p>Раздел 4. Основы медицинских знаний</p>	<p>Понятие первой помощи. Понятие травм и их виды. Правила наложения повязок различных типов. Первая помощь при травмах различных областей. Первая помощь при электро-травмах и повреждении молнией. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути Первая помощь при ожогах. Понятие, основные виды и степени ожогов. Первая помощь при отравлениях. Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика Инфекции передаваемые половым путём</p>

**Рабочая программа предмета  
ОУП 04 «Физическая культура»**

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа «Физическая культура» направлена на укрепление здоровья, повышение физического потенциала работоспособности обучающихся, на формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

Программа содержит теоретическую и практическую части. Теоретический материал имеет валеологическую и профессиональную направленность. Его освоение обеспечивает формирование мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание обучающимися значения здорового образа жизни и двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда.

Практическая часть предусматривает организацию учебно-методических и учебно-тренировочных занятий.

Содержание учебно-методических занятий обеспечивает: ознакомление обучающихся с основами валеологии; формирование установки на психическое и физическое здоровье; освоение методов профилактики профессиональных заболеваний; овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями; знакомство с тестами, позволяющими самостоятельно анализировать состояние здоровья и профессиональной активности; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи.

На учебно-методических занятиях преподаватель проводит консультации обучающихся, на которых по результатам тестирования помогает определить индивидуальную двигательную нагрузку с оздоровительной и профессиональной направленностью.

Учебно-тренировочные занятия содействуют развитию физических качеств, повышению уровня функциональных и двигательных способностей организма, укреплению здоровья обучающихся, а также предупреждению и профилактике профессиональных заболеваний.

Основные задачи физического воспитания:

- укрепление здоровья, физического развития и повышение работоспособности учащихся;
- развитие и совершенствование двигательных умений и навыков;
- приобретение знаний в области гигиены, теоретических сведений по физкультуре;
- развитие чувства темпа и ритма, координации движений;
- формирование навыков правильной осанки в статических положениях и в движении;
- усвоение учащимися речевого материала, используемого учителем на уроках по физической культуре.

Процесс овладения знаниями, умениями и навыками неразрывно связан с развитием умственных способностей. Поэтому задача развития этих возможностей считается одной из важных и носит коррекционную направленность.

### ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ТЕМ	Количество часов			Уровень усвоения
		Всего	Теория	Практические занятия	
1	Самоконтроль при занятиях физическими упражнениями	5	5	-	1
2	Контроль за физическим развитием	6	6	-	2

3	Контроль за функциональным состоянием организма	5	5	-	2
4	Контроль за физической подготовленностью	8	2	6	2
5	Методы определения уровня здоровья	4	4	-	2
6	Рекомендации о количестве и содержании физических упражнений для развития и поддержания физического состояния	4	4	-	2
7	Упражнения на развитие общей выносливости	21	1	20	3
8	Упражнения на развитие статической выносливости, устойчивости осанки, силы мышц-сгибателей и разгибателей туловища и рук	21	1	20	3
9	Упражнения на развитие внимания и подвижности нервных процессов	20	2	18	3
10	Упражнения на развитие координации и точности движений, пространственную ориентировку, дифференцирование мышечных усилий	20	2	18	3
11	Упражнения корригирующего характера	24	2	22	3
	ИТОГО:	138	34	104	

## **Общепрофессиональный учебный цикл**

### **ОП.01 «ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ И ПРЕДПРИЯТИЯ»**

#### **1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины**

##### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессиональной подготовки рабочих по профессии программы подготовки по профессии 16675 Повар из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида (для детей с умственной отсталостью).

##### **1.2. Место дисциплины:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- ознакомление обучающихся с основами экономики отрасли и предприятия;
- ориентация на развитие экономической эрудиции;
- формирование знаний о производстве, ресурсах, факторах производства.

В программу включено профессионально направленное содержание, необходимое для усвоения профессиональной образовательной программы, формирования у обучающихся профессиональных компетенций.

**1.4. Ожидаемый результат:** в результате изучения предмета «Экономика отрасли и предприятия» обучающиеся получают знания:

- о функции денег;
- банковской системе;
- причинах различий в уровне оплаты труда;
- основных видах налогов;
- организационно-правовых формах предпринимательства;
- приобретут умения оценивать собственные экономические действия в качестве потребителя, члена семьи и гражданина.

**1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Объём учебной нагрузки обучающегося 23 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 23 часа.

## 2. Структура и содержание учебной дисциплины

### 2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Учебная нагрузка (всего)	23
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	23
в том числе:	
теоретические занятия	22
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	1

### 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала
Введение	Содержание дисциплины и ее задачи. Главные вопросы экономики
Тема 1. Типы экономических систем	Типы экономических систем: традиционная, рыночная, смешанная
Тема 2. Предприятие, как основное звено экономики. Классификация предприятий.	Понятия и черты предпринимательской деятельности. Функции предпринимательства. Классификация предприятий.
Тема 3. Банковская система РФ.	Понятие банковской деятельности. Структура кредитно-банковской системы.

Тема 4. Государственный бюджет и налоги.	Понятие бюджета. Бюджетный профицит и дефицит. Принципы налогообложения. Понятие личного (семейного) бюджета.
Тема 5. Рынок труда.	Особенности рынка труда. Спрос на рынке труда. Предложения на рынке труда
Тема 6. Наем рабочей силы.	Социальные проблемы рынка труда. Экономические проблемы безработицы.
Тема 7. Сущность и функции заработной платы.	Что такое заработная плата. Функции заработной платы. Система оплаты труда. Формы заработной платы.
Тема 8. Товар. Товарная политика предприятия.	Что такое товар. Сущность, функции и классификация цен.
Тема 9. Методы ценообразования. Виды цен.	Методы ценообразования на предприятии, виды цен.
Тема 10. Сущность прибыли предприятия, ее структура.	Сущность прибыли ее структура. Выручка от продажи продукции. Рентабельность работы предприятия.
Тема 11. Итоговый урок.	Повторение пройденного материала

## **ОП.02. ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### **1.1. Область применения программы.**

Программа учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки рабочих по профессии «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии тарифно-квалификационной характеристикой по профессии «Повар» 2 разряда и на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионально образования по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер».

Программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

### **1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:**

Дисциплина является учебным предметом из области «Общепрофессиональный учебный цикл».

Цель изучения курса - подготовка специалистов, обладающих знаниями современного оборудования общественного питания, основами современной технологии в объеме необходимом не только для глубокого овладения профессией, но и способного выдержать конкуренцию на рынке труда.

На первом курсе изучается механическое оборудование. учащиеся получают общие сведения о машинах, универсальных приводах, знакомятся с машинами для обработки овощей, мяса и рыбы, нарезки хлеба и гастрономических товаров. Также учащиеся изучают холодильное оборудование.

При изучении тем, учащиеся должны усвоить правила эксплуатации оборудования и технику безопасности, уметь оказывать первую доврачебную помощь. Очень важно, чтобы при изучении и усвоении учебного материала учащиеся вышли на уровень прочного и осознанного усвоения теоретического материала, имели практические навыки эксплуатации оборудования.

