

Министерство образования Ярославской области

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области
Рыбинский колледж городской инфраструктуры

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ ЯО РКГИ
_____ С.Г. Ерастова
« _____ » _____ 2024 г.

**АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБУЧЕНИЯ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ
ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ
С УМСТВЕННОЙ ОТСТАЛОСТЬЮ
(НАРУШЕНИЯМИ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ)**

ПО ПРОФЕССИИ 16675 «МЛАДШИЙ ПОВАР»

г. Рыбинск
2024 г.

Адаптированная основная программа профессионального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) по профессии 16675 «Младший повар»

Программа разработана на основе перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 (п.34.1), и с учётом профессионального стандарта, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «8» сентября 2014г. № 627н, регистрационный №193, с изменениями и дополнениями от 12 декабря 2016 г.

Организация - разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области
Рыбинский колледж городской инфраструктуры
(ГПОУ ЯО Рыбинский колледж городской инфраструктуры)

Разработчик:

Бурова Татьяна Геннадьевна, зам. директора
Лукичева Марина Николаевна, мастер п/о

Оглавление

Наименование раздела

Паспорт программы	4
Пояснительная записка	7
I Общие положения. Используемые термины, определения, сокращения	8
I.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной программы профессионального обучения	11
I.2. Срок освоения адаптированной программы	13
I.3. Присваиваемая квалификация	13
I.4. Требования к поступающим на обучение	13
II Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной программы профессионального обучения	14
III Структура АОПОП профессионального обучения	18
IV. Условия реализации АОПОП профессионального обучения	20
IV.1 Материально-техническое обеспечение реализации АОПОП	20
IV.2 Кадровое обеспечение реализации АОПОП	23
IV.3 Организация образовательного процесса	23
V Контроль и оценка результатов освоения АОПОП	26
VI Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	28
VI.1 Учебный план	28
VI.2 Календарный график	29
VI.3 Рабочие программы дисциплин адаптационного цикла	31
VI.4 Рабочие программы дисциплин профильного цикла	31
VI.5 Рабочие программы профессиональных блоков (модулей)	32
VI.6 Программы учебной и производственной практик	33
VII Характеристика социокультурной среды ГПОУ ЯО рыбинского колледжа городской инфраструктуры, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся (в соответствии с нозологией)	34
Приложение 1 – Учебный план	
Приложение 2 – Аннотации программ учебного курса (дисциплины) адаптационного цикла.	
Приложение 3 – Аннотации программ учебного курса (дисциплины) профильного цикла.	
Приложение 4 – Программа профессионального блока.	
Приложение 5 – Программа учебной и производственной практики.	

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Название учреждения	Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области Рыбинский колледж городской инфраструктуры
Наименование программы	Адаптированная основная профессиональная образовательная программа (АОПОП) профессионального обучения (профессиональной подготовки) для лиц с ограниченными возможностями здоровья (легкая умственная отсталость) на основе профессионального стандарта
Вид программы	Профессиональная подготовка
Нормативное обеспечение	<ul style="list-style-type: none"> – Федеральный закон от 29.12.12г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации». – Федеральный закон РФ от 24.07.1998 г. № 124–ФЗ «Об основных гарантиях прав ребёнка в РФ». – Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» – Профессиональный стандарт по профессии Кухонный рабочий, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «8» сентября 2014г. № 627н, регистрационный №193, с изменениями и дополнениями от 12 декабря 2016 г.
Цели и задачи программы	<p>Цель: Профессиональная подготовка квалифицированного рабочего по профессии 16675 «Младший повар»</p> <p>Задачи:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сформировать у обучающихся знания, трудовые умения и навыки, необходимые для трудовой деятельности по профессии 16675 «Младший повар» в соответствии с их индивидуальными психофизическими возможностями здоровья. 2. Проводить профориентационную работу на основе освоения знаний, общетрудовых умений, технологических операций. 3. Научить обучающихся самостоятельно применять знания, умения и практические навыки на основе организации и проведения внеклассных и внешкольных мероприятий. 4. Обеспечить ресурсные условия реализации программы на основе дополнения и систематизации учебно-методического комплекса.
Целевая аудитория программы	Лица с ОВЗ (легкая умственная отсталость), обучающиеся ГПОУ ЯО Рыбинского колледжа городской инфраструктуры

Сроки реализации программы	Реализация АООП рассчитана на 1 и 10 мес
Перечень учебно-методического обеспечения	<p>Основная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Щербакова, А.М., Платонова, Н.М. Программно-методическое обеспечение для 10-12 классов с углубленной трудовой подготовкой в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида [Текст]/: пособие для учителя/ под редакцией А.М. Щербаковой, Н.М. Платоновой. - М.: Владос, 2009 - 331 с. 2. Барановский, В.А. Профессия 16675 «Младший повар» [Текст]/: учебное пособие/ В.А. Барановский.– М.: Современная школа, 2009. 3. Богушева, В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]/: учебник/ В.И. Богушева. - М.: Феникс, 2009 – 253 с. 4. Бурашников, Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле [Текст]/: учебник для нач. проф. образования/ Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов М.: Академия, 2012 – 240 с. 5. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]/: учебник для нач. проф. образования/ В.П. Золин. - М.: Академия, 2012 – 256 с. 6. Зырянова, В.А., Хаминова, И.А. Подготовка младшего обслуживающего персонала [Текст]/: учебник для 9 класса специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида по курсу «Технология»/ В.А. Зырянова, И.А. Хаминова, под ред. Е.Ю. Головиной. – М.: Современные образовательные технологии, 2012. 7. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст]/ З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2009. 8. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров [Текст]/: учебник/ В.А. Тимофеева. - М.: Феникс, 2009 – 416 с. <p>Дополнительная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Программы специальной коррекционной образовательной школы VIII вида: 5-9 классы в 2 сб. [Текст]/ под редакцией В.В. Воронковой. - М.: Владос, 2010 – Сб. 1 – 232 с. 2. Воронкова, В.В. Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIII вида [Текст]/: пособие для учителя/ В.В. Воронкова. - М.: Владос, 2010. 3. Должностная инструкция «Кухонный рабочий».
Ожидаемый результат	Освоение обобщенной трудовой функции по профессии 16675 «Младший повар»

Автор программы (ФИО, должность, место работы)	Бурова Т.Г., зам. директора Лукичева М. Н., мастер п/о
Контактная информация образовательного учреждения	Адрес: Российская Федерация, 152912, Ярославская область, г. Рыбинск, ул. Волочаевская, д 55 тел./факс: 8(4855) 26-57-50 сайт: https://rkgi.edu.yar.ru/

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа представляет комплект документов, разработанных и утвержденных ГПОУ ЯО Рыбинским колледжем городской инфраструктуры, с учетом потребностей регионального рынка труда на основе требований профессионального стандарта по профессии 16675 «Младший повар».

Образовательный процесс выстроен с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся с целью создания благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации подростков с нарушениями в умственном и физическом развитии. Профессиональная подготовка, как система и процесс овладения навыками конкретной профессии, играет определенную роль в реабилитации лиц с ограниченными возможностями здоровья; именно она создает основу для реализации принципа равных возможностей.

Комплект программы регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия реализации образовательного процесса. В программу включен адаптационный цикл, необходимость которого обусловлена психолого-педагогической характеристикой лиц с ограниченными возможностями здоровья (легкая умственная отсталость).

Интеллектуальная деятельность у лиц с ОВЗ имеет следующие специфические особенности: неустойчивость и плохая переключаемость внимания; нарушение памяти; замедленный темп умственной работоспособности, сенсомоторных реакций и скорости протекания психических процессов; нарушение способности к обобщению, анализу, синтезу, установлению причины и следствия, связей и отношений; расстройство аналитико-синтетической деятельности. К недостаткам необходимо причислить их неспособность к действиям со сложной последовательностью исполнения, где элементы задания не регламентированы. Нарушение абстрактного мышления – характерный признак умственной отсталости. В результате возможностей обучающихся теоретические предметы ими усваиваются труднее, а процессы практической деятельности относительно устойчивы и при оптимальной нагрузке компенсируют умственную недостаточность.

Программа профессионального обучения разработана с опережением тем учебных практик. Содержание программы выражено через учебные элементы, в которых заложены объекты, процессы, методы действия.

Практика является обязательным разделом образовательной программы.

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

Итоговая аттестация включает выполнение практической квалификационной работы.

По завершении обучения выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца.

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии 16675 «Младший повар» (далее - АОПОП), наименование которой определено перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 (п.34.1).

АОПОП регламентирует содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся – лиц с ограниченными возможностями здоровья (легкая умственная отсталость).

АОПОП обеспечивает достижение обучающимися образовательных результатов, необходимых для выполнения трудовых функций, установленных указанным профессиональным стандартом.

АОПОП ежегодно пересматривается и переутверждается; при необходимости обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных курсов (дисциплин), рабочих программ учебных модулей, программ практик, контрольно-оценочных средств, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся с особыми образовательными потребностями.

Основными пользователями АОПОП являются:

- преподаватели, сотрудники профессиональной образовательной организации,
- лица с ограниченными возможностями здоровья, обучающиеся по профессии Кухонный рабочий
- администрация и коллективные органы управления ПОО;
- абитуриенты и их родители.

Обучение осуществляется с учетом рекомендаций данным гражданам службой медико-психолого-педагогической комиссии и социальной интеграции.

