

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МТ
имени казачьего генерала
С.С. Николаева
_____ М.В. Гонашвили
« ____ » _____ 2025г.

**Адаптированная программа профессионального обучения (программа
профессиональной переподготовки)**

Профессиональное обучение

Профессия

16675 Повар

Квалификация выпускника

Повар

Организация – разработчик: Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение «Многопрофильный
техникум имени казачьего генерала С.С. Николаева»

г. Михайловск, 2025 год

Адаптированная программа профессионального обучения (далее – АП ПО) - адаптированная программа для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар, сроком обучения 10 месяцев. Разработана с учетом требований профессионального стандарта 33.011 Повар утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 января 2016г. № 2н

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Многопрофильный техникум имени казачьего генерала С.С. Николаева»

Разработчик: Бережная О.А. – мастер производственного обучения

Адаптированная программа профессионального обучения рассмотрена и одобрена на заседании методического объединения по сопровождению инвалидов и лиц с ОВЗ, протокол № 10 от 14.05.2025 г.

Председатель методического объединения
СИ и лиц с ОВЗ

_____ Анпилова Т.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	
1.1	Нормативно-правовые основы разработки адаптированной программы профессионального обучения (АОППО)	
1.2	Требования к поступающим	
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной программы профессионального обучения	
2.1	Область и объекты профессиональной деятельности	
2.	Виды и задачи профессиональной деятельности	
2.3	Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения адаптированной программы профессионального обучения. Результаты реализации адаптированной программы профессионального обучения.	
2.4	Примерная трудоемкость адаптированной программы профессионального обучения	
3.	Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения по адаптированной программе профессионального обучения	
4.	Структура адаптированной образовательной программы профессионального обучения	
5.	Организация учебного процесса и режим занятий	
6.	Оценивание качества освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения	
7.	Условия реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения	
8.	Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации адаптированной программы профессионального обучения	
9.	Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.	
10.	Учебно – методическое и информационное обеспечение	
	Приложение 1 Учебный план	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная программа профессионального обучения (далее АП ПО)16675 «Повар» предназначена для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Адаптированная программа профессионального обучения не предусматривает общеобразовательную подготовку.

Адаптированная образовательная программа разработана в целях обеспечения права на профессиональное обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья, а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения определяет цели, ожидаемые результаты, содержание образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной программе.

Адаптированная программа профессионального обучения реализуется для слушателей специальной учебной группы, но слушателей с ограниченными возможностями здоровья посещают техникум наряду с другими обучающимися и могут наравне со всеми участвовать во внеурочных мероприятиях и общественной жизни техникума.

1.1 Нормативно-правовые основы разработки адаптированной программы профессионального обучения

Нормативную правовую основу разработки адаптированной программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья составляют:

– Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации"; – Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012 №273;

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 сентября 2020 г. № 559н;

– Конвенция о правах инвалидов;

– Приказ Министерства просвещения от 26 августа 2020 г. N438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

– Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. №181-ФЗ «О социальной

защите инвалидов в Российской Федерации»;

Термины и сокращения:

Адаптированная программа профессионального обучения АП ПО - 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.

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

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

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

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

Медико-социальная экспертиза (МСЭ) - признание лица инвалидом и определение в установленном порядке потребностей освидетельствуемого лица в мерах социальной защиты, включая реабилитацию, на основе оценки ограничений жизнедеятельности, вызванных стойким расстройством функций организма.

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

Основные программы профессионального обучения - программы

профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих.

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

Профессиональное обучение - вид обучения, 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), 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.

Используемые сокращения

АППО –адаптированная программа профессионального обучения (профессиональной подготовки);

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

УП - учебная практика;

ПП – производственная практика;

ИА – квалификационный экзамен.

1.2. Требования к поступающим

На обучение по профессии 16675«Повар» принимаются лица, не имеющие основное общее и среднее общее образование, обучавшимся по адаптированным основным общеобразовательным программам и получившим свидетельство об обучении.

