МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГАПОУ СО «АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Асбестовский политехникум»
_____В.А. Суслопаров
«___»_____2024 г.

АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА
(программа профессиональной подготовки) по профессии 11675 «Повар»

(для лиц с ограниченными возможностями здоровья)

Квалификация – повар 3 разряда
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 1 год и 10 месяцев на базе основного общего образования

г.Асбест, 2024 г.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения (программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностей служащих) по профессии **11675 «Повар»** для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида без получения среднего общего образования, сроком обучения 1 год 10 месяцев, разработана с учетом требований: Профессионального стандарта 16675 «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022г. №113-н); Методических рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, (утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн).

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Рассмотрено на заседании
ПЦК укрупненной группы специальностей
43.00.00 Сервис и туризм
Протокол № от «29» августа 2024 г.
Председатель ПЦК _____И.В.Лаврентьева

Рассмотрено на заседании
методического совета
Протокол № 4 от «30» августа 2024 г.
Председатель _____ Н.Р. Караваева

СОГЛАСОВАНО
Директор
ООО «ТООП»
_____ С.И.Шакун
«___» _____ 2024 г.

Российская Федерация Свердловская область г. Асбест Общество с ограниченной ответственностью «Торговое объединение общественного питания» ИНН 6603020978 ОГРН 1086603000098

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ……4
1.1.Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы……4
1.2.Требования к абитуриенту……10
1.3.Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы…….10
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ……...11
2.1.Область и объекты профессиональной деятельности……...11
2.2.Виды деятельности и компетенции……11
3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА……..14
3.1. Учебный план……...18
3.2. Календарный учебный график……....22
3.3. Аннотации рабочих программ дисциплин адаптационного учебного цикла……23
3.4. Аннотации рабочих программ дисциплин общеобразовательного учебного цикла……..29
3.5. Аннотации рабочих программ дисциплин общепрофессионального учебного цикла……..32
3.6. Аннотация рабочих программ профессионального модуля…….40
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙПРОГРАММЫ…….47
4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся……47
4.2. Организация итоговой аттестации выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья……47
5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ……..……49
5.1. Кадровое обеспечение……49
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение……..50
5.3. Материально-техническое обеспечение……50
5.4. Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья……50
5.5.Характеристика социокультурной среды образовательной организации обеспечивающая социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья…….51

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения (далее - АОП) - программа подготовки квалифицированных рабочих, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушением интеллекта с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы:

- Федеральный закон от 24 ноября 1995г. №181 – ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» (в ред. от 29.11.2021г.);
- Федеральный закон от 29 декабря 2012г. №273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Конвенция о правах инвалидов;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 года № 534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 19 ноября 2013 г. № 685-н «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
- Приказ Министерства труда 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 России от 9 ноября 2015г. №1309 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им необходимой помощи» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства труда РФ от 5 марта 2004 г. № 30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022г. №113-н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

Методическую основу разработки АОППО составляют:

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций»

(«Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», от 20.04.2015г. № 06-830вн);

- Письмо Министерства образования и науки России от 18 марта 2014г. №06-281 «О направлении Требований» («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 Министерства просвещения РФ от 11 февраля 2019 г. № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталостью»;
- Требования Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 26 декабря 2013 г. № 06-2412вн к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса;
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31августа 2020г.
- № ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 № ТС- 551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»);
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 № ДЛ-1/05вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 декабря 2017 г. № 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»);

- Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития),разработанные ФГБОУДПО «Институт развития профессионального образования», Федеральным методическим центром по инклюзивному образованию.
- АОППО разработана с учетом локальных актов ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Используемые термины, определения, сокращения.

- **Адаптационная дисциплина (А)** - 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 образовательная программа профессионального обучения (АОППО)** программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.
- **Заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК)** документ, в котором отражены необходимые специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.
- **Инклюзивное образование** - обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.
- **Индивидуальная программа реабилитации или абилитации (ИПРА)** инвалида - разработанная 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
- **Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)** - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-

педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

- Особые образовательные потребности — это потребности в условиях, необходимых для оптимальной реализации актуальных и потенциальных возможностей, которые может проявить человек в процессе обучения.
- **Профессиональное обучение (ПО**) 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 с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника, тьютора), 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.

АОППО – адаптированная образовательная программа профессионального обучения;
УД – учебная дисциплина;
ПМ – профессиональный модуль;
ПК – профессиональная компетенция;
ОК – общая компетенция программа подготовки квалифицированных рабочих, специалистов;
МДК – междисциплинарный курс программы подготовки квалифицированных рабочих, специалистов;
УП – учебная практика программа подготовки квалифицированных рабочих, специалистов;
ПП – производственная практика программа подготовки квалифицированных рабочих, специалистов;
ИА – (итоговая) аттестация программа подготовки квалифицированных рабочих, специалистов;
А– адаптационная учебная дисциплина;
ЗПР – задержка психического развития;
ИПРА – индивидуальная программа реабилитации и абилитации.

Категория обучающихся по адаптированной образовательной программе профессионального обучения

Образовательный процесс выстроен с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся с целью создания благоприятных условий для профессиональной подготовки, реабилитации и адаптации обучающихся с нарушениями в умственном и физическом развитии.

Особенности психофизического развития обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, поступающих на обучение по профессии «Повар», проявляются в характеристике учебно-познавательной деятельности. Интеллектуальная деятельность у обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ (с легкой и средней умственной отсталостью) имеет следующие специфические особенности: внимание несосредоточенное, непроизвольное; волевые усилия отсутствуют; объем внимания значительно ниже средневозрастных показателей.

Для данных обучающихся характерно нарушение памяти. Чтобы прочно усвоить тему, им необходимо многократное повторение. Темп умственной работоспособности замедленный, нарушена способность к обобщению, анализу, синтезу, установлению причинно-следственных связей и отношений. Восприятие и ощущения формируются замедленно и с большим количеством недостатков. Низок темп зрительного восприятия.