## II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование Темы	Количество часов			Уровень усвоения
		Всего	Теория	Практические занятия	
1	Технический прогресс в общественном питании	1	1		1
2	Общие сведения о машинах	3	3		2
3	Универсальные приводы	4	4		2
4	Машины для обработки овощей и картофеля	12	10	2	2
5	Машины для обработки мяса и рыбы	16	10	6	2
6	Оборудование для тепловой обработки продуктов	7	5	2	2
7	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	5	3	2	2
8	Торговое холодильное оборудование	5	4	1	2
9	Охрана труда и техника безопасности	5	5		2
10	Оказание первой доврачебной помощи	5	2	3	2
	ИТОГО:	63	47	16	

### ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ И ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

№	Тема	Кол-во часов	Виды лабораторно – практических работ
1	Машины для обработки овощей и картофеля	2	Сборка и эксплуатация картофелечистки
2	Машины для обработки мяса и рыбы	6	Сборка и эксплуатация мясорыхлительных машин
3	Оборудование для тепловой обработки продуктов	2	Эксплуатация электроплит и жарочных шкафов



4	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	2	Эксплуатация машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров
	Холодильное оборудование	1	Эксплуатация шкафов, камер, прилавков.
6	Оказание первой доврачебной помощи	3	Оказание первой доврачебной помощи при травмах, порезах, ожогах, поражении электрическим током
Всего:		14	

#### ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

№ п/п	Тема контрольной работы	Контрольный срок проведения			
		1 курс		2 курс	
		1 пол	2 пол	1 пол	2 пол
1	Общие требования к правилам эксплуатации механического оборудования, соблюдение техники безопасности		март		
2	Правила эксплуатации холодильного оборудования, соблюдение техники безопасности				январь

### ОП. 03 «ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

#### ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по профессиональному модулю, входящему в образовательную программу

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Рабочая программа по дисциплине «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» предназначена для подготовки квалифицированных рабочих общественного питания. Главная цель программы - дать учащимся основы знаний физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены, необходимые при приготовлении пищи. При изучении тем, обращается внимание учащихся на то, что знание основ микробиологии, норм санитарии и

гигиены, необходимо работникам общественного питания для правильного понимания роли микробов в развитии пищевых инфекций, отравлений, а также осуществления мер по их предупреждению. Учащиеся получают знания о научно-обоснованных нормах питания, способах кулинарной обработки, хранения, перевозке и реализации продукции.

В основу курса положены базовые сведения о принципах и структуре производства, организационно-экономических связях, основах управления производственным циклом выпуска изделий требуемого качества и стоимости, соответствующих запросам рынка.

В соответствии с профессиональной характеристикой в результате изучения дисциплины обучающиеся должны знать:

- понятия о пищевых веществах;
- понятия о процессах пищеварения и усвояемости пищи, об ее энергетической ценности;
- режим питания, нормы;
- понятия о микроорганизмах, влияние условий внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов; общие понятия о пищевых инфекционных заболеваниях, меры предупреждения;
- общие понятия о пищевых отравлениях, меры предупреждения; понятие о глистных заболеваниях, меры предупреждения;
- понятие о гигиене труда, о производственном травматизме; требования к личной гигиене сотрудников предприятий общественного питания;
- санитарные требования к организации рабочих мест, санитарные требования к хранению сырья и полуфабрикатов;
- санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов.

В соответствии с профессиональной характеристикой в результате изучения предмета, обучающиеся должны уметь:

- не допускать на предприятиях питания пищевых отравлений;
  - оказывать доврачебную помощь пострадавшим;
  - соблюдать личную гигиену;
  - выполнять санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре;
  - соблюдать санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- соблюдать санитарно-пищевое законодательство.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	
	Учебная нагрузка	67
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	59	
По полугодиям	1 п/г	2п/г
	18 (12+4+2)	41 (30+9+2)
в том числе:		
лекционные занятия	40	
практические занятия	13	
проверочно-обобщающие занятия (семинары)	4	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2	
Консультации	8	

### 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>
Введение	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.
Раздел 1	Основы микробиологии в пищевом производстве

<p><i>Тема 1.1</i></p> <p>Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве</p>	<p>Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.</p> <p>Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.</p> <p>Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.</p> <p>Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.</p> <hr/> <p><i>Тематика практических занятий</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов</li> <li>2. Изучение устройства микроскопа и овладение техникой микроскопирования».</li> </ol>
<p><i>Тема 1.2</i></p> <p>Основные пищевые инфекции и пищевые отравления</p>	<p>Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности</p> <p>Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.</p> <p>Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения</p> <p>Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития</p> <p>Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания</p> <p>Схема микробиологического контроля</p> <hr/> <p><i>Тематика практических занятий</i></p> <p>Практические занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выявление признаков заболеваний кишечными инфекциями и зоонозами</li> <li>2. Выявление признаков отравления патогенными микробами (ботулизм, стафилококковые отравления, отравления немикробного происхождения)</li> </ol>
<p><i>Тема 1.3</i></p> <p>Обобщающее занятие</p>	<p>Семинар на тему: Микроорганизмы - друзья или враги?</p> <p>Индивидуальные задания по пройденной теме, такие как: 1) Закваски 2) ферментация 3) Микрофлора кишечника человека 4) коли-титр 5) наиболее частые причины пищевых отравлений 6) ожирение – болезнь цивилизации 7) дефицитные элементы в нашем питании и т.д.</p>

<i>Раздел 2</i>	<i>Основы физиологии питания</i>
<i>Тема 2.1</i> Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	<p>Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах</p> <p>Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания</p> <p><i>Тематика практических занятий</i></p> <p>Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности</p>
<i>Тема 2.2</i> Пищеварение и усвояемость пищи	<p>1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения</p> <p>2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи</p> <p><i>Тематика практических занятий</i></p> <p>1. Изучение схемы пищеварительного тракта.</p> <p>2. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи</p>
<i>Тема 2.3</i> Обмен веществ и энергии	<p>Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека</p> <p>Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда</p> <p><i>Тематика практических занятий</i></p> <p>1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.</p> <p>2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)</p>
<i>Тема 2.4</i> Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	<p>Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда.</p> <p>Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания</p>

	<i>Тематика практических занятий</i>
	1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей
<i>Тема 2.5</i> Обобщающее занятие	Семинар на тему: Особенности питания в различных странах и здоровье населения.  Индивидуальные задания по пройденной теме по кухне разных стран. Обобщение - анализ особенностей питания и средняя продолжительность жизни.
<i>Раздел 3</i>	<i>Санитария и гигиена в пищевом производстве</i>
<i>Тема 3.1</i> Личная и производственная гигиена	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.  Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены
<i>Тема 3.2</i> Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.  Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания  Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.  Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения
	<i>Тематика практических занятий</i>
	1. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования
<i>Тема 3.3</i> Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов  Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок
	<i>Тематика практических занятий</i>
	1. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).

<p><i>Тема 3.4</i></p> <p>Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</p>	<p>Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация</p> <p>Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции</p>
	<p><i>Тематика практических занятий</i></p> <p>Решение ситуационных задач по запретам и ограничениям на приемку сырья и продукции</p>

## ОУП.05 «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

### 1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Экология и природопользование» является частью адаптированной программы профессиональной подготовки рабочих по профессии программы подготовки по профессии 16675 Повар из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина относится к общеобразовательному циклу.

### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов производственной деятельности;
- анализировать причины возникновения экологических аварий и катастроф;
- выбирать методы, технологии и аппараты утилизации газовых выбросов, стоков, твердых отходов;
- оценивать состояние экологии окружающей среды на производственном объекте;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

виды и классификацию природных ресурсов, условия устойчивого состояния экосистем;

- задачи охраны окружающей среды, природоресурсный потенциал и охраняемые природные территории Российской Федерации;
- основные источники и масштабы образования отходов производства;
- основные источники техногенного воздействия на окружающую среду, способы предотвращения и улавливания выбросов, методы очистки промышленных сточных вод, принципы работы аппаратов обезвреживания и очистки газовых выбросов и стоков производств;
- правовые основы правила и нормы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и методы рационального природопользования, мониторинга окружающей

среды, экологического контроля и экологического регулирования;

- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Учебная нагрузка обучающегося 34 часа, в том числе:

-- обязательной учебной нагрузки обучающегося 34 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка ( всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	34
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы 1	

Тематический план и содержание учебной дисциплины

«Экологические основы природопользования»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала,
Тема 1.1 Предмет и задачи экологии. Экологические проблемы прошлого и современности	Экологические основы природопользования. Особенности взаимодействия общества и природы. Источники техногенного воздействия на окружающую среду
Тема 1.2 Природоохранный потенциал	Современное состояние окружающей среды России и планеты. Воздействие негативных экологических факторов на человека, их прогнозировании и предотвращении. Планетарные экологические проблемы, пути ликвидации экологических катастроф.
Тема 1.4 Водные ресурсы- использование. Загрязнение водоемов, охрана.	Роль воды в природе и народном хозяйстве. Рациональное использование водных ресурсов. Основные источники загрязнения воды. Контроль качества воды. Методы очистки сточных вод.
Тема 1.5 Земельные ресурсы, использование, меры по охране. Пищевые ресурсы и производство сельскохозяйственной продукции	Состав и строение почвы, ее роль в круговороте веществ в природе. Хозяйственное значение почв. Эрозия почв, виды. Защита земель от эрозии. Антропогенное воздействие на почвы. Охрана почв.



<p>Тема 1.6</p> <p>Использование и охрана атмосферы.</p>	<p>Строение и газовый состав атмосферы. Основные загрязнители атмосферы. Антропогенное воздействие на газовый состав атмосферы. Последствия загрязнения атмосферы. Качество атмосферного воздуха и его контроль. Способы очистки внутренней воздушной среды предприятий. Способы очистки наружной воздушной среды.</p>
<p>Тема 1.7</p> <p>Использование и охрана недр и ландшафта.</p>	<p>Полезные ископаемые и их распространение. Основные направления по рациональному использованию и охране недр. Охрана ландшафтов</p>
<p>Тема 1.8</p> <p>Использование и охрана растительности и животного мира</p>	<p>Использование и охрана растительного мира</p> <p>Роль растений в природе и в жизни человека. Антропогенное воздействия на леса планеты и его последствия. Рациональное использование и охрана лесов России. Охрана хозяйственно ценных и редких видов растений.</p> <p>Использование и охрана животного мира.</p> <p>Роль животных в природе и в жизни человека. Воздействие человека на животных. Охрана редких и вымирающих видов.</p>
<p>Тема 1.9</p> <p>Загрязнение окружающей среды токсичными и радиационными веществами. Загрязнение биосферы. Влияние урбанизации</p>	<p>Общая характеристика городских экосистем. Нормативы качества окружающей среды. Основные загрязнители почвы, воды, воздуха. Типы загрязнений. Экологические требования к строительству, размещению, эксплуатации объектов.</p>
<p>Тема 1.10</p> <p>Зеленая революция, ее последствия. Значение и экологическая роль пестицидов и удобрений</p>	<p>Первая зеленая революция. Особенности и последствия для природы и человечества. Вторая зеленая революция. Перспективы, особенности. Классификация и экологическая роль пестицидов. Значение и роль удобрений.</p>
<p>Тема 1.11</p> <p>Основные задачи мониторинга окружающей среды</p>	<p>Виды мониторинга: наземный, аэрокосмический. Значение мониторинга. Организации осуществляющие мониторинг. Биологический мониторинг его значение.</p>
<p>Тема 2.1</p> <p>Международное сотрудничество в области охраны природы</p>	<p>История международного природоохранного движения. Природоохранные конвенции и межгосударственные соглашения. Роль международных организаций в охране природы.</p>

<p>Тема 2.2</p> <p>Организация рационального природопользования и охраны природы в России. Основные законодательные акты по охране природы.</p>	<p>Организации, осуществляющие координацию и проведение государственной политики по охране природы. Основные направления охраны природы.</p> <p>.Основные законодательные акты по охране природы</p> <p>Основные законодательные акты по охране природы.</p>
<p>Тема 2.3</p> <p>Стандарты, нормы и правила в области охраны окружающей среды</p>	<p>Санитарные нормы и правила. Экологический паспорт предприятия. Организация контроля за состоянием окружающей среды и ее охраной.</p>
<p>Тема 2.4</p> <p>Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду</p>	<p>Ответственность за экологические нарушения. Экономический механизм охраны окружающей среды. Экономические и экологические показатели уровня вредного воздействия на природу. Порядок возмещения ущерба предприятиями. Природоохранные мероприятия. Плата за загрязнение окружающей среды.</p>

## ОП.06 «СЕРВИРОВКА СТОЛА»

### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 1.1. Область применения программы

Программа кружка разработана для обучения обучающихся подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар».

#### 1.2 Цели и задачи:

- развитие эстетического вкуса обучающихся;
- расширение знаний обучающихся ;
- формирование культуры общения;
- формирование и развитие творческих способностей обучающихся ;

В результате освоения программы обучающийся должен

#### **иметь практический опыт:**

- сервировки стола

#### **уметь:**

- организовывать рабочее место;
- производить сервировку столов;
- подбирать посуду и приборы
- складывать салфетки для разных видов сервировки
- подбирать дополнительные аксессуары для сервировки стола

должен **знать:**

- значение цвета при оформлении столов
- название и назначение посуды и приборов
- виды скатертей и правила их замены
- правила складывания салфеток
- виды и правила сервировки столов
- особенности сервировки и оформления праздничных столов

1.3. Количество часов на освоение программы «Сервировка стола» - 40.