Структура программы включает в себя: рабочий учебный план, график учебного процесса, рабочие программы учебных дисциплин, материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы профессиональных модулей, производственной практики и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Разработка и реализация АОПОП ориентирована на решение следующих задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессионального обучения инвалидам и лицами с ограниченными возможностями здоровья (легкая умственная отсталость), их социализации и профессиональной адаптации на рынке труда;
- повышение уровня доступности профессионального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- повышение качества профессионального обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (легкая умственная отсталость);
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

Реализация адаптированной образовательной программы может осуществляться с использованием различных форм обучения, в том числе с использованием дистанционных технологий и электронного обучения.

Используемые определения и сокращения

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

Адаптационный цикл (АЦ) – элемент учебного плана, в зависимости от срока освоения программы может быть представлен в программе: в виде отдельных адаптационных дисциплин или сокращенного адаптационного курса, включающего основную тематику из рекомендуемых МОН адаптационных учебных дисциплин (общая продолжительность цикла до 20% от общего времени программы).

Адаптационный учебный курс (дисциплина) (АД) — это элемент адаптированной программы профессиональной подготовки, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся с особыми образовательными потребностями. Адаптационной дисциплиной называется курс, продолжительность которого 32 и более часов.

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

Модуль трудового действия (МТД) – учебный элемент профессионального модуля, направленный на освоение конкретного трудового действия и объединяющий необходимые действия, знания и умения.

Обобщенная трудовая функция (ОТФ) – совокупность связанных между собой трудовых функций, сложившаяся в результате разделения труда в конкретном производственном или (бизнес-) процессе.

Образовательная программа – комплекс основных характеристик образования, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов (п.9 ст.2 ФЗ № 273 "Об образовании в Российской Федерации").

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.

Профессиональный цикл (ПЦ) – элемент учебного плана, включающий в себя совокупность профессиональных блоков, соответствующих количеству обобщенных трудовых функций профессионального стандарта (общая продолжительность цикла от 60% общего времени программы).

Профессиональный модуль (ПМ) – элемент профессионального блока, представляющий собой логически завершенную часть учебного материала, его теоретическое и практическое освоение; может соответствовать конкретной трудовой функции профессионального стандарта и содержательно раскрывается модули трудового действия.

Профессиональный блок (ПБ) – учебный элемент профессионального цикла, название которого может соответствовать обобщенная трудовая функция.

Профильная дисциплина (ПД) – учебный элемент профильного цикла, являющаяся содержательной основой для углубленного освоения содержания профессионального цикла. Продолжительность дисциплины не может быть менее 32 часов.

Практика (УП, ПП) – учебный элемент образовательной программы, направленный на комплексное освоение работ в рамках обобщенной трудовой функции.

Общепрофессиональный цикл (ОП) – элемент учебного плана, включающий перечень учебных дисциплин, содержание которых соответствует необходимым знаниям, общим (повторяющимся) для овладения нескольких трудовых функций профессионального стандарта, включает базовые знания и умения, необходимые для освоения содержания профессионального цикла (общая продолжительность цикла до 20% от общего времени программы).

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 обучающимися с особыми образовательными потребностями.

Стажировка – элемент учебного плана, носит практико-ориентированный характер, реализуется в целях освоения дополнительных характеристик трудовых функций и овладения способностью выполнения комплексных работ под задачи производственного процесса и адаптации обучающегося на рабочих местах предприятий и организаций.

Трудовая функция (ТФ) – система трудовых действий в рамках обобщенной трудовой функции.

Трудовое действие (ТД) – процесс взаимодействия работника с предметом труда, при котором достигается определенная задача.

Структурные элементы программы профессионального обучения соотносятся с элементами профессионального стандарта, соответствие терминологии которых представлена в таблице 1.

Таблица 1

Соответствие терминологии профессионального цикла образовательной программы и элементов профессионального стандарта

Терминология программы	Терминология профессионального стандарта
1	2
Профессиональный блок	Обобщенная трудовая функция
Профессиональный модуль	Трудовая функция
Модуль трудового действия	Необходимые знания, умения и другие характеристики в рамках освоения трудового действия

Используемые сокращения

АД - адаптационная дисциплина
АЦ – адаптационный цикл
ИА – итоговая аттестация
МТД – модуль трудового действия
ОП – общепрофессиональный цикл
ОВЗ – ограниченные возможности здоровья
ОТФ – обобщенная трудовая функция
УП – учебная практика
ПП – производственная практика
ПБ – профессиональный блок
ПД – профильная дисциплина
ПМ – профессиональный модуль
ПОО – профессиональная образовательная организация
ПЦ – профильный цикл
С – стажировка
ТФ – трудовая функция
УД – учебная дисциплина
УК – учебный курс

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной основной профессиональной образовательной программы

Нормативно-правовую основу разработки программы профессионального обучения составляют:

1. Трудовой кодекс Российской Федерации (ред. от 29.07.2017) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.10.2017)
2. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2017)
3. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";
4. Государственная программа Российской Федерации "Доступная среда" на 2011 - 2020 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 1297 (в ред. от 31.03.2017);
5. Государственная программа Российской Федерации "Развитие образования" на 2013 - 2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;
6. Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. № 2; (приказ МОН РФ от 23.08.2017 № 816 "Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ" (не вступил в силу)
7. Постановление Правительства РФ от 31 октября 2002 г. N 787 "О порядке утверждения Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих,

Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих" (с изменениями и дополнениями)

8. Постановление Правительства РФ от 14 августа 2013 г. № 697 «Об утверждении перечня специальностей и направлений подготовки, при приеме на обучение по которым поступающие проходят обязательные предварительные медицинские осмотры (обследования) в порядке, установленном при заключении трудового договора или служебного контракта по соответствующей должности или специальности»

9. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94 (ОКПДТР) (принят постановлением Госстандарта РФ от 26 декабря 1994 г. N 367)

10. Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от «8» сентября 2014г. № 627н «Об утверждении профессионального стандарта по профессии «Кухонный рабочий»

11. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

12. Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 292 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения".

13. Приказ Минтруда России от 19 ноября 2013 года № 685н "Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 апреля 2014 г., регистрационный № 31801);

14. Приказ Минтруда России от 30.06.2017 N 547 "Об утверждении Примерного положения об организациях, обеспечивающих социальную занятость инвалидов трудоспособного возраста"

15. Постановление главного санитарного врача РФ от 10.07.2015 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.2. 3286-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья";

16. Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06-281);

Методическую основу разработки АОПОП составляют:

1. Письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. N 06-281 (требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса)

2. Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования Минобрнауки России от 20.04.2015г. № 06-вн

3. Локальные нормативные акты, регулирующие инклюзивное обучение в образовательной организации

I.2. Срок освоения программы

Срок освоения адаптированной основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья (легкая умственная отсталость) по профессии 16675 «Младший повар» - 1 год 10 месяцев.

I.3 Присваиваемая квалификация

При условии успешного освоения программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) для лиц с ограниченными возможностями здоровья обучающемуся будет присвоена квалификация

16675 «Младший повар» – 2, 3 разряд

I.4. Требования к поступающим на обучение (абитуриентам)

Поступающий на обучение должен иметь свидетельство об обучении (свидетельство об окончании специальной (коррекционной) общеобразовательной школы VIII вида или свидетельство об окончании специального (коррекционного) класса образовательного учреждения), заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении, содержащее информацию о необходимых специальных условиях, медицинскую справку ф.086/у., документ, удостоверяющий личность.

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

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

АОПОП имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями нормативно-правовой документацией по профессиональной подготовке, оказании помощи в психофизическом развитии, психолого-педагогическое сопровождение для адаптации и интеграции в социум в рамках инклюзивного образования.

Адаптированная основная программа профессионального обучения по программам профессиональной подготовки представляет собой комплект нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

Профессиональная характеристика профессии 16675 «Младший повар».

В результате освоения учебной программы обучающийся:

	Должен знать	Должен уметь
1.	Роль 16675 «Младший повар» в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания.	Выполнять вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий.
2.	Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания, основные требования охраны труда. Пожарную безопасность.	Оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях, пользоваться медицинской аптечкой. Обеспечивать пожарную безопасность при выполнении.
3.	Понятие о механической кулинарной обработке продуктов. Характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: сортирование, измельчение, перемещение, взбивание, прессование, дозирование, формование. Основные приемы механической кулинарной обработки овощей, плодов и грибов свежих и переработанных.	Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступивших овощей, плодов и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки. Выполнять основные приемы, используемые при механической обработке сырья: сортирование, измельчение, перемещение, взбивание, прессование, дозирование, формование. Готовить полуфабрикаты из овощей, плодов, грибов, оценивать их качество. Определять количество отходов при механической обработке овощей. Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.
4.	Технологический процесс обработки различных видов рыбы и нерыбных продуктов моря, приготовление	Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.

	полуфабрикатов.	<p>Определять качество поступившего сырья и полуфабрикатов.</p> <p>Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы: оттаивание рыбы, вымачивание соленой рыбы.</p> <p>Обрабатывать чешуйчатую, бесчешуйчатую рыбу, уметь обрабатывать некоторые особые виды рыб, рыбу осетровых пород. Обрабатывать сельдь, кильку.</p> <p>Использовать отходы при механической кулинарной обработке рыбы, использовать меры по снижению отходов.</p> <p>Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.</p>
5.	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, птицы, субпродуктов.	<p>Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.</p> <p>Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов.</p> <p>Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки различных видов мяса.</p> <p>Уметь обрабатывать поросят и кроликов, мясо диких животных, обрабатывать кости.</p> <p>Определять кулинарное назначение отдельных частей туш. Соблюдать условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов.</p>

Таблица 2.