К недостаткам необходимо причислить и неспособность обучающихся с умственной отсталостью к действиям со сложной последовательностью выполнения, где элементы задания не регламентированы.

Нарушение абстрактного мышления – характерный признак умственной отсталости. В результате ограничения интеллектуальных возможностей обучающихся, теоретические предметы ими усваиваются труднее, а процессы практической деятельности относительно устойчивы и при оптимальной нагрузке компенсируют умственную недостаточность. Запас общих представлений мал. Кругозор узок, представление о мире ограничено. Деятельность хаотична, непродуманная: с трудом приспосабливаются к новой ситуации. Саморегуляция и самоконтроль не сформированы. Познавательная активность развита, но носит непоследовательный, беспорядочный, несистемный характер, без цели и последующего практического применения.

Обучающиеся не всегда обдумывают свои действия, зачастую не предвидят результата, так как у них ослаблена регулирующая функция мышления. Они редко замечают свои ошибки, не всегда умеют сопоставить свои мысли и действия. Большие затруднения представляют виды письменной деятельности под диктовку, им легче переписывать. Наблюдается недостаточная сформированность грамматических форм языка (ошибки в падежных окончаниях). Словарный запас в пределах обихода. Уровень развития техники чтения крайне низкий.

Вместе с тем, обучающиеся имеют устойчивый интерес к практической деятельности, что при оптимальной нагрузке компенсирует их умственную отсталость. Для облегчения освоения трудовых навыков им необходимо

предоставить свободный темп работы, добиваясь автоматизации действий. При формировании практических навыков необходимо использовать наглядно-практический метод обучения. Словесная передача учебной информации является лишь дополнением к практическим и наглядным методам. В результате у обучающихся формируется трудовой стереотип, который способствует их успешному включению в трудовую деятельность.

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

Реализация АОППО по профессии «Повар» должна способствовать повышению качества профессиональной подготовки выпускников и возможности их дальнейшего трудоустройства, а также последующего закрепления на рабочем месте.

Реализация АОППО учитывает индивидуальные и психофизические особенности развития на основе дифференцированного и индивидуального подхода к обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) по классификации В.В. Воронковой.

В целях улучшения качества обучения и учета индивидуальных психофизических особенностей обучающиеся могут быть дифференцированы по группам:

1 группа (достаточный уровень) – оптимальный уровень самостоятельности, высокая подготовленность в теоретических заданиях и практических умениях, сформированность умений объяснять свои действия словами, операций обобщения, анализа и сравнения. При выполнении сравнительно сложных заданий им нужна незначительная активизирующая помощь взрослого.

2 группа (уровень ниже достаточного) – нуждаются в направляющей помощи педагогов, так как испытывают несколько большие трудности, чем обучающиеся I группы, средняя подготовленность в теоретических знаниях и практических умениях. В основном понимают фронтальное объяснение педагога, неплохо запоминают изучаемый материл, но без помощи сделать элементарные выводы и обобщения затрудняются.

3 группа (низкий уровень) – низкий уровень самостоятельности, нуждаются в контроле и дополнительных инструкциях при выполнении теоретических и практических заданий, так как с трудом усваивают программный материал. Характерно недостаточное осознание вновь сообщаемого материала (правила, теоретические сведения, факты), испытывают затруднения в умении определить главное в изучаемом, установить логическую связь частей, отделить второстепенное. Их отличает низкая самостоятельность, темп усвоения материала, несколько измененное задание воспринимается ими как новое. Их отличает низкая способность обобщать, из суммы полученных знаний и умений выбрать нужное и применить адекватно поставленной задаче. Деятельность

обучающихся этой группы нужно постоянно организовывать, пока они не поймут основного в изучаемом материале.
Дифференциация осуществляется на основании данных психолого-педагогического обследования контингента обучающихся техникума и рекомендаций психолого-медико-педагогического консилиума техникума.

1.2. Требования к абитуриенту

АОП ПО предназначена для профессиональной подготовки лиц с нарушениями интеллектуального развития. К освоению АОППО по профессии рабочего, должности служащего допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья, ранее не имевшие профессии рабочего или должности служащего, без требований к уровню образования.
Лицам с ограниченными возможностями здоровья (с нарушениями интеллектуального развития), не имеющим основного общего и среднего общего образования и обучавшимся по адаптированным основным общеобразовательным программам, выдается свидетельство об обучении.
Свидетельство об обучении дает право на прохождение профессиональной подготовки по профессии, рекомендованным для лиц с нарушением интеллектуального развития.
Зачисление на обучение по адаптированной образовательной программе профессионального обучения осуществляется по личному заявлению поступающего инвалида (законного представителя) или поступающего с ограниченными возможностями здоровья (законного представителя) на основании представленной справки медико-социальной экспертизы или/и заключения психолого-медико-педагогической комиссии. Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

1.3. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения

Нормативный срок освоения АОППО для обучающихся с нарушениями в интеллектуальном развитии составляет – 1 год 10 месяцев, при очной форме подготовки, пятидневная учебная неделя.
Обучение инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум» организовано в отдельную группу. Численность обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в учебной группе не превышает 15 человек.

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

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности: Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий.

Объект профессиональной деятельности: основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, технологическое оборудование пищевого производства; посуда и инвентарь; процессы и операции по подготовке продукции питания.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) рекомендуются следующие виды труда:

- по характеру рабочей нагрузки и его усилий по реализации трудовых задач – физический труд;
- по форме организации трудовой и профессиональной деятельности – регламентированный (с определённым распорядком работы);
- по признаку основных орудий (средств) труда – ручной труд, машинно-ручной труд;
- по сфере производства – преимущественно на мелких промышленных предприятиях, жилищно-коммунального хозяйства, в строительстве.