### Структура и содержание рабочей программы «Сервировка стола»

Наименование тем.	Содержание учебного материала,		Объем часов	
			Теоретическая часть	Практическая часть.
Раздел 1 Сервировка стола			17	23
Тема 1.1. Подготовка к сервировке стола.	1	Введение.	1	
	2	Значение цвета для оформления	1	
	3	Посуда для сервировки стола	1	
	4	Скатерти	1	
	5	Настольные карточки и меню	1	
	6	Салфетки: искусство складывания	1	2
	Тема 1.2 Сервировка стола	1	Сервировка стола для завтрака	1
2		Сервировка для обеда	1	2
3		Сервировка стола для ужина	1	2
4		Сервировка стола к чаю	1	2
Тема 1.3 Сервировка праздничного стола	1	Новый год, Рождество	1	3
	2	Пасха	1	2
	3	День рождения	1	2
	4	Романтический ужин	1	2
	5	Крестины	1	2
	6	Свадьба	1	2

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.01. ОБРАБОТКА СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОСТЫХ БЛЮД ИЗ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, в соответствии с квалификационной характеристикой по профессии 16675 Повар 2 –го разряда,

#### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- механической кулинарной обработки свежих овощей, плодов, грибов, рыбы, мяса, птицы, субпродуктов
- приготовления простых блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса, птицы, простых видов каш и супов

уметь:

- проверять органолептическим способом годность сырья;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки сырья и приготовления простых блюд из различных продуктов

знать:

- технику обработки сырья для приготовления простых блюд;
- способы минимизации отходов
- температурный режим и правила приготовления простых блюд
- виды технологического и производственного инвентаря правила их безопасного использования
- технологию приготовления простых блюд из различных продуктов

#### 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –1784 часа, в том числе:

МДК 01 –344 часа;

учебная практика – 1140 часов

производственная практика – 300 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): «Обработка сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 3.1	. Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2	Готовить простые супы.
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала,
МДК 01.01.Технология обработки сырья и приготовления простых блюд из различных продуктов.	
Тема 1. Введение	Задачи и содержание МДК, его связь с другими дисциплинами, перспективы развития общественного питания в свете современных требований. Квалификационная характеристика и программа обучения по профессии. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.
Тема 2 Первичная кулинарная обработка овощей и грибов	Понятие о сырье, полуфабрикатах, готовой продукции. Значение овощей в питании, их пищевая ценность, правила обработки овощей и грибов с сохранением витаминов, цвета и пищевых веществ. Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей и грибов. Последовательность операций обработки овощей:  <ul style="list-style-type: none"> <li>- сортировка овощей, ее назначение и виды;</li> <li>- промывка овощей (ручная и машинная), ее характеристика;</li> <li>- особенности промывки картофеля, корнеплодов, капустных, плодовых, листовых овощей и зеленого лука;</li> </ul>
	Лабораторно-практические занятия
	Ознакомление с калорийностью продуктов, по таблицам.  Ознакомление с расчетами калорийности блюд.
Тема 3. Механическая кулинарная обработка свежих овощей и грибов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Очистка овощей, ее назначение, способы (ручная и машинная), их характеристика в зависимости от кулинарного использования;</li> <li>- нарезка овощей, ее назначение, способы нарезки (ручная и машинная), их характеристика, значение правильной нарезки, кулинарное использование овощей и грибов различных форм нарезки для приготовления блюд;</li> </ul>

	<p>- рубка и растирания некоторых видов овощей, назначение этих процессов.</p> <p>Отходы при механической кулинарной обработке овощей, количество, использование.</p> <p>Полуфабрикаты из овощей, ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>
	Лабораторно-практические занятия
	<p>Отборка, сортировка, калибровка, мойка плодов, овощей и грибов. Простая нарезка. Определение веса отходов и полуфабрикатов после обработки .</p> <p>Фигурная нарезка овощей.</p>
<p>Тема 4. Механическая кулинарная обработка переработанных плодов овощей и грибов</p>	<p>Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки грибов, обработка соленых, маринованных и сушеных грибов ее последовательность, кулинарное использование грибов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Последовательность операций по обработке солено-квашеных, сушеных и мороженых овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>
	Лабораторно-практические занятия
	Определение качества квашенных, консервированных, сушеных овощей
<p>Тема 5. Способы тепловой кулинарной обработки</p>	<p>Основные, комбинированные и вспомогательные способы тепловой обработки. Изменения пищевых веществ в процессе тепловой обработки</p> <p>Лабораторно-практические занятия</p> <p>Определение изменений овощей после различной термической обработки</p> <p>(картофель, капуста, корнеплоды, лук)</p>
<p>6. Технология подготовки сырья и приготовление простых супов, соусов.</p>	<p>Значение первых блюд в питании и их классификация. Посуда, инвентарь, оборудование, применяемые для приготовления супов. Виды и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления первых блюд Приготовление бульонов и отваров. Значение соусов в питании. Их классификация. Пищевая ценность и калорийность соусов. Посуда, инвентарь, оборудование, применяемые для приготовления соусов. Технология приготовления простых соусов.</p> <p>Лабораторно-практические занятия</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления первых блюд, соусов</p>

<p>7. Технология приготовления блюд из овощей и грибов</p>	<p>Правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов (отварные, жареные, тушеные, запеченные, фаршированные). Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров. Температура подачи.</p> <p>Лабораторно-практические занятия</p> <p>Заполнение технологических карт</p>
<p>8. Технология подготовки сырья и приготовление простых блюд из круп, макаронных изделий</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика и требование к качеству различных видов круп, макаронных изделий</p> <p>Подготовка круп к варке.</p> <p>Общие правила варки каш; виды каш; приготовление каш различной консистенции. Варка макаронных изделий, способы варки, блюда из макаронных изделий. Варка бобовых</p> <p>Лабораторно-практические занятия</p> <p>Определение ассортимента и качества круп и макаронных изделий. Подготовка круп к варке</p>
<p>9. Пищевая ценность, механическая кулинарная обработка рыбы. Технология приготовления простых блюд</p>	<p>Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы. Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Способы оттаивания рыбы. Способы вымачивания соленой рыбы. Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы, рыбы осетровых пород. Обработка сельди, особенности обработки некоторых видов рыб (камбалы и др.). Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения. Приготовление полуфабрикатов из рыбы в целом виде, тушками, порционными натуральными и панированными кусками. Порядок приготовления полуфабрикатов. Отходы при механической кулинарной обработке рыбы, количество, использование, меры по снижению отходов. Технология приготовления простых блюд</p> <p>Лабораторно-практические занятия</p> <p>Определение семейств рыб и рыбных продуктов. Рыбные консервы (упаковка, маркировка, требование к качеству)</p>



<p>10.Механическая кулинарная обработка мяса. Технология приготовления простых блюд</p>	<p>Механическая кулинарная обработка мяса: технологический процесс, последовательность операций. Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Котлетная масса Рубленая масса. Технология приготовления простых блюд</p> <p>Лабораторно-практические занятия</p> <p>Определение качества мяса и полуфабрикатов. Изменения при тепловой обработке.</p>
<p>11. Механическая кулинарная обработка птицы. Технология приготовления простых блюд</p>	<p>Пищевая ценность птицы, характеристика мяса птицы и дичи. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки птицы. Последовательность операций механической кулинарной обработки птицы: оттаивание мороженой птицы, потрошение, промывание. Обработка дичи. Заправка птицы и дичи. Обработка субпродуктов птицы и дичи. Требования к качеству, условия и сроки хранения птицы и дичи. Технология приготовления простых блюд</p> <p>Лабораторно-практические занятия</p> <p>Определение качества, мяса птицы. Определение вида птицы по тушкам. Определение изменений мяса птицы при тепловой обработке.</p>
<p>12. Механическая кулинарная обработка субпродуктов</p>	<p>Пищевая ценность субпродуктов, их характеристика. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки субпродуктов. Механическая кулинарная обработка различных видов субпродуктов: голов крупного и мелкого рогатого скота, ног крупного и мелкого рогатого скота, мозгов, печени, почек, языков, желудков, сердца, горла, легкого, вымя, хвостов бараньих и говяжьих. Требования к качеству, условия и сроки хранения субпродуктов.</p> <p>Лабораторно-практические занятия</p> <p>Определение качества всех видов субпродуктов.</p>
<p>13. Приготовление простых блюд из яиц творога и теста</p>	<p>Значение блюд из яиц, творога и теста в питании. Подготовка сырья для приготовления блюд. Классификация их по способу тепловой обработки. Проверка органолептическим способом их качества. Варка яиц и ее разновидности. Использование вареных яиц. Блюда из яиц, рецептуры, технология приготовления . Блюда из творога, ассортимент, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству блюд из яиц, творога и теста. Подача блюд, температура подачи.</p> <p>Лабораторно-практические занятия</p> <p>Определение качества яиц и яичных продуктов. Санитарная обработка яиц. Определение клейковины в муке. Определение качества творога.</p>

