

Департамент образования и науки Костромской области  
областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Костромской торгово-экономический колледж»



Утверждена  
Педагогическим советом  
от 15.05.2020 г. Протокол № 6  
В.В. Перминова  
Приказом ОГБПОУ «КТЭК»  
от 15.05.2020 года № 155 /п

**АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ (для лиц с ОВЗ)**

**по профессии: 16675 Повар**

Квалификация – «Повар»  
Форма обучения – очная  
Нормативный срок обучения -1 год 10 месяцев

Согласована с заведующей производства  
столовой «Гармония вкуса» ИП Крупников А.Н.  
Крупниковой Марией Юрьевной



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Общие положения</b> .....	3
1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения.....	3
1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы.....	4
1.3. Требования к абитуриенту.....	5
1.4. Используемые термины, определения и сокращения.....	5
<b>2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения</b> .....	6
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	6
2.2. Виды деятельности и компетенции.....	6
3. Характеристика учебного плана.....	7
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы</b> .....	9
4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.....	9
4.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья.....	10
<b>5. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья</b> .....	11
5.1. Кадровое обеспечение.....	11
5.2. Учебно - методическое и информационное обеспечение.....	11
5.3. Материально-техническое обеспечение.....	12
5.4. Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.....	13
5.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.....	13
Приложение № 1 Учебный план	
Приложение № 2 Аннотации к адаптированным рабочим программам учебных дисциплин	
Приложение № 3 Аннотации к адаптированным рабочим программам профессиональных модулей	
Приложение № 4 Программы учебной и производственных практик	
Приложение № 5 Программа итоговой аттестации	

## 1. Общие положения

### Основная характеристика программы

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе профессиональной характеристики по профессии 16675 Повар, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар обеспечивает достижение обучающимися результатов обучения, установленных Единым тарифно-квалификационным справочником (ЕКС).

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

Основными пользователями являются:

- преподаватели, мастера производственного обучения ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»;
- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья;
- администрация и коллективные органы управления ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»;
- абитуриенты и их родители (лица, заменяющие их);
- работодатели, социальные партнёры.

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

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения составляют:

1. Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ, ст.79;
2. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
3. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар";
4. Требованиями Единых тарифно-квалификационных справочников работ и профессий рабочих (ЕКС);
5. Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513 "Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих,

- по которым осуществляется профессиональное обучение", зарегистрированного в Минюсте России 08.08.2013 № 29322;
6. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях»;
  7. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 года № 06-443 «О направлении методических рекомендаций» (Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования);
  8. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 года N 05-108 "О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости" (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)");
  9. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20 февраля 2019 года № ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью»;
  10. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 года N 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (Методические рекомендации по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий).

### 1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы

Срок освоения программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар - 1 год 10 месяцев для выпускников на основании свидетельства специальных (коррекционных) школ-интернатов.

### 1.3. Требования к абитуриенту

На обучение по адаптированной образовательной программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар поступают лица, окончившие специальные (коррекционные) образовательные учреждения VII - VIII вида.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу должно предъявить заключение психолога – медико – педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, медицинскую справку формы 0-86у с

рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

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

#### 1.4 Используемые термины, определения и сокращения

**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.

**Адаптированная образовательная программа (АОП)** - программа подготовки рабочих, адаптированная для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

**Адаптационная дисциплина (АД)** — это элемент адаптированной образовательной программы профессионального обучения, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

**Специальные условия для получения образования** - условия обучения, воспитания и развития 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 ограниченными возможностями здоровья.

**Ментальные нарушения (МН)** – тяжёлое нарушение психического развития, при котором, прежде всего, страдает способность к социальному взаимодействию и поведению.

**Интеллектуальное нарушение** — состояние, обусловленное нарушениями структуры и функций мозга и его реакциями на эти нарушения.

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

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

Выпускник программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар, должен быть готов к работе на предприятиях питания различных форм собственности.

Область профессиональной деятельности выпускников приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и мучных изделий с учётом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырьё для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

### **2.2. Виды деятельности и компетенции:**

Приготовление блюд из овощей и грибов.