2.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Слушатель адаптированной программы подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии Повар готовится к следующему виду профессиональной деятельности:

Производство блюд, напит ков и кулинарных изделий в организациях питания Выпускник, освоивший АОППО, должен обладать необходимыми знаниями и умениями для выполнения следующих трудовых функций в соответствии с квалификационными требованиями 3 разряда:

ТФ А/01.3Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

ТФ А/02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3	Проводить приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	Проводить приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

Планируемые результаты освоения АОППО

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции

Код и формулировка компетенции	Знания, умения
ОК01 Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Умения: проявляет устойчивый интерес к профессии «Повар» Знания: сущность профессии «Повар», её значимость для общества и своё дальнейшее профессиональное развитие в направлении профиля
ОК02 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Умения: осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета. Знания: профессиональные функции по организации процесса разработки изделия в соответствии с целями, установленными руководителем. Оценивает собственные возможности и определяет профессиональные действия при решении проблемы.
ОК 03 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Умения: анализировать рабочую ситуацию и принимает решения, аргументировано отстаивает свою точку зрения, неся за это ответственность. Знания: текущий и итоговый самоконтроль и взаимоконтроль
ОК 04 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Умения: пользоваться литературой, справочниками, Интернет-ресурсами, ориентируется в профессиональном информационном поле, умеет выделить главное из всего потока информации для решения профессиональной задачи. Знания: литературы, справочников, Интернет- ресурсов, ориентируется в профессиональном информационном поле

ОК05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: определять цели профессионального общения, выбирая стратегию, методы, средства и формы коммуникаций. Знания: способы обработки (с применением ПК и программного обеспечения) представления, хранения и передачи профессионально – ориентированной информации. Устанавливает профессиональные взаимоотношения
ОК06 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Умения: устанавливает профессиональные взаимоотношения с коллегами, клиентами, руководством. Знания: соблюдает субординационные отношения, владеет профессиональным этикетом. Учитывает личные особенности субъектов профессионального общения.
ОК 07 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Умения: определят гражданскую жизненную позицию. Использует полученные профессиональные знания при несении воинской обязанности Знания: сущность гражданско - патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии

Кроме этого, обучающийся должен уметь выполнять работы по приемке и сдаче смены, чистке и мойке, дезинфекции обслуживаемого оборудования и коммуникаций, уборке рабочего места, приспособлений, инструмента, а также по содержанию их в надлежащем состоянии, ведению установленной технической документации.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план

Учебный план программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар разработан на основе:

– Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

– Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки от 20 апреля 2015 № 06-830вн;

– Постановления № 189 от 29 декабря 2010 г. (в ред. от 25.12.2013) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;

– Учебный план составлен для работы в режиме пятидневной учебной недели с учебной нагрузкой 30 - часов в соответствии с п.2.6.1.1 СанПиН 2.4.3.1186-03.

Начало учебного года 1 сентября, окончание – в соответствии с графиком учебного процесса. Чередование теоретических и практических занятий регламентируется календарным учебным графиком. Учебный год состоит из двух семестров. Режим работы ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум» – пятидневный.

Продолжительность занятий по одному занятию и (или) парами, с продолжительностью каждого урока по 45 мин. Продолжительность перерыва между занятиями, отведенными на отдых студентов, составляет 10 минут. Для приема пищи предусмотрен перерыв продолжительностью 40 минут.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки и все виды практики в составе модулей при очной форме обучения составляет 30 академических часов в неделю.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет не менее 11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

При наполняемости группы до 15 человек деление на подгруппы осуществляется и при организации учебной практики.

При реализации адаптированной образовательной программы создаются специальные требования к условиям её реализации:

- оборудование учебного кабинета для обучающихся с различными видами ограничений здоровья;

- информационное обеспечение обучения, включающее предоставление учебных материалов в различных формах;
- формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны быть адаптированы для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Учебный план состоит из циклов:

- Адаптационный (А),
- Общеобразовательный (ОУП),
- Общепрофессиональный (ОП),
- Профессиональный (П) (включая учебную (УП) и производственные практики (ПП)), включает итоговую аттестацию (ИА).

По всем циклам планируется проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Адаптационный и общеобразовательный цикл реализуется в пределах программы профессиональной подготовки в соответствии с Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных приказом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.04.15 № 06-830вн.

Изучение дисциплин адаптационного и общеобразовательного циклов осуществляется рассредоточено одновременно с освоением дисциплин профессионального цикла на первом и втором курсах обучения.

Дисциплины введены с целью повышения культуры обучающихся, развития общеучебных и коммуникативных навыков, развития предпринимательских способностей обучающихся и формирования готовности к самостоятельной трудовой деятельности, формирования у них здорового образа жизни, успешной реализации своих возможностей и умения адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде, развития умений толерантно воспринимать и правильно оценивать людей и ситуации, эффективно взаимодействовать в команде, использовать свои права в соответствии с законодательством.

Профессиональный цикл. Теоретическое обучение включает в себя программу общепрофессионального цикла и профессионального модуля по профессии и проходит в соответствии с расписанием утвержденным руководителем.

При реализации программы профессионального обучения практика является обязательным разделом, предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Практическое обучение включает в себя учебную и производственные практики. Учебную практику планируется проводить в учебно-производственной мастерской техникума. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения. Учебная практика проводится в, в соответствии с расписанием и графиком производственного и теоретического обучения.

Производственная практика предполагает в основном участие в выполнении видов работ и направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта. Производственную практику планируется проводить в организациях по профилю профессии на основе договоров, заключаемых между техникумом и этими организациями.

Процедуры текущего контроля знаний проводятся в соответствии с разработанным программно-методическим обеспечением по учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Формами промежуточной аттестации являются:

- дифференцированный зачет (зачет с оценкой) по отдельной учебной дисциплине;
- дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам;
- экзамен.

Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов за счет времени, отведенного на соответствующую дисциплину, междисциплинарный курс. Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по профессии «Повар», является обязательной и осуществляется после освоения АООППО в полном объёме.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за три месяца до начала ИА могут подать письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий с указанием условий при проведении ИА. В специальные условия могут входить: увеличение времени для подготовки ответа, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, предоставление перерыва для приёма пищи, лекарств и др.).