14. Технология приготовления салатов	Салаты из сырых и вареных овощей, винегрет овощной, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству салатов, условия и сроки хранения, температура подачи. Способы сервировки. Температурный режим и правила охлаждения.  Лабораторно-практические занятия  Карвинг из овощей для оформления салатов.
15. Технология приготовления простых сладких блюд и напитков	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству продуктов используемых для приготовления сладких блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Проверка органолептическим способом их качества. Значение сладких блюд и напитков в питании. Посуда, инвентарь и оборудование применяемая при приготовлении и подаче блюд, правила их безопасного использования. Классификация блюд. Холодные сладкие блюда, ассортимент, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск. Правила охлаждения и хранения сладких блюд.  Лабораторно-практические занятия  Определение качества желатина, крахмала, какао, меда, ягод, фруктов.  Карвинг из фруктов.

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА «УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА»**

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 прохождении учебной практики учитываются следующие факторы: доступность учебного материала для данной категории обучающихся, дидактическая коррекционная значимость. Учёт этих факторов выражается в том, что составленная программа направлена на развитие у учащихся обобщенных трудовых умений и на сознательное овладение приемами труда.

Согласно санитарно-гигиеническим нормам, предусмотренным для данного контингента обучающихся, недельная нагрузка составляет 30 часов при пятидневной рабочей неделе. Учебная практика проводится по 6 часов в день.

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 усвоения правил по безопасности труда.

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

Профессиональная подготовка обучающихся завершается сдачей квалификационного экзамена.

Для данной профессии установлен начальный разряд 2.

Если аттестуемый на начальный разряд при всех видах обучения показывает знания и производственные умения выше установленных квалификационной характеристикой, ему присваивается квалификация на разряд выше.

Задачи курса - подготовить специалистов имеющих практический опыт по выполнению вспомогательных работ по приготовлению блюд. На учебной практике основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку овощей, плодов, рыбы, птицы, мяса, субпродуктов. Учащиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки. Очень важно, чтобы учащиеся не только усвоили практические умения и навыки, но и вышли на II уровень подготовки, уровень самостоятельного выполнения практических работ.

### **1. Цель освоения программы учебной практики:**

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении дисциплин;
- приобретение учащимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- ознакомление с содержанием основных работ, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки результатов проведенных практических работ;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

### **2. ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ:**

- формирование умений выполнять работы по подготовке сырья и приготовлению простых блюд;
- воспитание трудолюбия, аккуратности при выполнении технологических операций;
- развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей сравнивать производственные ситуации.

<b>Должен знать</b>		<b>Должен уметь</b>
1	Роль повара в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания.	Выполнять вспомогательные работы по приготовлению блюд
2	Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания, основные требования охраны труда. Пожарную безопасность.	Оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях, пользоваться медицинской аптечкой. Обеспечивать пожарную безопасность при выполнении.
3	Понятие о механической	Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной

	<p>кулинарной обработке продуктов.</p> <p>Характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: сортирование, измельчение, перемещение, взбивание, прессование, дозирование, формование. Основные приемы механической кулинарной обработки овощей, плодов и грибов свежих и переработанных.</p>	<p>безопасности. Определять качество поступивших овощей, плодов и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки.</p> <p>Выполнять основные приемы, используемые при механической обработке сырья: сортирование, измельчение, перемещение, взбивание, прессование, дозирование, формование.</p> <p>Готовить полуфабрикаты из овощей, плодов, грибов, оценивать их качество.</p> <p>Определять количество отходов при механической обработке овощей.</p> <p>Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.</p> <p>Готовить простые блюда</p>
4	<p>Технологический процесс обработки различных видов рыбы и нерыбных продуктов моря, приготовление полуфабрикатов.</p>	<p>Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.</p> <p>Определять качество поступившего сырья и полуфабрикатов.</p> <p>Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы: оттаивание рыбы, вымачивание соленой рыбы.</p> <p>Обрабатывать чешуйчатую, бесчешуйчатую рыбу, уметь обрабатывать некоторые особые виды рыб, рыбу осетровых пород. Обрабатывать сельдь, кильку.</p> <p>Использовать отходы при механической кулинарной обработке рыбы, использовать меры по снижению отходов.</p> <p>Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов. Готовить простые блюда</p>

5)	Технологический процесс механической обработки мяса, субпродуктов. кулинарной птицы,	<p>Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.</p> <p>Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов.</p> <p>Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки различных видов мяса.</p> <p>Уметь обрабатывать поросят и кроликов, мясо диких животных, обрабатывать кости.</p> <p>Определять кулинарное назначение отдельных частей туш. Соблюдать условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов. <b>2 семестр</b></p>
----	--	---

### 3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ

Учебная практика базируется на освоении междисциплинарного курса МДК.01. и дисциплин общепрофессионального цикла. Изучение разделов и тем дисциплин должно предшествовать закреплению соответствующих разделов и тем теоретического обучения на учебной практике.

### 4. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная рассредоточенная практика проводится в учебной лаборатории поваров, расположенной в здании ГБПОУ ЛО «Лодейнопольский техникум промышленных технологий».

### 5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика проводится в течение учебного года на 1,2 курсах.

Учебной практикой руководит мастер производственного обучения по профессии «Повар».

Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

### 6. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код	Наименование результата обучения
-----	----------------------------------

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 3.1	. Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2	Готовить простые супы.
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 7. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ темы	Наименование темы	Кол-во часов
<b>I курс 1 семестр</b>		
1.	Вводное занятие	6
2.	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания.	18
3.	Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов приготовление полуфабрикатов.	138
4.	Приготовление простых супов и соусов	144
<b>Итого часов за I семестр</b>		<b>306</b>
<b>I курс 2 семестр</b>		
5.	Приготовление простых блюд из традиционных овощей и грибов	282
6.	Подготовки сырья и приготовление простых блюд из круп, макаронных изделий	132
<b>Итого часов за 2 семестр</b>		<b>414</b>
<b>Всего часов за I курс</b>		<b>720</b>
<b>II курс 3 семестр</b>		
7.	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания.	4
8.	Механическая кулинарная обработка различных видов рыбы и нерыбных продуктов.	56
9.	Механическая кулинарная обработка мяса, птицы, субпродуктов. Приготовление простых блюд	90
10.	Подготовка основных продуктов для приготовления блюд из яиц, творога и теста. Приготовление простых блюд.	54
<b>Итого часов за 3 семестр</b>		<b>204</b>
<b>II курс 4 семестр</b>		
11.	Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов. Приготовление простых салатов.	162
12.	Подготовка сырья для приготовления десертов и напитков. Приготовление компотов, киселей и напитков	54

	<b>Итого часов за 4 семестр</b>	<b>216</b>
	<b>всего</b>	<b>1140</b>
	<b>II. Производственная практика</b>	
	Производственная практика в условиях предприятия.	300
	<b>Итого:</b>	<b>300</b>
	<b>Итого часов за II курс</b>	
	Выпускные квалификационные экзамены	12

#### **Вводное занятие**

Роль производственного обучения в формировании навыков эффективного и качественного труда. Значение соблюдения производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции.