Требования профессионального стандарта по профессии 16675 «Младший повар»

Обобщенные трудовые функции	Трудовые функции	Трудовые действия
ОТФ 3.1 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ 3.1.1. Выполнение инструкций и заданий по организации рабочего места	<ul style="list-style-type: none"> – Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентом организации; – Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара – Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного

		<p>производства организации питания по заданию повара;</p> <ul style="list-style-type: none"> – Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиями хранения
	<p>ТФ 3.1.2. выполнение заданий повара по приготовлению кулинарных блюд и напитков</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара; – Подготовка рыбных п/ф, п/ф из мяса и домашней птицы по заданию повара; – Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов по заданию повара – Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара – Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара – Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара – Приготовление блюд из яиц и творога по заданию повара – Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара – Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара – Приготовление мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара – Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков по заданию повара – Приготовление блюд и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных по заданию повара – Приготовление и оформление супов, бульонов, и отваров по заданию повара – Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных п/ф по заданию повара – Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара

		<ul style="list-style-type: none">– Приготовление блюд и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных– Порционирование, раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара– Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
--	--	--

III. СТРУКТУРА АОПОП ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Младший повар» имеет следующую структуру содержания: набор циклов, адаптационных и профильных дисциплин, профессиональных блоков и профессиональных модулей (Таблица 3).

Таблица 3.

Структура содержания АОППО по профессии 16675 «Младший повар»

Индекс уч. ед. АОППО	Наименование дисциплины, профессионального модуля
АЦ.00	Адаптационный цикл
АД 01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АД 02	Коммуникативный практикум
АД 03	Психология личности и профессиональное самоопределение
АД 04	Физическая культура
АД 05	Русский язык
АД 06	Математика
ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП 01.	Эффективное поведение на рынке труда
ОП 02.	Охрана труда
ОП 03	Безопасность жизнедеятельности
ОП 04.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП 05	Физиология питания
ОП 06.	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП 07	Основы организации производства и типы предприятий общественного питания
ПП.00	Профессиональный цикл
ПЦ 01	Выполнение трудовых действий по профессии 16675 «Младший повар»
ПД 01.01	Технология подготовки рабочего места, производственного инвентаря и кухонной посуды
ПМ.01.02	Технология приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий
УП 01	Учебная практика
ПП 01	Производственная практика

2.6 Срок и трудоемкость освоения программы.

Срок освоения примерной адаптированной основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) по профессии Рабочий по комплексному ремонту и обслуживанию зданий – 1 год 10 месяцев.

Продолжительность обучения по курсам:

1 курс - 40 учебных недель (1-е полугодие - 17 учебных недель, 2-е полугодие - 23 учебные недели) - 1225 часов;

2 курс - 38 учебных недели (1-е полугодие - 17 учебных недель, 2-е полугодие - 21 учебная неделя) - 1125 часов.

Общее количество часов - 2350, в том числе: адаптационные дисциплины (20%) – 450 часов; профильные дисциплины (20%) – 450 часов; профессиональная подготовка (60%)- 1355 часов; консультации – 96 часов; итоговая аттестация – 35 часов.

На промежуточную аттестацию предусмотрено по одной неделе на каждый семестр. Каникулы составляют 2 недели в зимний период и 10 недель в летний период. Начало учебного года – 1 сентября, окончание обучения на первом курсе – 30 июня, на втором – 31 мая.

Форма обучения – очная

Документ, который выдаётся по завершению обучения: свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца (о присвоении квалификации Младший повар 2, 3 разряд)

IV. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АОПОП ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

IV.1 Материально-техническое обеспечение реализации АОПОП

Таблица 4.

Перечень объектов материально-технического обеспечения программы

Наименования кабинета (мастерской, лаборатории и т.д.)	Материально-техническое оснащение
Кабинеты	
Специальной технологии	<ul style="list-style-type: none"> – посадочные места по количеству обучающихся; – рабочее место преподавателя – компьютер; – проектор; – наглядные пособия обучения – мультимедийные материалы – дидактический материал – текст с иллюстрациями
Безопасности жизнедеятельности, охраны труда и окружающей среды	<ul style="list-style-type: none"> – посадочные места по количеству обучающихся; – рабочее место преподавателя – компьютер; – проектор; – наглядные пособия обучения – дидактический материал – текст с иллюстрациями – мультимедийные материалы
Социальной адаптации, коммуникативного практикума и психологии	<ul style="list-style-type: none"> – посадочные места по количеству обучающихся; – рабочее место преподавателя – компьютер; – проектор; – наглядные пособия обучения – дидактический материал – текст с иллюстрациями – мультимедийные материалы
Русского языка	<ul style="list-style-type: none"> – посадочные места по количеству обучающихся; – рабочее место преподавателя – компьютер; – проектор; – наглядные пособия обучения – дидактический материал

Математики	<ul style="list-style-type: none"> – посадочные места по количеству обучающихся; – рабочее место преподавателя – компьютер; – проектор; – наглядные пособия обучения
Эффективного поведения на рынке труда	<ul style="list-style-type: none"> – посадочные места по количеству обучающихся; – рабочее место преподавателя – компьютеры; – проектор; – наглядные пособия обучения – дидактический материал – текст с иллюстрациями – мультимедийные материалы
Лечебной физкультуры	<ul style="list-style-type: none"> – гимнастическая стенка – наклонные плоскости с креплением за гимнастическую стенку – велотренажер – многопрофильный тренажер – маты напольные – мячи (баскетбольные, набивные, резиновые) – гантели – эспандеры (различные)
Мастерские	
Кабинет для практических занятий	<ul style="list-style-type: none"> – посадочные места по количеству обучающихся; – рабочее место преподавателя – наглядные пособия обучения – дидактический материал – текст с иллюстрациями – стеллажи с подсветкой – комплект бланков технологической документации; – комплект производственного инвентаря, посуды, инструментов; – комплект учебно-методической документации; – компьютер – проектор – мультимедийные материалы – машины и механизмы для обработки и нарезки овощей:

	<ul style="list-style-type: none"> ~ картофелеочистительные, ~ овощерезательные, ~ протирорезательные. – тепловое оборудование: <ul style="list-style-type: none"> ~ электроплиты, ~ жарочные шкафы, ~ пароконвектомат, ~ электросковороды, ~ фритюрница. – весоизмерительное оборудование: <ul style="list-style-type: none"> ~ электронные весы, ~ товарные весы. – холодильное оборудование: <ul style="list-style-type: none"> ~ холодильный ларь, ~ холодильник.
Специализированные кабинеты, лаборатории, мастерские и др. помещения	
Библиотека с читальным залом, с выходом в сеть Интернет	<ul style="list-style-type: none"> – компьютеры – литература
Спортивный зал	<ul style="list-style-type: none"> – тренажеры – обруч большой – мяч для фитнеса – сетка для настольного тенниса – стенд для прыжков в высоту – скакалки – ракетки для настольного тенниса – мячи для настольного тенниса – мяч для метания – гантели
Актовый зал	<ul style="list-style-type: none"> – сцена – кресла – акустическая система – световое оборудование – проекционное оборудование
Кабинет психологической разгрузки	<ul style="list-style-type: none"> – фиброоптическое оборудование – релаксационно-массажное кресло – мягкие кресла-пуфы – бос-программа «комфорт» – световые проекторы – наборы специальных музыкальных программ для музыкотерапии

IV.2 Кадровое обеспечение реализации АООП

Педагогические работники, участвующие в реализации АООП, должны быть ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывать их при организации образовательного процесса.

К реализации программы привлекаются тьюторы, психологи (педагоги-психологи, специальные психологи), социальные педагоги (социальные работники), специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, а также при необходимости сурдопедагоги, сурдопереводчики, тифлопедагоги, тифлосурдопереводчики.

Мастера производственного обучения, преподаватели, осуществляющие практическое обучение, должны иметь квалификационный уровень на 1-2 уровня выше (в соответствии с ПС), чем присваивается обучающимся в результате освоения программы.

Реализация модулей трудового действия осуществляется педагогическими работниками, владеющими компетенциями преподавателя и мастера производственного обучения. Регулярно педагогические работники проходят курсы повышения квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и стажировки в профильных организациях и на предприятиях.

IV.3 Организация образовательного процесса

Организация образовательного процесса проводится согласно рабочим учебным планам, календарному графику. Программа рассчитана на подготовку обучающихся в течение 1 года 10 месяцев без получения среднего общего образования.

Характеристика обучающихся:

Нарушение интеллекта (умственная отсталость) - стойкое, необратимое нарушение познавательной деятельности, вызванное органическим поражением головного мозга. При умственной отсталости ведущим симптомом является поражение коры головного мозга, что приводит к разнообразию нарушений в развитии психических, особенно высших познавательных, процессов (восприятия, памяти, словесно-логического мышления, речи и др.) и их эмоциональной сфере (повышенная возбудимость или, наоборот, инертность, вялость). Нередко у умственно отсталых детей наблюдаются нарушения в физическом развитии (дисплазии, деформация формы черепа и размеров конечностей, нарушения общей, мелкой моторики). На основе всего этого является их низкая обучаемость.

Уровень развития внимания весьма низок, внимание рассеянное, восприятие и ощущения формируются замедленно и с большим количеством неточностей, низок темп зрительного восприятия. Для данных обучающихся характерно нарушение памяти. Для прочного освоения учебного содержания требуется многократное повторение. Обучающиеся не планируют свои действия, не предвидят результата, так как у них ослаблена регулирующая функция мышления. Они редко замечают свои ошибки, не умеют сопоставить свои мысли и действия. Большие затруднения представляют виды письменной деятельности под диктовку, им легче переписывать. Вместе с тем, обучающиеся имеют устойчивый интерес к практической деятельности, что при оптимальной нагрузке компенсирует их умственную отсталость. Условием освоения трудовых функций, является организация свободного темпа работы, направленного на формирование автоматизации действий. При формировании трудовых функций следует использовать наглядно-

практические методы обучения. Словесная передача учебной информации является лишь дополнением к практическим и наглядным методам. В результате формируется трудовой стереотип, который способствует успешной вработываемости. Профессиональная подготовка как система и процесс овладения трудовыми функциями конкретной профессии играет определенную роль в реабилитации лиц с ограниченными возможностями здоровья, именно она создает основу для реализации принципа равных возможностей

Возможность овладения профессией этими учащимся зависит от многих факторов. Ее основными направлениями служат:

- повышение уровня познавательной активности учащихся,
- развитие их способности к осознанной регуляции трудовой деятельности.