По окончании освоения адаптированной основной программы профессионального обучения проводится итоговая аттестация (ИА) в форме квалификационного экзамена, на которую отводится 1 неделя. Целью ИА является определение соответствия полученных знаний, умений и трудовых действий адаптированной основной программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по соответствующим профессиям рабочих

К итоговой аттестации допускаются выпускники, освоившие адаптированную основную программу профессионального обучения в полном объёме: прошедшие промежуточную аттестацию, освоившие программу учебной и производственной практики.

Итоговая аттестация по профессии 16675 Повар проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных

справочниках.
Выпускниками могут быть представлены отчеты о достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения практики.
При успешной сдаче экзаменов, обучающимся выдается свидетельство установленного образца по профессии «Повар» 3 разряда.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

адаптированной программы профессионального обучения (для лиц с ограниченными возможностями здоровья)
по профессии 11675 Повар
квалификация: Повар 3 разряда

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Количество часов, из них				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)			
							1 курс		2 курс	
				в том числе			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
			всего	теория	лабораторных и практических занятий	практики	17 нед.	22 нед.	17 нед.	22 нед.
А.00	**Адаптационный цикл**	**З4/ДЗ0/Э0**	**364**	**116**	**248**	**0**	**116**	**134**	**52**	**62**
А.01	Этика и психология профессионального общения	-	44	22	22		22	22		
А.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-,-	46	28	18		28	18		
А.03	Психология личности и прфессиональное самоопределение	-,-	46	30	16		20	26		
А.04	Физическая культура (адаптивная)	З,З,З,З	156	8	148		34	44	34	44
А.05	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	-	36	10	26		12	24		
А.06	Основы финансовой грамотности	-, -	36	18	18				18	18

ОУП.00	**Общеобразовательный цикл**	**З 0/ДЗ 3/Э0**	**148**	**78**	**70**	**0**	**100**	**48**	**0**	**0**
ОУП.01	История России	ДЗ	48	30	18		48			
ОУП.02	Русский язык	ДЗ	50	24	26		26	24		
ОУП.02	Математика	ДЗ	50	24	26		26	24		
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**З 0/ДЗ 8/Э0**	**436**	**248**	**188**	**0**	**204**	**162**	**70**	**0**
ОП.01	Основы физиологии питания с основами товароведения	ДЗ	72	60	12		36	36		
ОП.02	Основы санитарии и гигиены в пищевой промышленности	ДЗ	50	24	26		26	24		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	60	30	30		30	30		
ОП.04	Основы калькуляции и учета	ДЗ	72	36	36		34	38		
ОП.05	Рисование и лепка	ДЗ	42	20	22		42			
ОП.06	Охрана труда и техника безопасности	ДЗ	36	20	16		36			
ОП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	68	40	28			34	34	
ОП.08	Основы бережливого производства	ДЗ	36	18	18				36	
П.00	**Профессиональный цикл**		**1392**	**170**	**202**	**1020**	**90**	**316**	**388**	**598**
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**З 5/ДЗ 02/Э4**	**1392**	**170**	**202**	**1020**	**90**	**316**	**388**	**598**
ПМ.01	**Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**Э**	**406**	**52**	**54**	**300**	**90**	**316**	**0**	**0**
МДК.01.01	Технология обработки сырья и и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э	106	52	54		30	76		

УП.01	**Учебная практика**	З	180			180	60	120		
ПП.01	**Производственная практика**	З	120			120		120		
ПМ.02	**Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**Э**	**520**	**72**	**88**	**360**	**0**	**0**	**220**	**300**
МДК.02.01	Технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ	160	72	88				100	60
УП.02	**Учебная практика**	З	180			180			120	60
ПП.02	**Производственная практика**	З	180			180				180
ПМ.03	**Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**Э**	**466**	**46**	**60**	**360**	**0**	**0**	**168**	**298**
МДК.03.01	Технология приготовления холодныхх блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ	106	46	60				48	58
УП.03	**Учебная практика**	З	180			180			120	60
ПП.03	**Производственная практика**	З	180			180				180
	Всего	**З9/ДЗ 13/Э4**	**2340**	**612**	**708**	**1020**	**510**	**660**	**510**	**660**
	Учебная практика		**540**	**0**	**0**	**540**	**60**	**120**	**240**	**120**
	Производственная практика		**480**	**0**	**0**	**480**	**0**	**120**	**0**	**360**
Всего УП и ПП			**1020**	**0**	**0**	**1020**	**60**	**240**	**240**	**480**
	Часов в неделю						**30,0**	**30,0**	**30,0**	**30,0**
ИА	**Итоговая аттестация**			каникулы			2 нед	11 нед	2 нед	
			Все го	дисциплин и МДК			450	420	270	180

	учебной практики	60	120	240	120
Итоговая аттестация 1 неделя	производств. практики	0	120	0	360
Квалификационный экзамен	экзаменов	0	2	0	2
	дифф. зачетов	3	6	2	2
	зачетов	1	2	1	5

3.2. Календарный учебный график

Сводные данные по бюджету времени (в неделях) адаптированной программы профессионального обучения (для лиц с ограниченными возможностями здоровья) по профессии 11675 Повар квалификация: Повар 3 разряда

Курсы	Обучение по предметам, дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	**2**	**3**	**4**	**6**	**7**	**8**
I курс	29 недель (с учетом промежуточной аттестации)	6 недель	4 недели	–	11 недель	50 недель
II курс	15 недель	12 недель	12 недель	1 неделя	2 недели	42 недели
Всего	**44 недели**	**18 недель**	**16 недель**	**1 неделя**	**13 недель**	**92 недель**

3.3. Аннотации рабочих программ дисциплин адаптационного учебного цикла

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
А.01 ЭТИКА И ПСИХОЛОГИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины А.01 Этика и психология профессионального общения является частью адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленной на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующей социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС

Дисциплина А.01 Этика и психология профессионального общения относится к рабочим программам дисциплин адаптационного учебного цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать:*

- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении;
- виды социальных взаимодействий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь:*

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка (всего) - 44 часов, в том числе:
Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся – 44 часов, из них:
лекционные занятия – 22 часа;
практические занятия – 22 часа.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
А.02 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины А.02 Социальная