#### **Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях**

##### **общественного питания**

Правила и нормы безопасности труда на предприятиях общественного питания: требования техники безопасности к производственному оборудованию. Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания при работе с машинами и аппаратами. Пожарная безопасность: причины пожаров, меры их предупреждения, правила поведения при пожаре, порядок вызова пожарной команды, пользование средствами пожаротушения. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности. Самопомощь и первая помощь при несчастных случаях, пользование индивидуальным пакетом и аптечкой первой помощи. Система управления охранной труда, организация службы безопасности труда на предприятиях. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятиях.

#### **Ознакомление с предприятиями общественного питания**

Общая характеристика предприятия: структура предприятия (основные и вспомогательные цехи и др.). Системы контроля качества продукции. Системы подготовки и повышения квалификации рабочих. Ознакомление с работой цехов предприятия. Развитие у учащихся интереса к избранной профессии, творческого подхода, ответственности к выполнению порученного дела.

#### **Механическая кулинарная обработка овощей, плодов и грибов. Приготовление простых блюд**

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Понятие о технологическом процессе предприятия общественного питания, сырье, полуфабрикатах, готовой продукции. Значение овощей в питании, их пищевая ценность. Правила обработки овощей с сохранением витаминов, цвета и пищевых веществ. Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей. Промывка овощей. Сортировка овощей, ее назначение, виды. Промывка овощей (ручная и машинная), ее характеристика. Особенности промывки картофеля, корнеплодов, капусты, плодовых и листовых овощей и зеленого лука. Очистка овощей, ее назначение, способы (ручная и машинная), их характеристика. Особенности очистки картофеля, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых и листовых овощей в зависимости от кулинарного использования. Нарезка овощей, ее значение, способы нарезки (ручная и машинная), их характеристика. Значение правильной нарезки, кулинарное



использование овощей различных форм нарезки для приготовления блюд. Рубка и растирание некоторых видов овощей, значение этих процессов. Последовательность обработки овощей для фарширования (кабачков, баклажан, помидоров, огурцов, перца, репы). Обработка плодов, ягод, назначение, способы обработки, ее характеристика в зависимости от кулинарного использования. Кулинарное использование плодов для приготовления блюд. Механическая кулинарная обработка орехов, кулинарное использование. Отходы при механической кулинарной обработке плодов, количество, использование. Полуфабрикаты из плодов, ягод, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Обработка солено-квашеных, сушеных и мороженых овощей, плодов. Обработка сульфированного картофеля. Отходы при механической кулинарной обработке овощей, плодов, количество, использование, меры по снижению. Полуфабрикаты из овощей и плодов, ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Обработка грибов, поступающих в предприятие общественного питания, ее последовательность, кулинарное использование грибов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление простых блюд.

### **Механическая обработка рыбы**

#### **и нерыбных продуктов. Приготовление простых блюд**

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Способы оттаивания рыбы. Способы вымачивания соленой рыбы. Обработка чешуйчатой, безчешуйчатой рыбы. Обработка сельди, особенности обработки некоторых видов рыб (камбалы и др.). Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения. Приготовление полуфабрикатов из рыбы в целом виде, тушками, натуральными порционными и панированными кусками. Порядок приготовления полуфабрикатов для варки, припускания, жарки. Панирование, его назначение, способы панирования, их характеристика. Приготовление льезона, красной и белой панировок. Отходы при механической кулинарной обработке рыбы, количество, использование, меры по снижению. Нерыбные продукты моря, их характеристика, кулинарное использование, требования к качеству. Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Приготовление простых блюд.

#### **Механическая кулинарная обработка мяса, птицы, субпродуктов. Приготовление простых блюд**

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса, субпродуктов, сельскохозяйственной птицы. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса, оттаивание мороженого мяса. Кулинарное назначение отдельных частей туши. Обработка мясных субпродуктов. Обработка сельскохозяйственной птицы, оттаивание мороженой птицы, потрошение, промывание. Заправка птицы домашней. Полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы, технология их приготовления. Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы, оттаивание мороженой птицы, потрошение, промывание. Обработка дичи. Обработка субпродуктов птицы и дичи. Требования к качеству, условия и сроки хранения птицы и дичи. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы. Приготовление простых блюд.

## **8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ, НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ:**

1. Модульная технология, основанная на компетентностном подходе.
2. Проектный метод.
3. Информационно- коммуникационные технологии

## **9. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ)**

- Самостоятельное выполнение обучающимися практической квалификационной работы, соответствующей требованиям квалификационной характеристики для данного уровня квалификации по осваиваемой профессии (разряда, категории и т.п.).

-Собеседование с обучающимися на заседании комиссии для определения соответствия его знаний требованиям квалификационной характеристики.

-выполнение работ оценивается в соответствии с «Критериями оценки по учебной практике » в баллах по пятибалльной системе

### **Рабочая программа «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА»**

Профессиональная подготовка обучающихся завершается сдачей квалификационного экзамена.

Для данной профессии установлен начальный разряд 2. Если аттестуемый на начальный разряд при всех видах обучения показывает знания и производственные умения выше установленных квалификационной характеристикой, ему присваивается квалификация на разряд выше.

Задачи курса - подготовить специалистов имеющих практический опыт по выполнению вспомогательных работ по приготовлению блюд. На практике основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку овощей, плодов, рыбы, птицы, мяса, субпродуктов. Обучающиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки. Очень важно, чтобы не только усвоили практические умения и навыки, но и вышли на II уровень подготовки, уровень самостоятельного выполнения практических работ.

#### **1. Цель освоения программы производственной практики:**

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении дисциплин;
- приобретение практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- ознакомление с содержанием основных работ, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки результатов проведенных практических работ;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

#### **2. ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ:**

- формирование умений выполнять работы по подготовке сырья и приготовлению простых блюд;
- воспитание трудолюбия, аккуратности при выполнении технологических операций;
- развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей сравнивать производственные ситуации.