Для выполнения этих задач у обучающихся необходимо формировать технические и технологические знания, общетрудовые умения. Только опора на имеющиеся знания дает им возможность уяснить новое трудовое задание, спланировать его выполнение, правильно действовать при встрече с различного рода проблемами, контролировать и оценивать сделанное.

Предъявляются следующие требования к работе по формированию знаний:

- доступность изучаемого материала по содержанию и объему для определенной группы учащихся;
- формирование готовности обучающихся к усвоению знаний;
- опора на предметную и изобразительную наглядность;
- связь новых сведений с ранее усвоенным материалом;
- эффективность объяснения (доступность речи преподавателя, выразительность, эмоциональность, доказательность, оптимальный темп и продолжительность объяснения, личность педагога);
- проведение упражнений на совершенствование устных и письменных высказываний учащихся;
- систематичность повторения, основанного на вариантности;
- контроль процесса и конечного результата усвоения знаний.

Развитие умений здесь происходит путем планомерного сокращения помощи обучающимся. В начале обучения помощь педагога максимальна. Она состоит в демонстрации и объяснении конечного результата труда, условий работы, применяемых материалов, пособий. Развернутая помощь в планировании заключается в групповом обсуждении плана работы и практическом показе преподавателем последовательности ее выполнения, в применении демонстрационных технологических карт. Карты используются при обсуждении плана работы. Результативность самоконтроля обеспечивается за счет полноты и точности сформированного у обучающихся образа конечного и промежуточных результатов работы, а также за счет формирования контрольно-измерительных умений и привычки к выполнению контрольных действий. В дальнейшем следует переходить от развернутой помощи обучающимся к краткому инструктажу.

Продолжительность учебной недели – пятидневная, максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет не более 30 академических часов в неделю.

Продолжительность занятий - по 45 мин., возможна группировка парами.

Обучение проводится в первую смену, с 1 перерывом на обед.

Основное обучение: 2 дня в неделю теоретическое, 3 – учебная практика.

Практика является видом учебных занятий. Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Консультации в количестве 96 часов могут быть использованы для проведения индивидуальной работы с обучающимися в течение всего курса обучения и при подготовке к выпускному квалификационному экзамену. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Дисциплина Физическая культура (лечебная) реализуется еженедельно по 2 часа обязательных аудиторных занятий.

В колледже способом организации учебного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья (легкая умственная отсталость) является смешанное обучение, которое состоит в том, что в течение всего периода обучения оно ведется в отдельных группах с применением адаптационной составляющей учебных планов и всех видов реабилитации параллельно с учебным процессом. Однако группы лиц с ОВЗ включаются в общественную, культурную, спортивную жизнь колледжа вместе с остальными обучающимися.

V. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АОПОП

Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

При помощи фонда оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения обучающимися необходимых умений, знаний, практического опыта определенных ПС по соответствующему направлению подготовки в качестве результатов освоения профессиональных модулей либо отдельных учебных дисциплин.

Фонд оценочных средств для контроля и оценки качества освоения программы профессионального обучения включает комплекты текущего промежуточного и итогового контроля.

п/п	Вид аттестации	Наименование комплектов оценочных средств
	Входной контроль*	Опросники, диагностические тесты
	Текущий контроль	Тестовые задания по дисциплинам АЦ, ОП и ПД
	Промежуточный контроль	КОС по ПД 01.01, 01.02, 01.03
	Итоговая аттестация	Выпускной квалификационный экзамен, пробная квалификационная работа

**Входной контроль предназначен для определения способностей и особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Задания для входного контроля подбираются с учетом индивидуальных психофизических особенностей.*

Текущий контроль.

Для проведения текущего контроля используются различные формы и методы в зависимости от целей, содержания и индивидуальных особенностей обучающихся (устный ответ, тестовое задание и т.д.)

Промежуточный контроль.

Для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям разработаны фонды адаптированных оценочных средств.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов и/или экзаменов. Форма ответа для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере и т.п.). При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ОВЗ.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого используется

рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарного курса, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем (мастером производственного обучения) с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Для проведения промежуточной аттестации привлекаются педагоги-психологи, которые ведут психологическое сопровождение процессов коррекционно-развивающего обучения, воспитания, социальной адаптации и социализации детей с ОВЗ, и проводят диагностику и контроль динамики личностного и интеллектуального развития обучающихся, их индивидуального прогресса и достижений. Освоение дисциплин учебных циклов и практики завершается дифференцированным зачётом.

Квалификационный экзамен.

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся успешно освоившие содержание всей программы (на основании данных промежуточного контроля).

Итоговая аттестация включает сдачу квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку необходимых знаний в пределах требований, указанных в квалификационных справочниках и профессиональном стандарте 16675 «Младший повар». Содержание практической квалификационной работы должно соответствовать уровню квалификации, определенной обобщенной трудовой функцией и возможным наименованием должностей.

Программа итоговой аттестации, разрабатывается аттестационной комиссией, утверждается директором колледжа и доводится до сведения обучающихся.

Специальные условия для проведения итоговой аттестации

В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения государственной итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере) использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Технические средства для проведения итоговой аттестации:

- компьютер;
- проектор;
- наглядные пособия обучения

Оценка качества освоения адаптированной программы профессионального обучения осуществляется аттестационной комиссией, в состав которой входят представители работодателей, по результатам квалификационного экзамена, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся обобщенных трудовых функций.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, аттестационной комиссией выдаются документы установленного образца и присваивается квалификация младший 16675 «Младший повар».

VI. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

VI.1 Учебный план

В ст.2 Закона об образовании в Российской Федерации (№ 273 от 29.12.2012 г.) учебный план определяется как «документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности и, если иное не установлено настоящим Федеральным законом, формы промежуточной аттестации обучающихся».

Учебный план для реализации адаптированной программы разрабатывается образовательной организацией самостоятельно.

Обязательная недельная нагрузка 30 часов в неделю, объём времени на производственную практику до 35 часов в неделю.

VI.2 Календарный график

1 курс
1 семестр

месяц	сентябрь октябрь ноябрь декабрь																всего за семестр						
№ недели учебного года																							
ТО																						ПА	204 ч.
МТД																							306 ч.
ПП																							

2 семестр

месяц	январь февраль март апрель май июнь																всего за семестр							
№ недели учебного года																								
ТО																								264 ч.
МТД																								396 ч.
ПП																								
ИА																								

2 курс

3 семестр

месяц	3 семестр																всего за семестр	
	сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь					
№ недели учебного года																		
ТО																	ПА	252ч.
МТД																		168ч.
ПП																		105ч.

4 семестр

месяц	4 семестр																								Всего за семестр							
	январь						февраль						март						апрель							май		июнь				
№ недели учебного года																																
ТО																															ПА	234ч.
МТД																																156ч.
ПП																																210ч.
ИА																																

ПА- предварительная аттестация

VI.3 Программы дисциплин адаптационного цикла.

Наличие адаптационного блока является необходимой составляющей учебного плана для решения проблемы будущей социальной адаптации обучающихся и психической коррекции их личности.

Основу учебных курсов (дисциплин) адаптационного цикла составляют адаптационные учебные дисциплины, определённые Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса

Реализация адаптационных дисциплин направлена на решение основных коррекционно-реабилитационных задач в образовательном процессе обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья. В ходе обучения физической культуре решаются оздоровительные, образовательные и коррекционные задачи. Обучение направлено на формирование и совершенствование ряда двигательных умений и навыков, которые являются необходимыми при овладении профессией, а также предусматривают сообщение обучающимся сведений по вопросам укрепления здоровья и физического развития. Объем адаптационного цикла составляет 20 процентов учебного времени, определенного для освоения образовательной программы.

Содержание адаптационного цикла:

№ п\п	Индекс адаптационной дисциплины	Наименование адаптационной дисциплины
1	АД 01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
2	АД 02	Коммуникативный практикум
3	АД 03	Психология личности и профессиональное самоопределение
4	АД 04	Физическая культура (лечебная)
5	АД.05	Русский язык
6	АД.06	Математика

VI.4. Программы дисциплин общепрофессионального цикла

Наличие профильного блока является необходимой основой для освоения предметов профессионального цикла для обучающихся. Объем учебного времени, отводимого на данный блок, составляет 20 процентов образовательной программы. Реализация учебных дисциплин профильного учебного цикла направлена на решение задач в получении знаний в соответствии с профессиональным стандартом по соответствующей профессии. Содержание данных программ обеспечивает осознанное усвоение программ профессионального цикла.

Содержание профильного цикла:

№ п\п	Индекс дисциплины	Наименование профильной дисциплины
	ОП 01.	Эффективное поведение на рынке труда

	ОП 02.	Охрана труда
	ОП 03.	Безопасность жизнедеятельности
	ОП 04.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП 05.	Физиология питания
	ОП 06.	Техническое оснащение предприятий общественного питания
	ОП 07.	Основы организации производства и типы предприятий общественного питания

VI.5. Рабочие программы профессионального блока

Организация учебного процесса и преподавание профессионального блока в современных условиях должны основываться на инновационных психолого-педагогических подходах и технологиях, направленных на повышение эффективности преподавания и качества подготовки обучающихся.