Свидетельство об обучении дает право на прохождение профессиональной подготовки по профессии, рекомендованной для лиц с нарушением интеллекта. Нарушения интеллектуального развития - группа состояний различной этиологии, которые проявляются в детском возрасте и характеризуются сниженным интеллектуальным функционированием и адаптивным поведением разной степени выраженности (легкая,

умеренная, тяжелая, глубокая).

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

Затруднения в психическом развитии лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) обусловлены особенностями их высшей нервной деятельности (слабостью процессов возбуждения и торможения, замедленным формированием условных связей, тугоподвижностью нервных процессов, нарушением взаимодействия первой и второй сигнальных систем и др.).

В большинстве случаев интеллектуальные нарушения, являются следствием органического поражения ЦНС на ранних этапах онтогенеза. Негативное влияние органического поражения ЦНС имеет системный характер, в патологический процесс оказываются вовлеченными все стороны психофизического развития: мотивационно-потребностная, социально-личностная, моторно-двигательная; эмоционально-волевая сферы, а также когнитивные процессы — восприятие, мышление, деятельность, речь и поведение.

Последствия поражения ЦНС выражаются в задержке сроков возникновения и незавершенности возрастных психологических новообразований в неравномерности, нарушении целостности психофизического развития. В структуре психики в первую очередь отмечается недоразвитие познавательных интересов и снижение познавательной активности, что обусловлено замедленностью темпа психических процессов, их слабой подвижностью и переключаемостью.

При умственной отсталости страдают не только высшие психические функции, но и эмоции, воля, поведение, в некоторых случаях физическое развитие, хотя наиболее нарушенным является мышление, и прежде всего, способность к отвлечению и обобщению.

Развитие всех психических процессов у обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) отличается качественным своеобразием. Относительно сохранной оказывается чувственная ступень познания — ощущение и восприятие. Но и в этих познавательных процессах сказывается дефицитарность: неточность и слабость дифференцировки зрительных, слуховых, кинестетических, тактильных, обонятельных и вкусовых ощущений приводят к затруднению адекватности ориентировки лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в окружающей среде.

Особенности восприятия и осмысления учебного материала неразрывно связаны с особенностями памяти. Запоминание, сохранение и

воспроизведение полученной информации обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) также отличается целым рядом специфических особенностей: они лучше запоминают внешние, иногда случайные, зрительно воспринимаемые признаки, при этом, труднее осознаются и запоминаются внутренние логические связи; произвольное запоминание требует многократных повторений. Менее развито логическое опосредованное запоминание, хотя механическая память может быть сформирована на более высоком уровне.

Недостатки памяти обучающихся с 7 умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) проявляются не столько в трудностях получения и сохранения информации, сколько ее воспроизведения: вследствие трудностей установления логических отношений полученная информация может воспроизводиться бессистемно, с большим количеством искажений; при этом наибольшие трудности вызывает воспроизведение словесного материала.

Специфика анемической деятельности во многом определяется структурой дефекта, сужением объема, малой устойчивостью, трудностями его распределения, замедленностью переключения. В значительной степени нарушено произвольное внимание, что связано с ослаблением волевого напряжения, направленного на преодоление трудностей, что выражается в неустойчивости внимания. Также в процессе обучения обнаруживаются трудности сосредоточения на каком-либо одном объекте или виде деятельности. Однако, если задание посильно и интересно, то внимание может определенное время поддерживаться на должном уровне.

Отмечаются недостатки в развитии речевой деятельности, физиологической основой которых является нарушение взаимодействия между первой и второй сигнальными системами, что, в свою очередь, проявляется в недоразвитии всех сторон речи: фонетической, лексической, грамматической и синтаксической. Таким образом, для обучающихся с умственной отсталостью характерно системное недоразвитие речи.

Недостатки речевой деятельности напрямую связаны с нарушением абстрактно-логического мышления. Однако в повседневной практике они способны поддержать беседу на темы, близкие их личному опыту, используя при этом несложные конструкции предложений. Моторная сфера лиц с легкой степенью умственной отсталости, как правило, не имеет выраженных нарушений. Наибольшие трудности обучающиеся испытывают при выполнении заданий, связанных с точной координацией мелких движений пальцев рук. В свою очередь, это негативно сказывается на овладении письмом и некоторыми трудовыми операциями.