адаптация и основы социально-правовых знаний является частью адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленной на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующей социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС

Дисциплина А.02 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний относится к рабочим программам дисциплин адаптационного учебного цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать:*

- механизмы социальной адаптации;
- основополагающие международные документы по правам человека;
- основы гражданского и семейного законодательства;
- основы трудового законодательства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь:*

- использовать нормы позитивного социального поведения;
- использовать свои права адекватно законодательству;
- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
- анализироватьиосознаннопримен ятьнормызаконасточкизренияконкретн ых условий их реализации;
- составлять необходимые заявительные документы;
- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных ситуациях.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка (всего) - 46 часов, в том числе:
Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся – 46 часов, из них:
лекционные занятия – 28 часов;
практические занятия – 18 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
А.03 ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины А.03 Психология личности и профессиональное самоопределение является частью адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленной на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующей социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС

Дисциплина А.03 Психология личности и профессиональное самоопределение относится к рабочим программам дисциплин адаптационного учебного цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать:*

- Необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения;
- Простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека;
- Современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;
- Основные принципы и технологии выбора профессии;
- Методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь:*

- Применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;
- Использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения;
- На основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения;
- Планировать и составлять временную перспективу своего будущего;
- Успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной ,образовательной и профессиональной среде.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка (всего) - 46 часов, в том числе:
Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся – 46 часов, из них:
лекционные занятия – 30 часов;
практические занятия – 16 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
А.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА (АДАПТИВНАЯ)

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины А.04 физическая культура (адаптивная) является частью адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленной на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующей социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по

профессии 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС

Дисциплина А.04 физическая культура (адаптивная) относится к рабочим программам дисциплин адаптационного учебного цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать:*

- представление о физической культуре как части общей культуры современного общества;
- основы здорового образа жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь:*

- выполнять легкоатлетические упражнения в беге и прыжках в соответствии с возрастными и психофизическими особенностями;
- выполнять усвоенные акробатические и гимнастические комбинации из числа хорошо усвоенных (под руководством преподавателя);
- выполнять основные технические действия и приемы игры в футбол, баскетбол, волейбол (под руководством учителя) в условиях учебной и игровой деятельности;
- участвовать в подвижных и спортивных играх, осуществлять их судейство;
- выполнение лыжных ходов;
- использовать разметку спортивной площадки при выполнении физических упражнений;
- правильно ориентироваться в пространстве спортивного зала и на стадионе;
- правильно применять спортивный инвентарь, тренажеры на уроке физической культуры и во время самостоятельных занятий.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка (всего) - 156 часов, в том числе:

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся – 156 часов, из них: лекционные занятия – 8 часов; практические занятия – 148 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
А.05 АДАПТИВНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ И КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины А.05 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии является частью адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленной на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующей социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС

Дисциплина А.05 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии относится к рабочим программам дисциплин адаптационного

учебного цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать:*

- основы современных информационных технологий переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и другой информации;
- современное состояние уровня и направлений развития технических и программных средств универсального и специального назначения;
- приемы использования компьютерной техники, оснащенной альтернативными устройствами ввода-вывода информации;
- приемы поиска информации и преобразования ее в формат, наиболее подходящий для восприятия с учетом ограничений здоровья.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь:*

- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с учебными задачами;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- использовать альтернативные средства коммуникации в учебной и будущей профессиональной деятельности;
- использовать специальные информационные и коммуникационные технологии в индивидуальной и коллективной учебной и будущей профессиональной деятельности;
- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации индивидуального информационного пространства;
- осуществлять безопасную работу в Интернет при организации индивидуального информационного пространства.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка (всего) - 36 часов, в том числе:
Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся – 36 часов, из них:
лекционные занятия – 10 часов;
практические занятия – 26 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
А.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины А.06 Основы финансовой грамотности является частью адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленной на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующей социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по

профессии 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС

Дисциплина А.06 Основы финансовой грамотности относится к рабочим программам дисциплин адаптационного учебного цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать:*

- основные понятия финансовой грамотности и основные законодательные акты, регламентирующие ее вопросы;
- виды принятия решений в условиях ограниченности ресурсов;
- основные виды планирования;
- устройство банковской системы, основные виды банков и их операций;
- сущность понятий «депозит» и «кредит», их виды и принципы;
- схемы кредитования физических лиц;
- устройство налоговой системы, виды налогообложения физических лиц;
- признаки финансового мошенничества;
- основные виды ценных бумаг и их доходность;
- формирование инвестиционного портфеля;
- классификацию инвестиций, основные разделы бизнес-плана;
- виды страхования;
- виды пенсий, способы увеличения пенсий

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь:*

- применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;
- взаимодействовать в коллективе и работать в команде;
- рационально планировать свои доходы и расходы;
- грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;
- использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком, фондовой и валютной биржами;
- анализирует состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;
- определять назначение видов налогов и применять полученные знания для расчёта НДФЛ, налоговых вычетов, заполнения налоговой декларации;
- применять правовые нормы по защите прав потребителей финансовых услуг и выявлять признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц;
- планировать и анализировать семейный бюджет и личный финансовый план;
- составлять обоснование бизнес-идеи;
- применять полученные знания для увеличения пенсионных накоплений.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:
Максимальная учебная нагрузка (всего) - 36 часов, в том числе:
Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся – 36 часов, из них:
лекционные занятия – 18 часов;
практические занятия – 18 часов.