Освоение данного блока ведется параллельно с изучением дисциплин адаптационного «Психология личности и профессиональное самоопределение», «Физическая культура», «Русский язык», «Математика»; и дисциплин профильного цикла: «Эффективное поведение на рынке труда», «Охрана труда», «Основы микробиологии, санитарии и гигиены», «Физиология», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Техническое оснащение предприятий общественного питания», «Основы организации производства и типы предприятий общественного питания», а также профессиональных модулей ПД 01.01 «Технология ПД 01.02 «Технология приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий»,

Основными формами являются практические занятия по освоению МТД, направленные на овладение обучающимися трудовыми функциями. Модуль трудового действия (МТД) — это интеграция знания, умения в рамках трудового действия. Реализация модулей трудового действия осуществляется педагогическими работниками, владеющими компетенциями преподавателя и мастера производственного обучения. Лекции направлены на формирование у студентов системы знаний, необходимых для освоения программы профессионального модуля, и готовностью к восприятию профессиональных технологий.

Для успешного освоения профессионального блока обучающиеся обеспечиваются инструментами, приспособлениями, оборудованием, учебно-методическими материалами (планами практических занятий, учебно-методической литературой, типовыми контролирующими заданиями, ситуационными задачами, заданиями и рекомендациями по выполнению самостоятельной работы).

Оценка теоретических знаний и практических умений, обучающихся осуществляется с помощью контрольных работ, проводимых в форме тестов и оценки практических умений. По итогам изучения каждого профессионального модуля проводится дифференцированный зачет.

VI.5. Программа учебной и производственной практики

Учебная практика и производственная практика проводится при освоении обучающимися трудовых функций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями, учебная практика проходит на базе колледжа: в кабинете по проведению практических занятий и на учебном участке, она направлена на освоение обучающимися МТД (модулей трудовых действий) по каждой ТФ (трудовой функции), производственная практика реализуется концентрированно на предприятиях и организациях, направление деятельности которых соответствует профилю обучающихся.

Производственная практика является самостоятельным учебным элементом и завершающим этапом практического освоения программы.

Целью производственной практики является овладение обучающимися способностью выполнения комплексных работ под задачи производственного процесса и адаптации обучающегося на рабочих местах предприятий и организаций. Она представляет собой вид практических занятий, предназначенных для подтверждения освоения вида профессиональной деятельности под руководством работника более высокого квалификационного уровня. Результатом освоения программы производственной практики является выполнение обучающимися комплексных работ на рабочих местах предприятий и организаций. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером производственного обучения и руководителем производственной практики на предприятии.

По итогам производственной практики, обучающиеся выполняют пробную квалификационную работу.

VII. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ГПОУ ЯО РЫБИНСКОГО КОЛЛЕДЖА ГОРОДСКОЙ ИНФРАСТРУКТУРЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ (В СООТВЕТСТВИИ С НОЗОЛОГИЕЙ)

Социокультурная среда ГПОУ ЯО Рыбинский колледж городской инфраструктуры обеспечивает социальную адаптацию обучающихся инвалидов и\или с обучающимися ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ), и направлена на организацию квалифицированной помощи обучающимся через создание условий для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции, личностного развития, в образовательной и профессиональной среде, готовности всех участников образовательного процесса к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Концепция формирования среды колледжа, обеспечивающей развитие социально-личностных компетенций обучающихся, определяется регламентирующими документами.

В колледже создан и функционирует Психолого-педагогический консилиум (далее - ППк) с целью создания оптимальных условий обучения, развития, социализации и адаптации обучающихся посредством психолого-педагогического сопровождения.

Задачами ППк являются:

- выявление трудностей в освоении образовательных программ, особенностей в развитии, социальной адаптации и поведении обучающихся для последующего принятия решений об организации психолого-педагогического сопровождения;

- разработка рекомендаций по организации психолого-педагогического сопровождения обучающихся;

- консультирование участников образовательных отношений по вопросам актуального психофизического состояния и возможностей обучающихся; содержания и оказания им психолого-педагогической помощи, создания специальных условий получения образования;

Коллегиальное решение ППк, содержащее обобщенную характеристику обучающегося и рекомендации по организации психолого-педагогического сопровождения, фиксируются в заключении. Заключение подписывается всеми членами ППк и содержит коллегиальный вывод с соответствующими рекомендациями, которые являются основанием для реализации психолого-педагогического сопровождения, обследованного обучающегося.

В комплексном психолого-педагогическом сопровождении профессионального образования обучающегося инвалида и\или с ОВЗ задействованы все педагогические работники Колледжа. Работа по комплексному сопровождению планируется не только на уровне индивидуальной работы, но и на уровне всех субъектов Колледжа.

Для эффективной работы преподавателей по созданию условий для получения образования обучающихся инвалидов и\или с ОВЗ в Колледже обеспечивается подготовка, переподготовка и повышение квалификации педагогических работников Колледжа 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.

Основными принципами работы по сопровождению обучающихся инвалидов и\или с ОВЗ является комплексность, интеграция и инклюзия.

Комплексность включает междисциплинарное взаимодействие в команде специалистов сопровождения Центра, а также привлечение к сотрудничеству социальных партнеров. Взаимодействие всех специалистов строится на согласованности, скоординированности выполнения действий субъектов сопровождения.

Интеграция – организация совместной деятельности обучающихся с обычным ходом развития и обучающихся инвалидов и\или обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Инклюзия – процесс включения обучающихся в социально-одобренную деятельность в рамках Колледжа, в т.ч. образование, трудовая деятельность, здоровьесберегающая, культурная и т.д. В Колледже разработаны и успешно применяется механизмы взаимодействия с другими институтами воспитания, образовательными учреждениями разных типов и уровней, субъектами социальной сферы.

При поступлении в колледж обучающегося с инвалидностью и\или обучающегося с ОВЗ для него строится комплексная система поддержки исходя из его реальных потребностей и возможностей. В построении системы участвуют педагог-психолог, социальный педагог, медицинский работник колледжа (фельдшер), классный руководитель, мастер п\о и педагоги-предметники, ведущие занятия у данного обучающегося, сам обучающийся и родители или лица их заменяющее. При необходимости участвуют педагог-организатор, преподаватель физической культуры, педагоги программ дополнительного образования, воспитатели общежития.

Одной из задач колледжа является создание условий, обеспечивающих участие обучающихся инвалидов и\или с ОВЗ в студенческом самоуправлении, в работе общественных организаций, в творческой и спортивной жизни колледжа, в культурно-досуговой деятельности, в спортивных секциях и творческих клубах, в олимпиадах, конкурсах.

Обучающиеся из числа инвалидов и ОВЗ активно привлекаются к участию в студенческом самоуправлении, задачами которого являются: координация деятельности администрации и студенческого самоуправления по формированию и проведению в жизнь государственной молодежной политики, направленной на решение проблем учащейся молодежи; организация системной работы по совершенствованию механизмов студенческого самоуправления на уровне группы, курса, колледжа, города и области; развитие всесторонней интересной и полезной студенческой жизни для полноценной реализации личности.

На базе колледжа действует волонтерский отряд «Добрые руки». Цель волонтерского отряда состоит в развитии и социальной самореализации обучающихся колледжа путем ознакомления с различными видами социальной активности. Работа волонтерского отряда строится таким образом, чтобы обучающиеся с разным уровнем образования и с разными физическими возможностями могли участвовать в этом проекте на равных основаниях. Обучающиеся инвалиды и\или обучающиеся с ОВЗ активно привлекаются к участию в волонтерском движении.

Для развития профессионального мышления и подготовки обучающихся к

активной общественной деятельности в Колледже ведётся активная кружковая работа. Она позволяет обучающимся совершенствовать свой профессиональный уровень и помогает адаптации как в психологическом аспекте, так и в образовательном.

Творческое объединение «Человек среди людей». Занятия в объединении направлены на раскрытие творческого потенциала обучающихся, развитие компетентности в общении и самопознания. Занятия ведёт педагог-психолог Колледжа.

Спортивные кружки – «Волейбол» и «Общая физическая подготовка». Занятия в спортивных кружках являются хорошей школой физической культуры и проводятся с целью укрепления здоровья и закаливания занимающихся; достижения всестороннего развития, широкого овладения физической культурой; приобретения инструкторских навыков и умения самостоятельно заниматься физической культурой; формирования моральных и волевых качеств российского гражданина. Занятия в кружках осуществляются при обязательном врачебно-педагогическом контроле.

В колледже также проводятся тематические акции, по пропаганде здорового образа жизни: дни здоровья, круглые столы, лекции с привлечением различных специалистов. Большое внимание в воспитательной работе уделяется организации досуга и отдыха обучающихся.

Имеются пункты общественного питания: столовые и буфеты.

Лечебно-оздоровительная работа осуществляется здравпунктом.

Испытать себя, применить свои знания, умения и навыки обучающиеся инвалиды и\или ОВЗ могут, приняв участие в чемпионатах профессионального мастерства «Профессионалитет», «Абилимпикс».

Приложение 1 УЧЕБНЫЙ ПЛАН

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ ЯО РКГИ _____ С.Г. Ерастова

«1» СЕНТЯБРЯ 2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по основной программе профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) по профессии «16675 МЛАДШИЙ ПОВАР»

Квалификация: 16675 МЛАДШИЙ ПОВАР

Форма обучения: очная

Срок обучения: 1 год 10 месяцев, без получения среднего общего образования.