Психологические особенности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) проявляются и в нарушении эмоциональной сферы. При легкой умственной отсталости эмоции в целом сохранены, однако они отличаются отсутствием оттенков

переживаний, неустойчивостью и поверхностностью.

Отсутствуют или очень слабо выражены переживания, определяющие интерес и побуждение к познавательной деятельности, а также с большими затруднениями осуществляется воспитание высших психических чувств: нравственных и эстетических. Волевая сфера характеризуется слабостью собственных намерений и побуждений, большой внушаемостью. Они предпочитают выбирать путь, не требующий волевых усилий, а вследствие не посильности предъявляемых требований, у некоторых из них развиваются такие отрицательные черты личности, как негативизм и упрямство.

Своеобразие протекания психических процессов и особенности волевой сферы оказывают отрицательное влияние на характер произвольной деятельности, что выражается в недоразвитии мотивационной сферы, слабости побуждений, недостаточности инициативы.

Эти недостатки особенно ярко проявляются в учебной деятельности, поскольку обучающиеся приступают к ее выполнению без необходимой предшествующей ориентировки в задании и, не сопоставляя ход ее выполнения, с конечной целью. В процессе выполнения учебного задания они часто уходят от правильно начатого выполнения действия, «соскальзывают» на действия, произведенные ранее, причем осуществляют их в прежнем виде, не учитывая изменения условий.

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

Примерная адаптированная основная программа профессионального обучения по программе профессиональной переподготовки по профессии 16675 «Повар» для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Срок обучения 10 месяцев без получения основного общего образования, разработана с учетом требований Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 сентября 2020 г. № 559н.

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников:

- Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара;
- Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности

Виды профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности
------------------------------------	--------------------------------------

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
	Выполнение заданий повара презентации и продаж блюд, напитков и кулинарных изделий.
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

2.3 Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения адаптированной программы профессионального обучения.

Результаты реализации адаптированной программы профессионального обучения.

В результате освоения АОППО у выпускника будут сформированы следующие трудовые функции:

Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

Трудовые действия	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. - Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни, организации питания
Необходимые умения	<ul style="list-style-type: none"> - Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - Использовать посудомоечные машины - Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования - Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления
Необходимые знания	<ul style="list-style-type: none"> - Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними - Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения

	<p>доброкачества пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>- Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП) в организациях общественного питания</p> <p>- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>
Особые условия допуска к работе	-
Другие характеристики	-

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

Трудовые действия	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий - Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий - Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий - Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос - Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
Необходимые умения	<ul style="list-style-type: none"> - Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения - Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им - Производить обработку овощей, фруктов и грибов - Нарезать и формовать овощи и грибы - Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

	<ul style="list-style-type: none"> -Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий -Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий -Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты -Готовить блюда и гарниры из овощей -Готовить каши и гарниры из круп -Готовить блюда из яиц -Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий -Готовить блюда из бобовых -Готовить блюда из рыбы -Готовить блюда из морепродуктов -Готовить блюда из мяса и мясных продуктов -Готовить блюда из домашней птицы -Готовить мучные блюда -Готовить горячие напитки -Готовить сладкие блюда -Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи прилавка -Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос -Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программноаппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами) -Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
Необходимые знания	<ul style="list-style-type: none"> -Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий -Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий -Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения -Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий -Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении

	<p>блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <ul style="list-style-type: none"> -Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий -Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям -Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>
Особые условия допуска к работе	-
Другие характеристики	-

Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

Трудовые действия.	<ul style="list-style-type: none"> -Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий -Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий -Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые умения	<ul style="list-style-type: none"> -Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий -Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий -Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий -Проводить обучение помощника повара на рабочем месте -Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения
Необходимые знания	<ul style="list-style-type: none"> -Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания -Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними -Технологии приготовления блюд, напитков и

	<p>кулинарных изделий в организациях питания</p> <ul style="list-style-type: none"> -Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий -Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения -Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке -Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий -Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий -Технологии наставничества и обучения на рабочих местах -Принципы ХАССП в организациях общественного питания -Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Особые условия допуска к работе	-
Другие характеристики	-

Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

Трудовые действия.	<ul style="list-style-type: none"> -Разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий -Подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий -Подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые умения	<ul style="list-style-type: none"> -Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий -Составлять калькуляцию на блюда, напитки и

	<p>кулинарные изделия</p> <ul style="list-style-type: none"> -Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам -Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий -Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур -Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий -Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу -Производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые знания	<ul style="list-style-type: none"> -Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания -Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента -Технологии в молекулярной кухне Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов -Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации -Правила эксплуатации кухонных роботов -Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям -Принципы ХАССП в организациях общественного питания -Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Особые условия допуска к работе	-
Другие характеристики	-

«Пирамида личностных результатов для обучающихся с умственной отсталостью»

<p align="center">Личностные результаты программы воспитания (проявлять/демонстрировать)</p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
<p>Российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);</p>	<p align="center">ЛР 1</p>
<p>Гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;</p>	<p align="center">ЛР 2</p>
<p>Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;</p>	<p align="center">ЛР 3</p>
<p>Готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;</p>	
<p>Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;</p>	<p align="center">ЛР 4</p>
<p>Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;</p>	<p align="center">ЛР 5</p>

Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;	ЛР 6
Осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем, уважение к людям труда, осознание ценности собственного труда;	ЛР 7
Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;	ЛР 8
Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.	ЛР 9
Инклюзивные личностные результаты реализации программы воспитания, отражающие специфику ограничения возможностей здоровья: умственная отсталость	
Способный к социальной адаптации и интеграции в общество на основе реализации возможностей собственной коммуникации.	ЛР 10

2.4 Примерная трудоемкость адаптированной программы профессионального обучения

Учебные циклы	Часы
Общепрофессиональный цикл	112
Профессиональный цикл	362
Учебная практика	444
Производственная практика	282
Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	6
Каникулярное время	-
Итого:	1200

3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения по адаптированной программе профессионального обучения

Учебный план (приложение 1)

Учебный план регламентирует, порядок реализации основной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии, определяет качественные и количественные характеристики программы:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень, последовательность изучения и объем учебной нагрузки по дисциплинам и профессиональным модулям;
- сроки прохождения и продолжительность всех видов практики;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм прохождения промежуточной аттестации;
- формы и объем времени государственной итоговой аттестации.

При формировании рабочего учебного плана необходимо учитывать следующие нормативы:

- обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении основной программы профессиональной подготовки включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей; максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы и составляет не более 30 академических часов в неделю;
- объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении основной программы профессиональной подготовки составляет 30 академических часов в неделю;
- консультации предусматриваются в объеме 50 часов на учебную группу на каждый учебный год и не учитываются при подсчете часов учебного времени.

Продолжительность учебной недели 5 дней. Занятия в техникуме проводятся по принципу группировки занятий парами с 10 минутной переменой, продолжительность одного занятия 45 минут. Учебный год делится на 2 семестра. Каждый семестр завершается промежуточной аттестацией в форме зачета, дифференцированного зачета.

4. Структура адаптированной образовательной программы профессионального обучения

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения АП ПО имеет следующую структуру:

Индекс	Циклы, учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Количество часов	Форма промежуточной аттестации
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	112	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	32	д/зачет
ОП.02	Физиология питания с основами	40	д/зачет

	товароведения продовольственных товаров.		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места.	40	д/зачет
ПМ.00	Профессиональный цикл	362	
МДК 01.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	178	д/зачет
МДК 01.02	Технология приготовления кулинарной продукции	184	д/зачет
УП.01	Учебная практика	444	д/зачет
ПП.01	Производственная практика	282	д/зачет
	Консультации	50	
КЭ	Квалификационный экзамен	6	
	Итого	1256	

5. Организация учебного процесса и режим занятий

Организация образовательного процесса по программе профессионального обучения регламентируется: учебным планом, календарным графиком и расписанием учебных занятий. Специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, включают в себя введение в учебный план специальных адаптационных дисциплин, методов обучения и воспитания, учебных пособий и дидактических материалов коллективного и индивидуального пользования.

Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание - в соответствии с графиком учебного процесса.

Продолжительность учебной недели – пятидневная.