3.4. Аннотации рабочих программ дисциплин общеобразовательного учебного цикла

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОУП.01 ИСТОРИЯ РОССИИ

1.1. Область применения рабочей программы
Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОУП.01 История России является частью адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленной на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующей социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС
Дисциплина ОУП.01 История России относится к рабочим программам дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать:*

- основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;
- периодизацию всемирной и отечественной истории;
- современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
- особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;

основные исторические термины и даты.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь:*

- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;

- использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;
- соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;
- осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка (всего) - 48 часов, в том числе:
Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся – 48 часов, из них:
лекционные занятия – 30 часа;
практические занятия – 18 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОУП.02 РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОУП.02 Русский язык и культура речи является частью адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленной на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующей социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС

Дисциплина ОУП.02 Русский язык и культура речи относится к рабочим программам дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать:*

- различия между языком и речью, функция языка, признаки литературного языка и типы речевой нормы;
- особенности русского ударения и произношения, орфоэпические нормы;
- лексические и фразеологические единицы языка;
- способы словообразования;
- самостоятельные и служебные части речи;
- синтаксический строй предложения;
- правила правописания, понимать смыслоразличительную роль орфографии и знаков препинания;
- функциональные стили литературного языка.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь:*

- пользоваться толковыми, фразеологическими, орфографическими и орфоэпическими словарями;
- создавать тексты в устной и письменной форме;
- определять лексическое значение слова;
- находить и исправлять в тексте лексические ошибки;

- пользоваться нормами словообразования применительно к общеупотребительной и профессиональной лексике;
- употреблять грамматические формы слов в соответствии с литературной нормой;
- редактировать собственные тексты и тексты других авторов;
- пользоваться правилами правописания;
- различать тексты по их принадлежности к стилям, создавать тексты в жанрах, соответствующих требованиям профессиональной подготовки обучающихся.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка (всего) - 50 часов, в том числе:
Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся – 50 часов, из них:
лекционные занятия – 24 часа;
практические занятия – 26 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОУП.03 МАТЕМАТИКА

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОУП.03 Математика является частью адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленной на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующей социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС

Дисциплина ОУП.03 Математика относится к рабочим программам дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

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

Цель дисциплины: коррекция и социальная адаптация обучающихся с умственной отсталостью, подготовка их к овладению профессией на основе полученных математических знаний.

В результате усвоения дисциплины обучающийся должен *уметь:*

- выполнять арифметические действия с действительными числами;
- пользоваться основными единицами длины, массы, площади, объема;
- выражать мелкие единицы через более крупные и наоборот;
- решать текстовые задачи, включая задачи, связанные с профессиями;
- решать линейные уравнения;

- работать с табличным представлением данных;
- распознавать геометрические фигуры.

В результате усвоения дисциплины обучающийся должен *знать:*

- правила сложения, вычитания, умножения, деления действительных чисел;
- единицы измерения массы и длины;
- основные геометрические фигуры: отрезок, длина отрезка, угол,градусная мера угла, прямоугольник, квадрат, треугольник;
- понятие периметр прямоугольника, квадрата, треугольника, формулы площади
- прямоугольника и квадрата;
- характеристики тел их элементы и свойства;
- понятие объёма фигур;
- изображение геометрических фигур.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка (всего) - 50 часов, в том числе:
Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся – 50 часов, из них:
лекционные занятия – 24 часа;
практические занятия – 26 часов.

3.5. Аннотации рабочих программ дисциплин общепрофессионального учебного цикла

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОП.01 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы физиологии питания с основами товароведения является частью адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленной на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующей социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС

Дисциплина ОП.01 Основы физиологии питания с основами товароведения относится к рабочим программам дисциплин общепрофессионального цикла

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать:*

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевыеотравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь:*

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка (всего) - 72 часов, в том числе:
Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся – 72 часов, из них:
лекционные занятия – 60 часа;
практические занятия – 12 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОП.02 ОСНОВЫ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы санитарии и гигиены в пищевой промышленности является частью адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленной на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующей социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС

Дисциплина ОП.02 Основы санитарии и гигиены в пищевой промышленности относится к рабочим программам дисциплин общепрофессионального цикла

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь:*

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования иинвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:
Максимальная учебная нагрузка (всего) - 50 часов, в том числе:
Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся – 50 часов, из них:
лекционные занятия – 24 часа;
практические занятия – 26 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места является частью адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленной на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующей социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС

Дисциплина ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места относится к рабочим программам дисциплин общепрофессионального цикла

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать:*

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;

- правила охраны труда в организациях питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь:*

- Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка (всего) - 60 часов, в том числе:
Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся – 60 часов, из них:
лекционные занятия – 30 часа;
практические занятия – 30 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОП.04 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Основы калькуляции и учета является частью адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленной на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующей социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС

Дисциплина ОП.04 Основы калькуляции и учета относится к рабочим программам дисциплин общепрофессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать:*

- цели, задачи, сущность бухгалтерского учета, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учета, документы и документацию, ее оформление и использование в учете;
- порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;
- порядок расчета потребности сырья на производстве и в кондитерских изделиях;
- порядок получения продуктов из кладовой;
- документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;
- виды нормативно-технологической документации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь:*

- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов,
- используя Сборник рецептур;
- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет;
- выполнять калькуляцию блюд,
- рассчитывать учетные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;
- оформлять документы по результатам инвентаризации.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка (всего) – 72 часов, в том числе:
Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся – 72 часов, из них:
лекционные занятия – 36 часа;
практические занятия – 36 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОП.05 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Рисование и лепка является частью адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленной на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующей социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС

Дисциплина ОП.05 Рисование и лепка относится к рабочим программам дисциплин общепрофессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь***:**

- выполнять геометрические построения в рисунке;
- выполнять рисунок с натуры, по образцу, по памяти и воображению;
- выполнять рисунок готовых блюд в цвете;
- выполнять элементы лепки приготвленных блюд;
- выполнять макет готового блюда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать*:

- технику рисунка и основы композиции;
- геометрические композиции в рисунке;
- цветовую гармонию;
- основы лепки.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка (всего) - 42 часов, в том числе:
Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся – 42 часов, из них:
лекционные занятия – 20 часа;
практические занятия – 22 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОП.06 ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда и техника безопасности является частью адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленной на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующей социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС

Дисциплина ОП.06 Охрана труда и техника безопасности относится к рабочим программам дисциплин общепрофессионального цикла.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины: приобретение обучающимися знаний в области охраны труда и производственной безопасности на предприятиях общественного питания, освоение безопасных методов организации труда и технологии производства;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь:*

- использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда;
- организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности;
- правильно пользоваться оборудованием и инвентарем;
- применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
- оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, ожогах, механических травмах.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать*:

- основные законодательные положения по охране труда;
- правила производственной санитарии;
- требования техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий;
- организацию технологических процессов и рабочих мест;
- правила электробезопасности;
- технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования; правила пожарной безопасности.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка (всего) - 36 часов, в том числе:

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся – 36 часов, из них:
лекционные занятия – 20 часа;
практические занятия – 16 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОП.07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Основы безопасности жизнедеятельности является частью адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленной на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующей социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС

Дисциплина ОП.07 Основы безопасности жизнедеятельности относится к рабочим программам дисциплин общепрофессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать*:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка (всего) - 68 часов, в том числе:
Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся – 68 часов, из них:
лекционные занятия – 40 часа;
практические занятия – 28 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОП.08 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Основы бережливого производства является частью адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленной на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующей социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС

Дисциплина ОП.08 Основы бережливого производства относится к рабочим программам дисциплин общепрофессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать*:

- историю, принципы и философию бережливого производства;
- основы картирования потока создания ценностей;
- методы анализа и решения проблем;
- инструменты бережливого производства;
- технологии внедрения улучшений;

- технологии вовлечения персонала в процесс непрерывных улучшений;
- систему подачи предложений;
- различные виды статистических методов контроля;
- правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь:*

- осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением
- принципов бережливого производства;
- выявлять и устранять потери в процессах;
- применять ключевые инструменты анализа и решения проблем;
- организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям;
- применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов организации/ предприятия;
- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка (всего) - 36 часов, в том числе:
Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся – 36 часов, из них:
лекционные занятия – 18 часа;
практические занятия – 18 часов.

3.6. Аннотации рабочих программ профессионального модуля

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ПМ.01 ОБРАБОТКА СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» соответствует федеральному компоненту государственного образовательного стандарта по профессии 16675 «Повар». Адаптированная рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар».
Программа учитывает индивидуальные особенности слушателей (легкой степенью умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации слушателей с недостатками в умственном развитии.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ПМ.01 «Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» входит в профессиональный цикл.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать:*

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь:*

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весо измерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом),подготовки
- сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья,
- продуктов

Результаты освоения профессионального модуля:

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными компетенциями:

ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

1.1. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:
Максимальная учебная нагрузка (всего) - 406 часов, в том числе:
На освоение МДК – 106 часов из них:
лекционные занятия – 52 часа;
практические занятия – 54 часов.
Учебная практика – 300 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения программы
Адаптированная рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» соответствует федеральному компоненту государственного образовательного стандарта по профессии 16675 «Повар». Адаптированная рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар».
Программа учитывает индивидуальные особенности слушателей (с легкой степенью умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации слушателей с недостатками в умственном развитии.
1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ПМ.02 «Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.
В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания
В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать:*
- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной

санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;
- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих
- блюд, кулинарных изделий, закусок.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь:*

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- оценивать качество, порционировать (комплектовать),эстетично
- упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Результаты освоения профессионального модуля:

Результатомосвоенияпрофессиональногомодуляявляетсяовладениеобучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными компетенциями:

ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.1. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:
Максимальная учебная нагрузка (всего) - 520 часов, в том числе:
На освоение МДК – 160 часов из них:
лекционные занятия – 72 часа;
практические занятия – 88 часов.
Учебная практика – 360 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» соответствует федеральному компоненту государственного образовательного стандарта по профессии 16675 «Повар». Адаптированная рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар».

Программа учитывает индивидуальные особенности слушателей (легкой степенью умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации слушателей с недостатками в умственном развитии.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ПМ.03 «Приготовление

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»входит в профессиональный цикл.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать:*

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения
- пищевой ценности продуктов при приготовлении.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь:*

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Результаты освоения профессионального модуля:

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными компетенциями:

ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6	Осуществлять приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

1.1. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка (всего) - 466 часов, в том числе:
На освоение МДК – 106 часов из них:
лекционные занятия – 46 часа;
практические занятия – 60 часов.
Учебная практика – 360 часов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.

Текущий контроль знаний проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий.

Формы текущего контроля (контрольная работа, тестирование, лабораторная, практическая, реферат, эссе, отчет по практикам и др.) выбираются преподавателем исходя из специфики дисциплины и способностей обучающихся.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося по завершению изучения дисциплины или профессионального модуля, а также его составляющих.

Формы и сроки проведения промежуточной аттестации определяются учебным планом.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, разработаны формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации с учетом ограничений здоровья. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и /или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;

правильности выполнения требуемых действий;

соответствие формы действия данному этапу усвоения учебного материала;

формировании действия с должной мерой обобщения, освоения.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

зачет; дифференцированный зачет (зачет с оценкой) по отдельной учебной дисциплине, МДК;

уровень подготовки обучающегося на дифференцированном зачёте оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно), на зачете оценивается – «зачтено», «не зачтено».

При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися.

При необходимости для обучающихся промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

4.2. Организация итоговой аттестации

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя:

практическую квалификационную работу;

проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований,

указанных в квалификационных справочниках, и профессиональных стандартов по профессии «Повар».
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 для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, с использованием услуг ассистента), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.
По результатам сдачи квалификационного экзамена обучающемуся присваивается квалификация «Повар» 3 разряда.
На проведение итоговой аттестации отводится 1 неделя.
После окончания выпускникам, освоившим программу профессионального обучения в полном объёме и прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего.