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Аттестация, семестр	Учебная нагрузка обучающихся (час.)	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)			
				1 курс		2 курс	
				1 семестр (17 нед)	2 семестр (22 нед)	3 семестр (17 нед)	4 семестр (22 нед.)
1	2		3	4	5	6	7
АЦ.00	Адаптационный цикл		375	97	120	132	26
АД.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	д/з, 3	68			68	
АД.02	Коммуникативный практикум	д/з, 2	53	33	20		
АД.03	Психология личности и профессиональное самоопределение	д/з, 2	36		36		
АД.04	Физическая культура	д/з, 3	118	34	34	24	26

АД.05	Русский язык	д/з, 3	50	15	15	20	
АД.06	Математика	д/з, 3	50	15	15	20	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		278	70	108	46	54
ОП.01	Эффективное поведение на рынке труда	д/з, 4	54				54
ОП.02	Охрана труда	д/з, 2	48	16	32		
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	д/з, 3	46			46	
ОП.04	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	д/з, 2	34	34			
ОП.05	Физиология питания	д/з, 1	32		32		
ОП.06	Техническое оснащение предприятий общественного питания	д/з, 2	32	20	12		
ОП.07	Основы организации производства	д/з, 2	32		32		
П.00	Профессиональный цикл		1652	33	432	332	545
ПЦ.01	Приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных изделий в организациях питания	к/экз 4	136	43	36	26	31
ПД.01.01	Технология подготовки рабочего места, производственного инвентаря и кухонной посуды	экз, 2	53	43	10		
ПД.01.02	Технология приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий	экз, 4	93		36	26	31
УП.01	Учебная практика	д/з, 4	1242	306	396	306	234
ПП 01	Производственная практика	д/з, 4	280				280
Промежуточная аттестация			60				
Факультативные занятия и консультации			96				
ИА.00	Итоговая аттестация		35				35
Итого за весь курс обучения			2340	510	660	510	660

Приложение 2

АННОТАЦИИ К АДАптиРОВАННЫМ ПРОГРАММАМ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН АДАПТАЦИОННОГО ЦИКЛА

Дисциплина АД.01. «СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО- ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ»

ели освоения дисциплины:

Формирование у обучающихся знаний и умений, способствующих социальной, бытовой, производственной адаптации и обеспечивающих личную безопасность в повседневной жизни; повышение общего уровня культуры поведения и взаимоотношений в семье, социуме в целом; формирование здорового образа жизни.

есто дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина относится к адаптационным дисциплинам и входит в адаптационный цикл.

ребования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Уметь:

- использовать нормы позитивного социального поведения;
- использовать свои права адекватно законодательству;
- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- составлять необходимые заявительные документы;
- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;
- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях;

Знать:

- механизмы социальной адаптации;
- основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов;
- основы гражданского и семейного законодательства;
- основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;
- основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;
- функции органов труда и занятости населения.

Содержание:

Раздел 1. Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия.

Раздел 2. Конвенция ООН о правах инвалидов.

Раздел 3. Основы гражданского и семейного законодательства.

Раздел 4. Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов.

Раздел 5. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации".

Раздел 6. Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации.

Раздел 7. Медико-социальная экспертиза.

Раздел 8. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида.

Раздел 9. Трудоустройство инвалидов.

Форма контроля:

Текущий и промежуточный контроль: практические работы, устный опрос

Итоговый контроль: зачёт

Дисциплина АД 02 «КОММУНИКАТИВНЫЙ ПРАКТИКУМ»

ели освоения дисциплины:

Формирование у обучающихся навыков межличностного и делового общения, установления оптимальных форм взаимоотношения с другими людьми, сотрудничества, толерантного отношения к окружающим, социальной адаптации.

есто дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина относится к адаптационным дисциплинам и входит в адаптационный цикл.

ребования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

Уметь:

- толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные психологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;
- выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения;
- находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее;
- ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом;
- эффективно взаимодействовать в команде;
- взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт;
- ставить задачи профессионального и личностного развития.

Знать:

- теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации;

- методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению;
- приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;
- способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций;
- правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.

Содержание:

Тема 1. Сущность коммуникации в разных социальных сферах.

Тема 2. Основные функции и виды коммуникации.

Тема 3. Понятие деловой этики.

Тема 4. Специфика вербальной и невербальной коммуникации.

Тема 5. Методы постановки целей в деловой коммуникации Тема 6.

Эффективное общение.

Тема 7. Основные коммуникативные барьеры и пути преодоления в межличностном общении. Стили поведения в конфликтной ситуации.

Тема 8. Способы психологической защиты

Тема 9. Виды и формы взаимодействия студентов в условиях образовательной организации.

Тема 10. Моделирование ситуаций, связанных с различными аспектами учебы и жизнедеятельности студентов-инвалидов.

Тема 11. Формы, методы, технологии самопрезентации.

Тема 12. Конструирование цели жизни. Технология превращения мечты в цель.

5. Форма контроля:

Текущий и промежуточный контроль: устный опрос, оценка выполнения практического задания

Итоговый контроль: зачёт

Дисциплина АД.03. «ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОПРЕДЕЛЕНИЯ»

ели освоения дисциплины:

Формирование психолого-педагогической культуры обучающихся с ОВЗ, способности использовать полученные знания для решения задач личностного саморазвития и самосовершенствования, а также эффективной профессиональной социализации.

есто дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина относится к адаптационным дисциплинам и входит в адаптационный цикл.

ребования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной 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.

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.

одержание:

Тема 1. Психология профессиональной деятельности. Сущность профессионального самоопределения.

Тема 2. Проблемы выбора. Профессиональная непригодность.

Тема 3. Технология выбора профессии. Правильные ориентиры.

Тема 4. Личностные регуляторы выбора профессии. Понятие о личности, ее структуре.

Тема 5. Психические процессы и волевая регуляция деятельности человека.

Тема 6. Характер, темперамент и направленность личности.

Тема 7. Познание задатков и способностей.

Тема 8. Самопознание. Самовоспитание личности.

Тема 9. Профессиональное самоопределение на разных стадиях возрастного развития человека. Особенности юношеского периода.

Тема 10. Профессия, специальность, специализация. Основные классификации профессий.

орма контроля:

Текущий и промежуточный контроль: практическая работа/наблюдение в процессе выполнения практической работы.

Итоговый контроль: зачёт

Цели освоения дисциплины:

Адаптивная физическая культура является важнейшим компонентом всей системы реабилитации лиц с отклонениями в состоянии здоровья, всех ее видов и форм. Она включает:

- формирование осознанного отношения к своим физическим силам в сравнении с силами среднестатистического здорового человека;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания;
- освоение знаний о ценностях физической культуры и о влиянии занятий физической культурой на формирование здорового образа жизни;
- овладение навыками сотрудничества и толерантности в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина относится к адаптационным дисциплинам и входит в адаптационный цикл.

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

Уметь:

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием различных способов передвижения;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные по легкой атлетике, гимнастике, лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.
- проводить самоконтроль во время занятий физическими упражнениями; □ организовывать и проводить индивидуальный отдых.

Знать:

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;
- основы здорового образа жизни;
- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

Обучающийся должен использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни, что способствует:

- повышению работоспособности, сохранению и укреплению здоровья;
- организации и проведению индивидуального, коллективного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях в качестве помощника судьи.

Содержание:

Раздел 1. Введение

Раздел 2. Профилактика сколиоза

Раздел 3. Профилактика плоскостопия

Раздел 4. Упражнения на расслабления

Раздел 5. Упражнение с предметами и без предметов

Раздел 6. Строевые упражнения

Форма контроля:

Текущий и промежуточный контроль: практическая работа/наблюдение в процессе выполнения практической работы.

Итоговый контроль: зачёт

Дисциплина АД.05. «РУССКИЙ ЯЗЫК»

цели освоения дисциплины:

Формирование у обучающихся делового и творческого письма.

Содержание материала предмета (грамматика, орфография, синтаксис) основывается на профессиональной и социально-бытовой тематике.

место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина относится к адаптационным дисциплинам и входит в адаптационный цикл.

требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения предмета обучающийся должен

Уметь:

- пользоваться устной и письменной речью для решения жизненных и производственных задач;
- писать, опираясь на распространённые правила правописания слов;
- составлять деловые бумаги;
- пользоваться словарём;
- писать изложения и сочинения небольшого объёма.

Знать:

- о значении речи в жизни человека;
- состав слова; части речи; наиболее распространённые правила правописания слов.

содержание:

Раздел 1. Речь как способ общения

- Тема 1.1. Значение речи в жизни человека

- Тема 1.2. Виды речевой деятельности по цели высказывания
- Тема 1.3. Вежливые слова. Обращение
- Тема 1.4. Слово и его значение
- Раздел 2 Состав слова
 - Тема 2.1. Состав слова. Образование слов
 - Тема 2.2. Сложносокращённые слова
 - Тема 2.3. Звонкие и глухие согласные в корне и конце слова
 - Тема 2.4. Ударные и безударные гласные в корне слов
 - Тема 2.5. Правописание приставок
- Раздел 3. Части речи
 - Тема 3.1. Имя существительное
 - Тема 3.2. Имя прилагательное
 - Тема 3.3. Личные местоимения
 - Тема 3.4. Глагол
 - Тема 3.5. Имя числительное
 - Тема 3.6. Наречие
 - Тема 3.7. Предлоги
- Раздел 4. Предложение
 - Тема 4.1. Простое предложение
 - Тема 4.2. Предложения с однородными членами
 - Тема 4.3. Обращение
 - Тема 4.4. Сложные предложения
 - Тема 4.5. Предложения с прямой речью

орма контроля:

Текущий и промежуточный контроль: практические занятия, изложение текста, сочинения

Итоговый контроль: контрольный диктант

Дисциплина АД.06. «МАТЕМАТИКА»

ели освоения дисциплины:

Формирование способностей использовать математические знания при решении жизненных и производственных задач, использовать математические знания для творчества.