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

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

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

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

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

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

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

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

Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы;

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Приготовление сладких блюд и напитков

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

### **3. Характеристика учебного плана**

Учебный план представляет собой документ, который определяет качественные и количественные характеристики адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар:

- объёмные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- распределение по семестрам и объёмные показатели подготовки и

проведения итоговой аттестации.

Нормативный срок обучения - 1 год 10 месяцев.

Учебный план предназначен для лиц, не имеющих основного общего образования, с ограниченными возможностями здоровья. Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки составляет 30 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной учебной работы по освоению адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии «Повар».

Организация учебного процесса - пятидневная рабочая неделя.

Адаптированная образовательная программа предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общепрофессиональный учебный цикл;
- адаптационный учебный цикл;
- профессиональный учебный цикл – профессиональные модули;

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- итоговая аттестация.

Содержание адаптационного и общепрофессионального циклов адаптировано к уровню интеллектуального развития и базовой подготовки обучающихся. Проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся осуществляется с учётом ограничений их здоровья и развития каждого обучающегося.

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

Текущая аттестация обучающихся оценивается на основе 5 – бальной системы отметок: 5 - «отлично», 4 - «хорошо», 3 - «удовлетворительно», «2» - «неудовлетворительно». Исходя из особенностей развития обучающихся оценка «2» не используется для мотивации обучающихся. Текущий контроль успеваемости проводится в форме беседы, тестирования, собеседования, выполнение практических работ и т.д.

Форма проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональным дисциплинам и профессионального цикла - дифференцированный зачёт, экзамен. Уровень знаний обучающихся оценивается в баллах: "5" - отлично; "4" - хорошо; "3" - удовлетворительно; "2" - неудовлетворительно. В критерии оценки уровня подготовки обучающихся входят: уровень освоения учебного материала, предусмотренного учебной программой дисциплины; умение использовать



теоретические знания при выполнении практических задач; обоснованность, чёткость, краткость изложения ответа и ответов на дополнительные вопросы. Консультации проводятся во внеурочное время в групповой форме. Часы для проведения консультаций распределяются в первую очередь на учебные дисциплины и профессиональные модули, по которым предполагается проведение промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. При реализации программы предусматривается учебная и производственная практика. Учебная практика проводится на 1 - 2 курсах рассредоточено в течение всего периода обучения. Производственная практика проводится концентрированно на 2 курсе в течение 10 недель.

Учебная практика проводится на базе образовательного учреждения.

Производственная практика проводится в организациях – партнёрах, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

#### **4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы**

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

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся разработаны формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации с учётом ограничений здоровья.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в процессе проведения учебных занятий, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения.

Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ учебных дисциплин, а также после прохождения учебной практики в составе профессионального модуля. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме текущего контроля, зачётов и дифференцированных зачётов за счёт учебного времени, отведённого на изучение данной дисциплины. Промежуточная аттестация по профессиональным модулям в форме квалификационного экзамена по графику в недели промежуточной аттестации, утверждённым директором колледжа. При проведении промежуточной аттестации учитываются индивидуальные психофизические особенности обучающихся.

Формы проведения промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Всего за весь период обучения предусмотрено учебным планом 7 квалификационных экзаменов, 16 дифференцированных зачётов, 3 зачёта.

4.2. Организация итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья

Итоговая аттестация обучающихся по профессии 16675 Повар выполняется в форме выпускного квалификационного экзамена, на основании которого государственная экзаменационная комиссия решает вопрос о присвоении ему квалификации – Повара 2 – 3 разряда.

Целью итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности видов деятельности, обеспечивающих соответствующий разряд и уровень образования обучающихся по профессии 16675 Повар.

Итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии 16675 Повар при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Итоговая аттестация выпускников ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» является обязательным завершающим этапом подготовки специалистов общественного питания. К итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объёме выполнивший учебный план по осваиваемой программе.

Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчёты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения практики.

Итоговая аттестация по профессии 16675 Повар проводится в конце 2-го курса после завершения всего курса обучения.

Квалификационный экзамен включает в себя выполнение практического (комплексного) задания в пределах квалификационных требований, указанных профессиональным стандартом, утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н по профессии 16675 Повар.