<b>Должен знать</b>	<b>Должен уметь</b>
---------------------	---------------------

1	Роль повара в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания.	Выполнять вспомогательные работы по приготовлению блюд
2	Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания, основные требования охраны труда. Пожарную безопасность.	Оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях, пользоваться медицинской аптечкой. Обеспечивать пожарную безопасность при выполнении.
3	<p>Понятие о механической кулинарной обработке продуктов.</p> <p>Характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: сортирование, измельчение, перемещение, взбивание, прессование, дозирование, формование. Основные приемы механической кулинарной обработки овощей, плодов и грибов свежих и переработанных.</p>	<p>Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступивших овощей, плодов и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки.</p> <p>Выполнять основные приемы, используемые при механической обработке сырья: сортирование, измельчение, перемещение, взбивание, прессование, дозирование, формование.</p> <p>Готовить полуфабрикаты из овощей, плодов, грибов, оценивать их качество.</p> <p>Определять количество отходов при механической обработке овощей.</p> <p>Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.</p> <p>Готовить простые блюда</p>
4	Технологический процесс обработки различных видов рыбы и нерыбных продуктов моря, приготовление полуфабрикатов.	<p>Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.</p> <p>Определять качество поступившего сырья и полуфабрикатов.</p> <p>Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы: оттаивание рыбы, вымачивание соленой рыбы.</p> <p>Обрабатывать чешуйчатую, бесчешуйчатую рыбу, уметь обрабатывать некоторые особые виды рыб, рыбу осетровых пород. Обрабатывать сельдь, кильку.</p> <p>Использовать отходы при механической кулинарной обработке рыбы, использовать меры по снижению отходов.</p> <p>Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов. Готовить простые блюда</p>

5)	Технологический процесс механической обработки мяса, субпродуктов, кулинарной птицы,	<p>Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.</p> <p>Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов.</p> <p>Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки различных видов мяса.</p> <p>Уметь обрабатывать поросят и кроликов, мясо диких животных, обрабатывать кости.</p> <p>Определять кулинарное назначение отдельных частей туш. Соблюдать условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов. <b>2 семестр</b></p>
----	--	---

### 3. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ

Учебная практика базируется на освоении междисциплинарного курса МДК.01. и дисциплин общепрофессионального цикла. Изучение разделов и тем дисциплин должно предшествовать закреплению соответствующих разделов и тем теоретического обучения на учебной практике.

### 4. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания, согласно договора.

### 5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика проводится в конце 2 курса.

Контролирует производственную практику мастер производственного обучения по профессии «Повар».

### 6. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 3.1	. Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2	Готовить простые супы.
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

### 7. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ темы	Наименование темы	Кол-во часов
1.	Ознакомление с предприятиями общественного питания	6
2.	Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов приготовление полуфабрикатов.	54
3.	Приготовление простых супов и соусов	36

4.	Приготовление простых блюд из традиционных овощей и грибов	36
5.	Подготовки сырья и приготовление простых блюд из круп, макаронных изделий	24
8.	Механическая кулинарная обработка различных видов рыбы и нерыбных продуктов.	30
9.	Механическая кулинарная обработка мяса, птицы, субпродуктов. Приготовление простых блюд	54
10.	Подготовка основных продуктов для приготовления блюд из яиц, творога и теста. Приготовление простых блюд.	24
11.	Приготовление простых салатов.	18
12.	Подготовка сырья для приготовления десертов и напитков. Приготовление компотов, киселей и напитков	18
	Производственная практика в условиях предприятия.	300
	<b>Итого:</b>	<b>300</b>
	Выпускные квалификационные экзамены	12*

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАТИКИ

### Ознакомление с предприятиями общественного питания

Общая характеристика предприятия: структура предприятия (основные и вспомогательные цехи и др.). Системы контроля качества продукции. Системы подготовки и повышения квалификации рабочих. Ознакомление с работой цехов предприятия. Развитие у обучающихся интереса к избранной профессии, творческого подхода, ответственности к выполнению порученного дела.

#### **Механическая кулинарная обработка овощей, плодов и грибов. Приготовление простых блюд**

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Понятие о технологическом процессе предприятия общественного питания, сырье, полуфабрикатах, готовой продукции. Значение овощей в питании, их пищевая ценность. Правила обработки овощей с сохранением витаминов, цвета и пищевых веществ. Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей. Промывка овощей. Сортировка овощей, ее назначение, виды. Промывка овощей (ручная и машинная), ее характеристика. Особенности промывки картофеля, корнеплодов, капусты, плодовых и листовых овощей и зеленого лука. Очистка овощей, ее назначение, способы (ручная и машинная), их характеристика. Особенности очистки картофеля, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых и листовых овощей в зависимости от кулинарного использования. Нарезка овощей, ее значение, способы нарезки

(ручная и машинная), их характеристика. Значение правильной нарезки, кулинарное использование овощей различных форм нарезки для приготовления блюд. Рубка и растирание некоторых видов овощей, значение этих процессов. Последовательность обработки овощей для фарширования (кабачков, баклажан, помидоров, огурцов, перца, репы). Обработка плодов, ягод, назначение, способы обработки, ее характеристика в зависимости от кулинарного использования. Кулинарное использование плодов для приготовления блюд. Механическая кулинарная обработка орехов, кулинарное использование. Отходы при механической кулинарной обработке плодов, количество, использование. Полуфабрикаты из плодов, ягод, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Обработка солено-квашеных, сушеных и мороженых овощей, плодов. Обработка сульфированного картофеля. Отходы при механической кулинарной обработке овощей, плодов, количество, использование, меры по снижению. Полуфабрикаты из овощей и плодов, ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Обработка грибов, поступающих в предприятие общественного питания, ее последовательность, кулинарное использование грибов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление простых блюд.

### **Механическая обработка рыбы**

#### **и нерыбных продуктов. Приготовление простых блюд**

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Способы оттаивания рыбы. Способы вымачивания соленой рыбы. Обработка чешуйчатой, безчешуйчатой рыбы. Обработка сельди, особенности обработки некоторых видов рыб (камбалы и др.). Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения. Приготовление полуфабрикатов из рыбы в целом виде, тушками, натуральными порционными и панированными кусками. Порядок приготовления полуфабрикатов для варки, припускания, жарки. Панирование, его назначение, способы панирования, их характеристика. Приготовление льезона, красной и белой панировок. Отходы при механической кулинарной обработке рыбы, количество, использование, меры по снижению. Нерыбные продукты моря, их характеристика, кулинарное использование, требования к качеству. Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Приготовление простых блюд.

#### **Механическая кулинарная обработка мяса, птицы, субпродуктов. Приготовление простых блюд**

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса, субпродуктов, сельскохозяйственной птицы. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса, оттаивание мороженого мяса. Кулинарное назначение отдельных частей туши. Обработка мясных субпродуктов. Обработка сельскохозяйственной птицы, оттаивание мороженой птицы, потрошение, промывание. Заправка птицы домашней. Полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы, технология их приготовления. Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы, оттаивание мороженой птицы, потрошение, промывание. Обработка дичи. Обработка субпродуктов птицы и дичи. Требования к качеству, условия и

сроки хранения птицы и дичи. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы. Приготовление простых блюд.

## **Дисциплины адаптационного цикла** **ДИСЦИПИНА АД.01 «СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ»**

Пояснительная записка

В процессе обучения по программам профессиональной подготовки для лиц с ОВЗ, большое значение имеет не только формирование профессиональных навыков, но и максимальное приспособление обучающихся к жизни, включение их в окружающую социальную среду, формирование социальной мобильности посредством накопления социального опыта. Социальная мобильность выражается в способности быстро и адекватно приспособлять свою деятельность к новым обстоятельствам, находить адекватные способы разрешения возникающих проблем и выполнения нестандартных задач.

Весь процесс обучения и воспитания обучающихся с ОВЗ и инвалидов в техникуме направлен на то, чтобы обеспечить их социальную адаптацию в обществе.

В процессе разработки программы учитывались возрастные и психофизиологические особенности обучающихся с ОВЗ.