есто дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина относится к адаптационным дисциплинам и входит в адаптационный цикл.

ребования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения предмета обучающийся должен:

Уметь:

- видеть (узнавать) постоянно возникающие математические ситуации;
- применять на практике полученные математические знания и умения;

- на основании ситуации решать различные жизненно важные и производственные задачи;
- использовать меры измерения пространства и времени в различных видах деятельности;
- производить вычисления, решать простые арифметические задачи.

Знать:

- значение математики в жизни человека;
- натуральные, целые и рациональные числа;
- таблицы сложения, вычитания, умножения, деления;
- виды обыкновенных дробей, элементы десятичных дробей;
- проценты;
- величины, единицы измерения стоимости, длины, массы, площади, времени, объема;
- соотношения единиц измерения стоимости, длины, массы, площади, времени, объема.

одержание:

Тема 1 Натуральные, целые и рациональные числа

Тема 2 Обыкновенные дроби

Тема 3 Десятичные дроби

Тема 4 Проценты

Тема 5 Меры массы

Тема 6 Меры длины

Тема 7 Меры площади

Тема 8 Меры объема

Тема 9 Меры времени

Тема 10. Повторение и обобщение

. Форма контроля:

Текущий и промежуточный контроль: практические занятия

Итоговый контроль: контрольная работа.

Приложение 3

АННОТАЦИИ К АДАПТИРОВАННЫМ ПРОГРАММАМ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

Дисциплина ПД.01 «ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА»

цели освоения дисциплины:

Формирование у обучающихся умений уверенного поведения в изменяющихся социально-экономических условиях деятельности, способствующей адаптации выпускников на рынке труда; формирование у обучающихся общего представления о рынке труда и профессий; формирование представления о правовых основах трудоустройства; освоение способов поведения, необходимых для успешного решения задач на рынке труда: представления себя как специалиста, подготовки презентационных документов; поиска работы; навыков делового общения; прохождения собеседования и испытаний при трудоустройстве; успешной адаптации на рабочем месте, планирования дальнейшего профессионального развития.

Формирование социальной мобильности, активности, способности принимать самостоятельные решения.

место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина относится к профильным дисциплинам.

требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

Уметь:

- соблюдать профессиональный этикет, использовать приемы делового общения и культуры поведения;
- составлять представительские документы;
- эффективно использовать приемы презентации и ведения переговоров.

Знать:

- правила составления представительских документов;
- требования рынка труда к рабочему выбранной профессии

содержание:

Раздел 1. Рынок труда и возможности трудоустройства выпускников

- Тема 1. Рынок труда и профессий: современные тенденции.
- Тема 2. Конкурентоспособность выпускников

Раздел 2. Поиск работы

- Тема 3. Определение целей поиска работы
- Тема 4. Возможности и ограничения при поиске работы. Профессионально-психологический портрет
- Тема 5. Подготовка презентационных документов и материалов
- Тема 6. Стратегия и тактика поиска работы
- Тема 7. Деловое общение в ситуации поиска работы и трудоустройства

- Тема 8. Подготовка и прохождение собеседования при поиске работы и трудоустройстве
- Тема 9. Прохождение испытаний при трудоустройстве

Раздел 3. Трудоустройство и адаптация на рабочем месте. Оформление трудовых отношений

- Тема 10. Правовые основы трудоустройства
- Тема 11. Адаптация на рабочем месте
- Тема 12. Планирование профессионального развития

форма контроля:

Текущий и промежуточный контроль: устный опрос, практические занятия

Итоговый контроль: зачет

Дисциплина ПД.02 «ОХРАНА ТРУДА»

цели освоения дисциплины:

Исключить воздействие на человека опасных и вредных производственных факторов, т.е. обеспечить безопасность производственного процесса и производственного оборудования, оптимизировать трудовые процессы и производственную обстановку.

место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина относится к профильным дисциплинам.

требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Уметь:

- соблюдать санитарные требования;
- использовать инструменты по назначению;
- использовать инструкции по электробезопасности оборудования.

Знать:

- правовые и организационные основы охраны труда;
- основы безопасности труда и пожарной охраны в сельскохозяйственном производстве, зеленом хозяйстве и объектах озеленения;
- основы электробезопасности;
- основы гигиены труда.

содержание:

Тема 1. Правовые и организационные основы охраны труда

Тема 2. Основы безопасности труда в зеленом хозяйстве

Тема 3. Основы электробезопасности

Тема 4. Основы гигиены труда, производственной санитарии.

форма контроля:

Текущий и промежуточный контроль: практическая работа/наблюдение в процессе выполнения практической работы

Итоговый контроль: зачёт.

Дисциплина ПД.03 «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

ели освоения дисциплины:

Формирование у обучающихся знаний по защите человека и окружающей его среды от воздействия вредных факторов и достижение в обеспечении комфортных условий деятельности людей, их жизни.

есто дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина относится к профильным дисциплинам.

ребования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

Уметь:

- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- владеть навыками в области гражданской обороны;
- пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты.
- использовать приобретенные знания и умения в практической и повседневной жизни для ведения здорового образа жизни: оказания первой медицинской помощи, вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующих служб экстренной помощи.

Знать:

- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на
- безопасность жизнедеятельности личности;
- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
- основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;
- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
- состав и назначение Вооруженных сил Российской Федерации;
- основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы; требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовки призывника;
- предназначение, структуру и задачи РСЧС;
- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны.

одержание:

Раздел 1. Сохранение здоровья и обеспечение личной безопасности.

- Тема 1.1 Основы здорового образа жизни и медицинских знаний

Раздел 2. Государственная система безопасности обеспечения населения

- Тема 2.1. Правила поведения в условиях ЧС природного и техногенного, социального характера

Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность

- Тема 3.1. Организационная структура Вооруженных Сил

форма контроля:

Текущий и промежуточный контроль: устный или письменный опрос на занятиях, наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях.

Итоговый контроль: зачет.

Дисциплина ОП 04. «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

цели освоения дисциплины:

Формирование у обучающихся навыков соблюдения требований безопасности и санитарно-гигиенических стандартов в пищевом производстве.

место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина относится к профильным дисциплинам.

требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения 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.

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.

содержание:

Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве

- Тема 1.1 Микроорганизмы.
- Тема 1.2 Пищевые инфекции и отравления.

Раздел 2. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве.

- Тема 2.1. Личная гигиена работников предприятия общественного питания.
- Тема 2.2. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий.

Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность

- Тема 3.1. Организационная структура Вооруженных Сил

форма контроля:

Текущий и промежуточный контроль: устный или письменный опрос на занятиях, наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях.

Итоговый контроль: зачет.

Дисциплина ОП.05. «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»

**Дисциплина ОП.06. «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

цели освоения дисциплины:

Формирование у обучающихся базовых знаний и практических навыков, необходимых для безопасной и эффективной работы с оборудованием предприятий общественного питания.

место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина относится к профильным дисциплинам.

требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

Уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

Знать:

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

одержание:

Раздел 1. Организация производства предприятий общественного питания.

- Тема 1.1. Характеристика предприятий общественного питания.
- Тема 1.2. Организация снабжения предприятий общественного питания.
- Тема 1.3. Организация производства предприятий общественного питания.

Раздел 2. Оборудование предприятий общественного питания.

- Тема 2.1. Общие сведения о машинах и универсальных приводах.
- Тема 2.2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

орма контроля:

Текущий и промежуточный контроль: устный или письменный опрос на занятиях, наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях.

Итоговый контроль: зачет.

Дисциплина ОП.07. «ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА»

ели освоения дисциплины:

Формирование у обучающихся базовых знаний и практических навыков, необходимых для безопасной и эффективной работы с оборудованием предприятий общественного питания.

есто дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина относится к профильным дисциплинам.

ребования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

Уметь:

- правильно расставлять оборудование в цехах и организовывать рабочее место;
- правильно организовывать обслуживание потребителей.

Знать:

- отраслевые особенности общественного питания;
- понятие, особенности деятельности, классификация ПОП;
- организацию снабжения и тарного хозяйства;
- вспомогательные производственные помещения.

одержание:

Раздел 1. Классификация предприятий общественного питания.

- Тема 1.1. Классификация предприятий общественного питания.

Раздел 2. Организация производства.

- Тема 2.1. Организация работы складского и тарного хозяйства.
- Тема 2.2. Организация работы заготовочных и доготовочных цехов.
- Тема 2.3. Организация труда персонала на производстве.

Раздел 3. Организация обслуживания посетителей

- Тема 3.1. Организация обслуживания посетителей.

форма контроля:

Текущий и промежуточный контроль: устный или письменный опрос на занятиях, наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях.

Итоговый контроль: зачет.

Приложение 4.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА.

ПЦ.01 Приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных изделий в организациях питания

Дисциплина ПД.01.01. «ТЕХНОЛОГИЯ ПОДГОТОВКИ РАБОЧЕГО МЕСТА, ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ИНВЕНТАРЯ И КУХОННОЙ ПОСУДЫ»

ели освоения дисциплины:

Формирование у обучающихся профессиональных компетенций, необходимых для самостоятельного и качественного выполнения трудовых функций младшего повара, через освоение базовых технологических процессов подготовки рабочего места, производственного инвентаря и кухонной посуды с учётом их индивидуальных возможностей.

есто дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина относится к профильным дисциплинам.