Практическая квалификационная работа выполняется на базе ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж». Практическая квалификационная работа заключается в приготовлении двух блюд и предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного квалификационными требованиями, указанными в профессиональном стандарте РФ.

Последовательность выполнения практического квалификационного экзамена

1. Получение задания для выполнения практической квалификационной работы согласно перечню практических квалификационных работ;
  2. Выполнение практической квалификационной работы с соблюдением техники безопасности и правил охраны труда;
  3. Демонстрация практической квалификационной работы
- Результаты квалификационного экзамена сообщаются выпускникам после подписи протокола председателем экзаменационной комиссии.

## **5. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

### **5.1. Кадровое обеспечение**

Реализация адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее и высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и учебной практики. Ведущий кадровый состав, работающий по адаптированной образовательной программе профессионального обучения по профессии Повар, имеет курсы повышения квалификации по направлениям работы с лицами с ограниченными возможностями здоровья.

Педагогические работники, реализующие адаптированную образовательную программу профессионального обучения по профессии Повар, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса. К реализации программы привлекаются педагог – психолог, социальный педагог, переводчик русского жестового языка.

### **5.2. Учебно - методическое и информационное обеспечение**

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар обеспечивается учебно-методической документацией и учебными изданиями по всем учебным дисциплинам, профессиональным модулям адаптированной образовательной программы.

По адаптированной образовательной программе имеется соответствующая нормативная документация, рабочие программы по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям данной профессии.

Реализация адаптированной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню учебных дисциплин адаптированной образовательной программы.

Обучающимся данной образовательной программы обеспечена возможность свободного доступа к информационным ресурсам: библиотечному фонду, интернет ресурсам. Обеспеченность обучающихся учебной литературой соответствует нормативу – 1 экз. на одного обучающегося, в том числе электронными изданиями.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы.

### 5.3. Материально-техническое обеспечение

Колледж для реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии Повар располагает материально - технической базой, обеспечивающей проведение занятий по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Все учебные кабинеты соответствуют действующим санитарно-эпидемиологическим и противопожарным правилам и нормам.

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя: лекционные аудитории (оборудованные видеопроекторным оборудованием для презентаций, средствами звуковоспроизведения, экраном), помещения для проведения практических занятий (оборудованные учебной мебелью), библиотеку (имеющую рабочие места для обучающихся), компьютерный класс, оснащённый компьютерами с доступом к сети Интернет.

Имеются все необходимые учебные кабинеты, лаборатории, мастерские которые оснащены современной компьютерной техникой, учебными и наглядными пособиями по профессии.

№	Наименование
1	<b>Кабинеты:</b> Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда Организации обслуживания в организациях общественного питания Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
2	<b>Лаборатории, мастерские:</b> Поварское дело Кондитерское дело Выпечка хлебобулочных изделий
3	Учебный кулинарно-кондитерский цех Учебная пекарня
4	<b>Залы:</b> библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; спортивный зал; актовый зал.

На базе колледжа работает медицинский кабинет, тренажёрный зал, кабинет психолога, которые помогают поддерживать психологическое и физическое здоровье обучающихся.

#### 5.4. Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии Повар. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально – практическую подготовку обучающихся. В адаптированной образовательной программе реализуются учебная и производственная практики. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учётом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Учебная практика чередуется с теоретическим обучением. При проведении занятий учебной практики также предусмотрена частая смена видов деятельности обучающимися. Перед началом занятий мастер п/о обязательно проводит организационный момент, выявляя физическое и психическое состояние обучающихся. В минуты отдыха с такими обучающимися работает педагог - психолог, классный руководитель или социальный педагог. Возможно выполнение упражнений на релаксацию, проведение тренингов, просмотр видеороликов, дискуссии.

По итогам прохождения производственной практики предусмотрены следующие формы отчётности:

- аттестационный лист;
- дневник производственной практики;
- производственная характеристика;
- отчёт о ходе производственной практики обучающегося;
- отзыв от работодателя.