Фонды оценочных средств
ФОС по АОППО по профессии «Повар» - это комплекс контрольно оценочных средств (КОС), предназначенный для оценивания знаний и умений выполнения трудовых функций обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на разных стадиях их обучения, а также для проведения итоговой аттестации. ФОС разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно. КОС по учебной дисциплине, рассматривается на заседании ПЦК. КОС по профессиональному модулю, рассматривается на заседании ПЦК.
ФОС ИА утверждаются техникумом после согласования с работодателем.

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

5.1. Кадровое обеспечение

Для эффективной работы педагогов по созданию условий для получения образования при реализации АОППО для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) в техникуме предусмотрено штатным расписанием должность специалистов психолого - педагогического сопровождения:

Социальный педагог — основной специалист, осуществляющий контроль за соблюдением прав любого обучающегося в техникуме. На основе социально-педагогической диагностики социальный педагог выявляет потребности ребенка и его семьи в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации ребенка в техникуме. Социальный педагог собирает всю возможную информацию о «внешних» ресурсах для педагогического состава техникума, устанавливает взаимодействие с учреждениями — партнерами в области социальной поддержки (Служба социальной защиты населения, органы опеки и др.), общественными организациями, защищающими права детей, права инвалидов. Важная сфера деятельности социального педагога — помощь родителям обучающегося с нарушением интеллекта в адаптации в техникуме.

Педагог - психолог является основным участником междисциплинарной команды специалистов, осуществляющих психолого-педагогическое сопровождение обучающегося с нарушением интеллекта, его семьи и других участников образовательного процесса.

Для эффективной работы педагогов по созданию условий для получения образования обучающихся с нарушением интеллекта в техникуме обеспечивается на постоянной основе подготовка, переподготовка и повышение квалификации педагогов с целью получения знаний о психофизиологических особенностях инвалидов и лиц с ОВЗ, специфики приёма-передачи учебной информации, применения специальных технических средств обучения с учётом различных нарушений функций организма человека. Также для сохранения и укрепления кадрового потенциала техникума, осуществляющих образование детей с нарушением интеллекта, разработаны меры материального стимулирования деятельности педагогов и специалистов, включая установление соответствующих сложности их работы размеров и условий оплаты труда, а также мер их морального поощрения.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Повышают квалификацию на курсах, полученные знания учитывают и применяют при организации образовательного процесса.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОППО, имеют среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, МДК. Ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и

учитывают их при организации образовательного процесса.
Педагоги получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации согласно утвержденному графику, в том числе для мастеров производственного обучения и преподавателей общепрофессиональных дисциплин и МДК - в форме стажировки в производственных организациях, деятельность которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

АОППО по профессии «Повар» обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам (модулям) учебного плана. Наряду с учебниками по всем дисциплинам и модулю имеются учебные пособия, разработанные преподавателями и мастерами производственного обучения, адаптированными к обучению лиц ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), которые в целом охватывают учебный материал, предусмотренный учебными программами дисциплин и модулю. Учебный фонд регулярно пополняется. Учебный процесс по дисциплинам имеет достаточное программно - информационное обеспечение. При проведении теоретических занятий используется мультимедийные комплексы, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество.
В техникуме имеется читальный зал. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда. Обучающиеся с интелектуальными нарушениями, в отличие от остальных, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний. Они обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в адаптированных формах.

5.3. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение реализации АОППО по профессии «Повар», адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) отвечает санитарным и противопожарным нормам и особым образовательным потребностям обучающихся.
Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ, практических занятий и теоретической подготовки.
Образовательное учреждение имеет необходимый перечень кабинетов и других помещений для реализации адаптированной образовательной программы.
При использовании электронных изданий образовательное учреждение обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин, обеспечивает необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

5.4. Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Практика является обязательным разделом образовательной программы по профессии 16675 Повар, адаптированной для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.
Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практика проводятся в целях освоения обучающимися трудовых функций, соответствующих видам профессиональной деятельности. Учебная и производственная практика реализовывается рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Учебная практика проводится в специально оборудованном кабинете, оснащенном необходимым оборудованием и инструментами и на территории техникума. Форма проведения практики определяется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся. По окончании практики обучающиеся, представляют свои отчетные документы.

5.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающая социальную адаптацию обучающихся инвалидови 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 в техникуме осуществляется в соответствии с рекомендациями службы медико-социальной экспертизы или психолого - медико - педагогической комиссии. В составе комплексного сопровождения образовательного процесса обучающихся с ограниченными возможностями здоровья выделяется организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение, создание в техникуме толерантной социокультурной среды.
С целью получения знаний о психофизиологических особенностях лицс 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 обучающихся с ОВЗ направлено на контроль освоения образовательной программы в соответствиис графиком учебного процесса и типовым или индивидуальным учебным планом и включает в себя, при необходимости, контроль за посещаемостью занятий; помощь в организации самостоятельной работы; организацию индивидуальных консультаций; коррекцию взаимодействия преподавателей и обучающихся с ОВЗ; консультирование по психофизическим особенностям лиц с ограниченными возможностями здоровья, проведение инструктажей и семинаров для педагогов.

Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих проблемы в обучении, общении, социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающихся с ОВЗ, их профессиональное становление с помощью психодиагностики, психопрофилактики, коррекции личностных достижений.

Медицинско-оздоровительное сопровождение лиц с ограниченными возможностями здоровья включает мероприятия, направленные на диагностику их физического состояния, сохранение их здоровья, развитие адаптационного потенциала, приспособляемости к процессу обучения.

Социальное сопровождение обучающихся с ОВЗ включает мероприятия, направленные на их социальную поддержку, помощь в решении вопросов по социальным выплатам, выделению материальной помощи, а также создание в филиале толерантной социокультурной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению, сотрудничеству, способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья активно участвуют во всех мероприятиях, проводимых в техникуме, 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 профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства. Для обучающихся с ОВЗ организуются индивидуальные и групповые консультации по вопросам трудоустройства, презентации и встречи со специалистами центра занятости, работодателями, мастер-классы, тренинги.