ребования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Иметь практический опыт:

- проводить дезинфекцию в рабочих зонах;
- поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня;
- удалять остатки пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря;
- мыть и ополаскивать производственный инвентарь и кухонную посуду ручным способом;
- мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в посудомоечной машине;
- пользоваться посудомоечной машиной для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря;
- сушить и раскладывать кухонную посуду и производственный инвентарь по местам;
- чистить все типы поверхностей кухонной посуды и производственного инвентаря;
- пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- содержать посудомоечные машины для кухонной посуды в чистом и исправном виде. уметь:
- обеспечивать правильные условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.

- проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья кухонной посуды.
- пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
- соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды.
- чистить и мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены.
- обеспечивать правильные условия хранения чистой кухонной посуды, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.

Знать:

- возможные последствия нарушения требований гигиены и санитарии.
- правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
- внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания.
- основную классификацию производственного инвентаря и кухонной посуды.
- виды поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды и их характеристики.
- требования к качеству подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды.
- правила чистки разных видов поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды.
- правила мойки производственного инвентаря и кухонной посуды ручным и механическим способом.
- виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.
- правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.
- требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.
- правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
- рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
- требования санитарии и гигиены при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
- правила утилизации отходов

одержание:

Раздел 1. Технология подготовки инвентаря и кухонной посуды

- Тема 1.1. Классификация производственного инвентаря и кухонной посуды.
- Тема 1.2. Характеристика кухонной посуды, производственного инвентаря, назначение, правила мытья.
- Тема 1.3. Столовые приборы, столовое бельё.

Раздел 2. Моющие и дезинфицирующие средства. Подготовка специальных моющих растворов.

- Тема 2.1. Чистка поверхностей. Столовой и кухонной посуды, приборов.

орма контроля:

Текущий и промежуточный контроль: оценка выполнения работ на практических занятиях.

Итоговый контроль: зачет.

**Дисциплина ПД.01.02 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД,
НАПИТКОВ, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ»**

ели освоения дисциплины:

Формирование у обучающихся профессиональных компетенций, необходимых для самостоятельного и качественного выполнения трудовых функций младшего повара, через освоение базовых технологических процессов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий с учётом их индивидуальных возможностей.

есто дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина относится к профильным дисциплинам.

ребования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

Иметь практический опыт:

- Организовать свою работу в соответствии с полученными заданиями;
- Оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях.

Пользоваться аптечкой для оказания первой медицинской помощи. Обеспечивать пожарную безопасность при выполнении работ по профессии;

– Определять качество поступивших овощей и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки. Приготавливать полуфабрикаты из овощей, оценивать их качество. Определять количество отходов при механической обработке овощей;

– Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов, обрабатывать рыбу и некоторые продукты моря;

– Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов. Обрабатывать мясо, субпродукты, обрабатывать сельскохозяйственную птицу.

Знать:

– Роль повара при выполнении вспомогательных работ, их последовательность, нормативно-техническую документацию, применяемую при работе;

- Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания. Основные требования безопасности труда. Причины, пожаров на предприятиях;
- Понятие о механической кулинарной обработке продуктов, характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: механические (сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, дозирование, формование);
- Технологический процесс обработки рыбы и некоторых продуктов моря, приготовление полуфабрикатов;
- Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.

одержание:

Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.

- Тема 1.1. Первичная кулинарная обработка овощей и грибов.
- Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка сырья.
- Тема 1.3. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.

Раздел 2. Технология приготовления и оформление холодных блюд из овощей и грибов.

- Тема 2.1. Приготовление холодных блюд.
- Тема 2.2. Приготовление и оформление салатов.
- Тема 2.3. Технология приготовления закусок.

Раздел 3. Технология приготовления супов и бульонов.

Раздел 4. Технология приготовления соусов и их производных.

Раздел 5. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, приготовление блюд из яиц, творога, теста.

Раздел 6. Технология приготовления сладких блюд и напитков.

Раздел 7. Освоение приемов обработки и приготовление блюд из рыбы.

Раздел 8. Освоение приёмов обработки и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.

– Тема 8.1. Обработка мяса и домашней птицы. Технология приготовления простых блюд из домашней птицы

- Тема 8.2. Технология приготовления простых блюд из мяса.

Раздел 9. Технология приготовления блюд лечебного питания и фирменных блюд

орма контроля:

Текущий и промежуточный контроль: оценка выполнения работ на практических занятиях.

Итоговый контроль: зачет.

Приложение 5.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

цели освоения дисциплины:

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

место дисциплины в структуре образовательной программы:

Предмет «Производственная практика» (обучение в учебных мастерских) входит в раздел «Профессиональная подготовка» учебного плана.

требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

Иметь практический опыт:

- Выполнять вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий.
- Оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях, пользоваться медицинской аптечкой. Обеспечивать пожарную безопасность при выполнении.
- Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступивших овощей, плодов и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки.
- Выполнять основные приемы, используемые при механической обработке сырья: сортирование, измельчение, перемещение, взбивание, прессование, дозирование, формование.
- Готовить полуфабрикаты из овощей, плодов, грибов, оценивать их качество.
- Определять количество отходов при механической обработке овощей.
- Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.
- Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.
- Определять качество поступившего сырья и полуфабрикатов.
- Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы: оттаивание рыбы, вымачивание соленой рыбы.
- Обрабатывать чешуйчатую, бесчешуйчатую рыбу, уметь обрабатывать некоторые особые виды рыб, рыбу осетровых пород. Обрабатывать сельдь, кильку.

- Использовать отходы при механической кулинарной обработке рыбы, использовать меры по снижению отходов.
- Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.
- Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.
- Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов.
- Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки различных видов мяса.
- Уметь обрабатывать поросят и кроликов, мясо диких животных, обрабатывать кости.
- Определять кулинарное назначение отдельных частей туш. Соблюдать условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов.

Знать:

- Роль повара в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания.
- Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания, основные требования охраны труда. Пожарную безопасность.
- Понятие о механической кулинарной обработке продуктов.
- Характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: сортирование, измельчение, перемещение, взбивание, прессование, дозирование, формование. Основные приемы механической кулинарной обработки овощей, плодов и грибов свежих и переработанных.
- Технологический процесс обработки различных видов рыбы и нерыбных продуктов моря, приготовление полуфабрикатов.
- Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, птицы, субпродуктов.

одержание:

Тема 1. Правила пользования чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.

– Тема 1.1. Подготовка к использованию чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обработки производственного инвентаря, кухонной посуды и столовых приборов

Тема 2. Санитарная обработка производственного инвентаря, кухонной посуды и столовых приборов.

– Тема 2.1. Санитарная обработка кухонной посуды различного вида.

Тема 3. Выполнение работ по уборке производственных помещений предприятий общественного питания.

– Тема 3.1. Подготовка к использованию чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обработки производственных помещений.

– Тема 3.2. Санитарная обработка производственных помещений предприятий общественного питания.

Тема 4. Освоение приемов обработки и приготовление блюд из овощей и грибов.

- Тема 4.1. Освоение приемов обработки овощей и грибов.
- Тема 4.2. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.
- Тема 4.3. Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей.
- Тема 4.4. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Содержание практических работ и инструктажей.
- Тема 4.5. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей.
- Тема 4.6. Приготовление салатов из сырых овощей.
- Тема 4.7. Приготовление салатов из вареных овощей.
- Тема 5. Приготовление первых блюд и соусов.
 - Тема 5.1. Приготовление щей
 - Тема 5.2. Приготовление борщей
 - Тема 5.3. Приготовление рассольников, солянок
 - Тема 5.4. Приготовление супов-пюре и супов молочных
 - Тема 5.5. Приготовление супов картофельных с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями.
 - Тема 5.6. Приготовление сладких, прозрачных и холодных супов
 - Тема 5.7. Приготовление соуса красного и соуса белого и их производных
 - Тема 5.8. Приготовление, соусов грибных, сметанных соусов яично-масляных, соусов сладких.
- Тема 6. Приготовление блюд из мяса, птицы, дичи.
 - Тема 6.1. Приготовление отварного мяса, отварной домашней птицы.
 - Тема 6.2. Приготовление жареных натуральных мясных блюд, жареных блюд из птицы.
 - Тема 6.3. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы.
 - Тема 6.4. Приготовление тушеных мясных блюд, тушеных блюд из птицы.
 - Тема 6.5. Приготовление запеченных мясных блюд, запеченных блюд из птицы.
 - Тема 6.6. Приготовление блюд из субпродуктов.
- Тема 7. Приготовление холодных и горячих блюд и закусок.
 - Тема 7.1. Приготовление холодных и горячих бутербродов, приготовление холодных блюд.
- Тема 8. Приготовление блюд из рыбы.
 - Тема 8.1. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.
 - Тема 8.2. Приготовление котлетной массы из рыбы и блюд из нее.
 - Тема 8.3. Приготовление блюд из тушеной, жаренной, запеченной рыбы.
- Тема 9. Приготовление блюд из круп, яиц, творога теста, и макаронных изделий.
 - Тема 9.2. Приготовление котлет и биточков из круп.
 - Тема 9.3. Приготовление блюд яиц.
 - Тема 9.4. Приготовление блюд из творога.
 - Тема 9.5. Приготовление без опарного дрожжевого теста и изделия из него.
 - Тема 9.6. Приготовление опарного дрожжевого теста и изделия из него.
- Тема 10. Приготовление блюд лечебного питания и фирменных блюд. Приготовление сладких блюд и напитков.

- Тема 10.1. Приготовление супов и блюд из круп и сладких блюд
- Тема 10.2. Приготовление компотов и киселей из свежих фруктов и ягод, сладких блюд.

форма контроля:

Текущий промежуточный контроль: оценка выполнения работ на практических занятиях.

Итоговый контроль: зачет.