#### 5.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

В ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению образовательной программы соответствующего направления подготовки. Успешная самореализация личности в период обучения и после его окончания, её социализация в обществе, активная адаптация на рынке труда, формирование нравственного отношения к миру - важнейшие задачи учебно-воспитательного процесса.

В целях создания благоприятных социальных условий для наиболее полной самореализации обучающихся, максимальной удовлетворённости

учёбой, в колледже ведётся активная работа по оказанию социальной защиты и поддержки участников образовательного процесса, обеспечению социальных гарантий и развитию экономических стимулов.

Основная цель воспитательной деятельности колледжа - формирование воспитательной системы, способствующей развитию активной, социально ответственной, всесторонне развитой личности, способной к духовному и физическому саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации, выполнению гражданского и профессионального долга, ориентированной на нравственные идеалы.

В колледже созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, активной жизненной позиции, гражданского самосознания, самоорганизации и самоуправления, системно - деятельностного характера.

Основной сферой подготовки практико-ориентированного выпускника является образовательная среда. Ведущая роль в воспитании принадлежит педагогическому составу преподавателей и мастеров производственного обучения. Нравственный облик обучающихся, их мировоззрение формируются всем ходом учебного процесса и всеми, кто к этому процессу причастен.

Формирование и развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников осуществляется на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации образовательной программы, и программы целенаправленного воспитания во внеучебное время. При этом вовлечение обучающихся в творческую деятельность, органически связанную с их профессиональным становлением, т.е. в проектную, практическую работу, является одним из наиболее радикальных способов воспитания молодежи, позволяющим эффективно решать широкий спектр воспитательных задач.

Внеучебная деятельность есть неотъемлемая часть воспитательной работы в колледже, столь же приоритетная, как и учебная. Воспитательная работа в колледже реализуется как на внутреннем, так и на внешнем уровне. Управление изнутри воспитательной системы колледжа направлено на организацию совместной деятельности и общения обучающихся и других субъектов воспитательной деятельности, корректировку возникающих отношений в подростковой среде. Осуществляется управление через включение всех обучающихся в коллективные творческие дела. Они направлены на пользу колледжа и окружающей его среды, через создание воспитывающих ситуаций, охватывающих тех обучающихся, отношения которых вызывают тревогу, и имеющих целью гуманизацию этих отношений и коррекцию их познавательного, эмоционально-мотивационного и поведенческого компонентов.

Воспитательная работа осуществляется по следующим направлениям:

- профилактика правонарушений и преступлений, а также случаев суицида;
- правовое воспитание;
- гражданско-патриотическое воспитание;
- трудовое и профессиональное воспитание;
- развитие студенческого самоуправления;
- физическое воспитание, пропаганда здорового образа жизни;
- духовно нравственное и эстетическое воспитание;
- экологическое воспитание.

Одним из основных направлений работы колледжа является формирование навыков здорового образа жизни. Получить первую медицинскую помощь, пройти медицинское обследование, вакцинацию против инфекционных заболеваний могут все обучающиеся. В колледже проходит пропаганда здорового образа жизни среди обучающихся и населения: по профилактике и борьбе со СПИДом, инфекционными заболеваниями: информационное просвещение, участие в профилактических беседах, акциях «Антиспид», «День без табака», «Нет наркотикам», «Меняю сигарету на конфету», выпуск стенгазет «Спорт против наркотиков», конкурс плакатов «Мы против алкоголя», просмотр тематических фильмов, подготовка и демонстрация презентаций, участие в конкурсе социальной рекламы.

Администрация и педагогический коллектив колледжа различными формами и методами создают условия для становления социально успешной личности, способной к адекватному и ответственному выбору форм организации собственной жизни и деятельности на основе осознанного права.

В колледже существуют постоянно действующие спортивные секции, студии танка и вокала. Обучающиеся техникума систематически и активно принимают участие в спортивных соревнованиях разного уровня.

Главное в работе администрации колледжа по управлению воспитательным процессом - ориентация на развитие личности, индивидуальную работу с обучающимися. В работе с молодёжью стали больше учитываться национальные особенности обучающихся, традиции учебного заведения, активизирована ориентировка на общечеловеческие и гражданские ценности.