Для всех видов аудиторных занятий академический час установлен продолжительностью 45 минут. Перерыв между учебными занятиями составляет не менее 10 минут.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 30 академических часов в неделю (так как рассчитан для подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья). Обязательная аудиторная нагрузка обучающихся предполагает лекции и практические занятия. Самостоятельная работа, учитывая особенности здоровья обучающихся данной группы, не предусмотрена.

При реализации программы профессионального обучения предусмотрена практическая подготовка в виде учебной и производственной практики. Учебная и производственная практика обучающихся с ограниченными возможностями здоровья проходит в лаборатории и на территории техникума. Учебная практика проводится

рассредоточено, производственная практика реализуется концентрированно. Учебный год делится на 2 семестра. Каждый семестр завершается промежуточной аттестацией в форме зачета, дифференцированного зачета.

6. Оценивание качества освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учёта индивидуальных образовательных достижений обучающихся предусмотрены:

- текущий контроль;
- промежуточная аттестация;
- итоговая аттестация.

Форма проведения текущего контроля для обучающихся устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, собеседование по вопросам и т.д.) и по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяется педагогическим работником.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета или дифференцированного зачета. При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете. Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие требования, предусмотренные АППО и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные адаптированными программами УД общепрофессионального цикла и ПМ.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в форме письменного тестирования. Содержание практической квалификационной работы соответствует сложности работ 2 уровня по профессии 16675 Повар

Проведение квалификационного экзамена для лиц с ОВЗ осуществляется с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При необходимости обеспечивается соблюдение дополнительных требований: присутствие в аудитории ассистента (помощника) или законного представителя (родителя), оказывающего выпускникам с ОВЗ необходимую техническую помощь с учётом их индивидуальных особенностей.

7. Условия реализации адаптированной программы

профессионального обучения

Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной программы профессионального обучения.

Кабинеты:

- кабинеты профессиональных дисциплин.

Лаборатория Повара предназначена для проведения учебной и производственной практик:

- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара,
- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Требования к информационно-коммуникационным ресурсам соответствуют заявленным в адаптированной программе профессионального обучения результатам подготовки выпускников. Программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Реализация адаптированной программы профессионального обучения обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных, библиотечным фондам, формируемым по перечню учебных дисциплин и профессиональным модулям программы.

Кадровое обеспечение учебного процесса

Реализация адаптированной программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее специальное и высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой учебной дисциплины, профессионального модуля. Все преподаватели, обучающие по адаптированной программе профессионального обучения, прошли курсы повышения квалификации по инклюзивному обучению лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов. Организацию педагогического сопровождения лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляют мастер производственного обучения, социальный педагог и педагог-психолог.

8. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации адаптированной программы профессионального обучения

Практика является обязательным разделом основной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар, адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практика проводятся в целях освоения обучающимися трудовых функций, соответствующих видам профессиональной деятельности Повара.

Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится в специально оборудованной лаборатории, оснащенной необходимым оборудованием и инструментами.

Форма проведения практики определяется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся. Количество часов учебной практики в день – 6 часов, с включением в это время обеденного перерыва 45 минут и технологических перерывов 15 минут в каждом часе.

Производственная практика проводится концентрированно в несколько периодов на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Руководство учебной практикой осуществляет мастер производственного обучения, участвующий в реализации профессионального модуля, в руководстве производственной практикой участвуют также представители организаций.

Руководителями практики от организаций назначаются квалифицированные рабочие. При определении мест прохождения производственной практики учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, относительно рекомендованных условий и видов труда.

По окончании практики обучающиеся, представляют свои отчетные документы, дневник производственной практики с производственной характеристикой. Организация и проведения всех видов практик регламентируются «Положением о прохождении учебной и производственной практике обучающихся техникума», и соответствующими Рабочими программами практик.

9. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающий социальную адаптацию обучающихся с интеллектуальными нарушениями

Специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, включают в себя введение в учебный план специальных адаптационных дисциплин, методов обучения и воспитания, учебных пособий и дидактических материалов коллективного и индивидуального пользования.