Реализация программы осуществляется на основе предметной деятельности. Занятия не выступают в качестве преобладающей формы обучения, используются разнообразные интегрированные виды деятельности.

Решаются задачи нравственного воспитания: принятие норм и правил поведения, действующих в обществе, как регламентируемых Законом, так и общечеловеческих; выработка качеств, которые ценятся в работниках.

Проводя мероприятия по социальной адаптации, важно следить за тем, чтобы ребенок с ОВЗ адекватно оценивал себя, свою готовность к самостоятельной жизни. Программой предусматриваются практические занятия и упражнения по закреплению навыков личной гигиены, создания и поддержания уюта в доме, распределения семейного бюджета. Подробно изучаются способы поиска вакансий, а также документы, необходимые при трудоустройстве и увольнении. На практике закрепляются навыки составления резюме и правила поведения при собеседовании с работодателем.

Значимое место в программе отводится изучению тем, связанных со взаимоотношениями между людьми. Общение – важнейший фактор формирования личности, один из главных видов деятельности человека, направленный на познание и оценку самого себя через посредство других людей. Общение удовлетворяет особенную потребность человека – во взаимодействии с другими. Особое значение общение имеет для обучающихся с ОВЗ, т.к. общение со взрослыми и сверстниками даёт возможность усваивать эталоны социальных норм поведения. Поэтому важную роль играет отработка навыков общения в повседневной жизни подростка.

Выпускники, вступая в самостоятельную жизнь, после обучения по данной программе будут знать: что такое рынок труда, как искать работу, как обращаться в медицинские учреждения, как общаться с работодателями, коллегами, близкими людьми.

Область применения программы

Программа адаптационной дисциплины является частью адаптированной программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования.

Практика показала, что особенности психофизического развития обучающихся с умственной недостаточностью затрудняют их вхождение в социум.

Курс «Социальная адаптация» направлен на подготовку обучающихся к самостоятельной жизни.



Задача программы - вселить в подростка веру в себя, свои силы, научить максимально реализовывать свои физические и духовные возможности, гармонично войти в жизнь и чувствовать себя востребованным в полном смысле слова.

Для этого необходимо создавать условия, т.е. благоприятную социально-педагогическую, коррекционно-развивающую среду, включающую специально организованное пространство и условия для эмоционального, познавательного, коммуникативного развития.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Социальная адаптация» является частью адаптационного учебного цикла адаптированной программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования.

Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Социальная адаптация» является максимальное приспособление обучающихся с ОВЗ к жизни, включение в окружающую социальную среду, формирование социальной мобильности посредством накопления социального опыта.

Главной задачей является формирование способности ориентироваться в окружающем социуме, развитие потенциальных познавательных возможностей, коррекция поведения, привитие трудовых и других значимых навыков и умений.

Согласно цели и главной задаче выделяются также дополнительные задачи курса:

- формирование знаний, умений и навыков бытового труда;
- формирование представлений и знаний о нормах культуры поведения, накопление соответствующего опыта;
- содействие самопознанию, самоопределению личности;
- формирование образа собственного «Я», осмысление социальной принадлежности, своей социальной роли, формирование адекватной самооценки;
- обогащение содержания и форм общения, раскрытие социальных норм, регулирующих взаимодействие людей, развитие навыков общения и выхода из конфликтных ситуаций;
- формирование основ нравственной, правовой, социальной и трудовой культуры;
- формирование здорового образа жизни;
- подготовка к семейной жизни;
- психологическая подготовка к трудовой деятельности;
- развитие умения понимать чувства и мотивы поведения других людей;
- обучение конструктивному повседневному и деловому общению;
- обучение приемам саморегуляции в стрессовых ситуациях.

Принципы реализации программы:

Научность и доступность обучения.

Систематичность и последовательность обучения.

Связь обучения с жизнью.

Принцип коррекции в обучении.

Принцип наглядности.

Сознательность и активность обучающихся.

Индивидуальный и дифференцированный подход.

Прочность знаний, умений и навыков.

Принцип практической направленности обучения.

Формы и методы работы

Основными формами работы являются:

- групповые коррекционно-развивающие занятия;
- практические работы;
- моделирование реальной ситуации;
- совместная деятельность (конкурсы, праздники, мероприятия).

Методы, применяемые в процессе реализации программы:

- словесные (рассказ, объяснение, беседа);
- практические (упражнения, задания, самостоятельная работа);
- наглядные (применение в обучении реальных предметов, изображений).

Объем адаптационной дисциплины

Объем адаптационной дисциплины 40 часов, в том числе теоретические занятия – 23 часов, практические – 17 часов.

## УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА АД.02 «ЭТИКА И ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

### 1. Паспорт рабочей программы

Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии: 16675 «Повар».

1.2. Место учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины: дисциплина адаптационного цикла

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся *должен уметь*:

- соблюдать этикетные нормы поведения при приёме на работу и на рабочем месте;
- использовать свой потенциал, познавая свои возможности, способности и личностные качества;
- правильно вести телефонный разговор, деловую переписку;
- правильно вести себя во время деловой беседы;
- грамотно составлять деловые письма;
- применять на практике рекомендации специалистов а области имиджологии;
- правильно вести себя в конфликтных ситуациях и выходить из конфликтных ситуаций.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся *должен знать*:

- этикетные нормы поведения при приёме на работу и на рабочем месте;
- основы психологии деловых контактов при трудоустройстве и на рабочем месте, как подготовиться к собеседованию, написать деловое письмо и избежать типичных ошибок во время телефонных переговоров;
- что такое вербальные (словесные), невербальные (бессловесные) средства общения, какова их роль и значение при трудоустройстве;
- правила установления деловых контактов и их влияние на эффективность взаимодействия и взаимопонимания;
- правила трактовки невербальных средств общения во время собеседования;
- техники общения, правила слушания, их роль и значение при собеседовании и телефонных переговорах;
- значение норм и правил этикета;
- требования, предъявляемые к внешнему виду кандидата на вакантное место;
- элементарные представления о конфликтах, о правилах поведения в конфликтных ситуациях и способах достойного выхода из них.

### 2. Структура и содержание учебной дисциплины

#### 2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	23
В том числе:	
практические работы	4
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	

**Разработчики образовательной программы.  
Разработчики образовательной программы.**

Алексеева О.А., заместитель директора по УПР государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ленинградской области «Лодейнопольский техникум промышленных технологий»

Кузнецова Г.В., заместитель директора по УР государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ленинградской области «Лодейнопольский техникум промышленных технологий»

Кузнецова Л.Н., методист государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ленинградской области «Лодейнопольский техникум промышленных технологий»

Шестаков В.Н., председатель ЦМК дисциплин профессионального цикла, мастер производственного обучения государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ленинградской области «Лодейнопольский техникум промышленных технологий»

Кодлубай О.Е., председатель ЦМК дисциплин общеобразовательного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ленинградской области «Лодейнопольский техникум промышленных технологий».

Буланкина Е.А., преподаватель первой квалификационной категории государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ленинградской области «Лодейнопольский техникум промышленных технологий»

Адаптированная образовательная программа  
профессиональной подготовки лиц с ограниченными  
возможностями здоровья «Повар»  
рассмотрена на педагогическом совете  
Протокол №10 от «08» июня 2023 года.