Несмотря на требующие специальные условия для лиц с ограниченными возможностями здоровья, данные обучающиеся вовлечены в общую образовательную систему, которая построена в колледже. Это и учебный процесс, и конкурсы профессионального мастерства, внеурочные мероприятия, организация жизнедеятельности в общежитии.

Обучение в совместной образовательной среде лиц с ОВЗ и лиц без ограничения по здоровью, посредством обеспечения лицам с ОВЗ

специальных условий обучения/воспитания и социальной адаптации, не снижающих в целом уровень образования для лиц, не имеющих ограничений по здоровью - это основные направления деятельности коллектива техникума.

В колледже создан ряд условий для социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями здоровья. Одним из условий успешной адаптации обучающихся с ОВЗ выступает рациональный выбор профессии.

В ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» действует модель наставничества «Обучающийся – обучающийся (группа обучающихся)», что приводит к сокращению сроков адаптации к условиям осуществления профессиональной деятельности, усвоение им традиций, стандартов и правил внутреннего трудового распорядка. Данная модель наставничества позволяет: реально вовлекать обучающихся с ОВЗ в активную общественную жизнь колледжа.

Обучение лиц с ОВЗ проходит в отдельных группах, но среда для них социализирована. А также для них имеется возможность обучаться в группах по профессиям совместно с лицами без ограничений здоровья, если это не препятствует успешному освоению образовательных программ всеми обучающимися.

На уроках используются игровые технологии, технологии проблемного обучения, информационно-коммуникативные технологии, здоровье сберегающие технологии. Для лиц с ОВЗ характерна частая смена видов деятельности в течение одного урока. Преподаватели внедряют в учебный процесс творческую и игровую деятельность. Уроки построены так, чтобы сочетались слуховое, визуальное и творческое восприятие. Физические минутки проводятся несколько раз за одно занятие. Текущий контроль успеваемости осуществляется педагогом посредством выполнения индивидуальных, творческих работ и домашних заданий. Форма промежуточной аттестации устанавливается с учётом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, на персональном компьютере, в форме тестирования).

Колледж организует внеучебную деятельность обучающихся с учётом наличия лиц с ОВЗ, вовлекая и организуя их участие в культурно - досуговых, интеллектуальных, развлекательных, спортивных мероприятиях, в студенческом самоуправлении и др.



РАССМОТРЕН И ПРИНЯТ  
на заседании педагогического  
совета  
от «15» мая 2020 г.  
Протокол № 6

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОГБПОУ «КТЭК»  
\_\_\_\_\_  
В.В. Перминова  
приказ ОГБПОУ «КТЭК»  
от «15» мая 2020г. № 155 /п

УЧЕБНЫЙ ПЛАН  
адаптированной программы профессионального обучения  
областного государственного бюджетного  
профессионального образовательного учреждения  
«Костромской торгово-экономический колледж»  
по профессии 16675 Повар  
(для лиц с нарушением интеллекта,  
не имеющих основного общего образования)

Квалификация: 16675 повар - 2-3 разряд  
Форма обучения - очная  
Нормативный срок обучения – 1г. 10 месяцев для  
выпускников на основании свидетельства  
специальных (коррекционных) школ - интернатов

Согласована с заведующей производства  
столовой «Гармония вкуса» ИП Крупиков А.Н.  
Крупиковой Марией Юрьевной \_\_\_\_\_

2020 год

## **Пояснительная записка**

### **1.1. Нормативная база реализации программы профессиональной подготовки по профессии**

Учебный план разрабатывается в соответствии с:

1. Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ, ст.79;
2. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
3. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар";
4. Требованиями Единых тарифно-квалификационных справочников работ и профессий рабочих (ЕТКС);
5. Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513 "Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение",
6. Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» на 2011-2015 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011 г. № 175;
7. Приказ Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 года № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
8. Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 г. N 36 и Приказ Минобрнауки России от 11.12.2015 N 1456 "О внесении изменений в Порядок приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 г. N 36" (Зарегистрировано в Минюсте России 13.01.2016 N 40560)
9. Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки от 20 апреля 2015 года № 06-830вн).

Структура учебного плана включает в себя следующие учебные циклы: общепрофессиональный, адаптационный, профессиональный и разделы: физическая культура, учебная и производственная практика, промежуточная аттестация и итоговая аттестация.