Воспитательная работа с обучающимися, является важнейшей составляющей качества их подготовки по профессии. Работа проводится с целью формирования сознательной гражданской позиции и общечеловеческих ценностей, также выработке навыков конструктивного поведения в новых экономических условиях.

В техникуме разработана программа воспитательной работы с учетом современных требований, и создания комплекса программ по организации комфортного социального пространства и адаптации в обществе, становления грамотного профессионала, совершенствования личности, организация профилактики правонарушений в студенческой среде, организация и проведение традиционных мероприятий, досуговая деятельность, организация воспитательного процесса в общежитии, информационное обеспечение обучающихся, социально - психологическая работа с обучающимися.

Организацию воспитательной работы осуществляют: заместитель директора по воспитательной работе, педагог-психолог, социальный педагог, воспитатели общежития.

С целью повышения эффективности воспитательной работы, улучшения ее организации, использования принципа индивидуального подхода в техникуме работают классные руководители, закрепленные за группами обучающихся с нарушением интеллекта.

Классные руководители групп используют в своей деятельности разнообразные формы: экскурсии, концерты художественной самодеятельности, посещение обучающихся в общежитиях. «Классный час» в группах проводится один раз в неделю. Обсуждаются различные темы, такие как: «Пропаганда здорового образа жизни», «Беседы, посвященные профилактике употребления алкоголя, курения», «Культура поведения в общественных местах», «Организация досуга», «Подготовка к проведению различных мероприятий», и многое другое.

Материальное поощрение в виде премирования оказывается обучающимся: за успехи в учебной, спортивно-оздоровительной, культурно-массовой, и общественной деятельности техникума.

10. Учебно–методическое и информационное обеспечение

Основная программа профессионального обучения 16675 Повар обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам (модулям) учебного плана.

Основная учебно-методическая литература, внесена в программы дисциплин и модулей в качестве обязательной. Обеспеченность основной учебной литературой находится в пределах норматива (1 экз. на 1 обучающегося).

Наряду с учебниками по всем дисциплинам и модулям имеются учебные пособия, разработанные преподавателями и мастерами производственного обучения, адаптированными к обучению лиц ограниченными возможностями здоровья, которые в целом охватывают учебный материал, предусмотренный учебными программами дисциплин и модулям.

Учебный фонд регулярно пополняется, систематически проводятся заказы на новые учебники, учебные пособия, ведется поиск учебной литературы по прайс-листам и каталогам ведущих издательств, на основании чего и осуществляются заказы на учебную литературу.

Учебный процесс по дисциплинам имеет достаточное программно-информационное обеспечение. При проведении теоретических занятий используется мультимедиа комплексы, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество.

В техникуме имеется читальный зал. В читальном зале используется 3 персональных компьютеров. Наличие электронного каталога и подключение его к локальной компьютерной сети дает возможность оперативно получить данные о запрашиваемом источнике, библиографическую справку по интересующему вопросу. В библиотеке имеется необходимое количество электронных ресурсов по профессии. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Барановский «Повар», учебное пособие. – М.: Изд. центр «Академия»,

2021. – 284 с.

2. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания». – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2021. – 680 с.: ил.

3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум. Учебное пособие. 1-е изд. – М.: Академия, 2021.

4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум. Учебное пособие. 1-е изд. – М.: Академия, 2022.

5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. Учебное пособие. 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2022.

Дополнительная литература:

Интернет-ресурсы- рецепты блюд:

1. <http://www.gotovim.ru/>

2. <http://www.kedem.ru/>

3. <http://www.kulina.ru>.

4. <http://povary.ru>

5. <http://www.horeca.ru>

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них 25 пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

7. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания. <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/sbornik.html> 8. Электронные книги по кулинарии. <http://www.domeknig.ru/kulinariy>

Материально – техническое обеспечение

Продуктивность работы во многом зависит от качества материально-технического оснащения процесса, инфраструктуры организации и иных условий.

При реализации Программы используются методические пособия, дидактические материалы, материалы на электронных носителях. Материально-техническое обеспечение реализации основной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 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 практических занятий и теоретической подготовки. Образовательная организация обеспечена необходимым комплексом лицензионного программного обеспечения.