Количество часов, отведенных на освоение слушателями учебного плана и величина недельной образовательной нагрузки ориентированы на количество часов и величину недельной образовательной нагрузки, установленной санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям и организации обучения и не превышают 30 часов в неделю.

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

1 год 10 месяцев для выпускников на основании свидетельства специальных (коррекционных) школ-интернатов

### **1.3. Требования к абитуриенту**

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить заключение МСЭ, индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида), медицинскую справку формы 0-86у с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии, медицинскую справку формы 0-86у с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

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

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

#### Повар 2-й разряд

Характеристика работ.

Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов.

#### Повар 3 разряд

Характеристика работ.

Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

### **2.2. Виды деятельности и компетенции.**

#### Повар 2-й разряд

Должен знать: правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей; устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

#### Повар 3 разряд

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектации), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

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

<b>Курсы</b>	<b>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>	<b>Каникулы</b>	<b>Всего (по курсам)</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
I курс	20,1(603)	9,3	9,6	2	0	11	52
II курс	16,4(492)	7,2	14,4	2	1	2	43
<b>Всего</b>	<b>36,5(1095)</b>	<b>16,5(496)</b>	<b>24(720)</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>13</b>	<b>95</b>

#### 4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

##### 4.1. План учебного процесса профессии 16675 Повар

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам									
			максимальная	Обязательная аудиторная нагрузка, час		I курс			II курс			
				всего занятий	в т.ч.		I сем. 17 нед. (510)	II сем. 22 нед. (660)	Итого за 1 курс	III сем. 16 нед. (480)	IV сем. 22 нед. (660)	Итого за 2 курс
					Лекции	лаб. и практ. занятия						
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>	<b>5ДЗ</b>	<b>230</b>	<b>230</b>	<b>182</b>	<b>52</b>	<b>78</b>	<b>88</b>	<b>166</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>64</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	48	48	32	16	16	16	32	16 ДЗ	0	16
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ	48	48	40	12	16	16	32	16 ДЗ	0	16
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	40	40	34	6	16	24дз	40	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	32	32	26	6	0	0	0	0	32ДЗ	32
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	62	62	50	12	30	32 ДЗ	62	0	0	0
<b>А.00</b>	<b>Адаптационный учебный цикл</b>	<b>8/тк</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>238</b>	<b>122</b>	<b>114</b>	<b>70</b>	<b>184</b>	<b>36</b>	<b>140</b>	<b>176</b>
АД.01	Социальная адаптация и основы социально –	ТК	34	34	26	8	34	0	34	0	0	

	правовых знаний											
АД.02	Социокультурные истоки	ТК	32	32	32	0	32	0	32	0	0	0
АД.03	Нравственные основы семейной жизни	ТК	66	66	66	0	0	0	0	0	66	66
АД.04	Психология личности и профессиональное самоопределение	ТК	34	34	24	10	0	0	0	0	34	34
АД.05	Коммуникативный практикум	ТК	40	40	20	20	0	0	0	0	40	40
АД.06	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	ТК	40	40	20	20	0	22	22	18	0	18
АД.07	Математика в профессиональной деятельности	ТК	62	62	30	32	22	22	44	18		18
АД.08	Русский язык и литература (развитие речи)	ТК	52	52	20	32	26	26	52	0	0	0
<b>П. 00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	11ДЗ/ 7Э	<b>1582</b>	<b>1582</b>	<b>310</b>	<b>50</b>	<b>318</b>	<b>502</b>	<b>820</b>	<b>412</b>	<b>488</b>	<b>900</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	10ДЗ/ 7Э	<b>1582</b>	<b>1582</b>	<b>310</b>	<b>50</b>	<b>284</b>	<b>468</b>	<b>752</b>	<b>378</b>	<b>452</b>	<b>830</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	Эк	<b>316</b>	<b>316</b>	<b>56</b>	<b>8</b>	<b>140</b>	<b>176 Э</b>	<b>316</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	ДЗ	64	64	56	8	32	32 ДЗ	64	0	0	0
УП.01	Учебная практика	т.у	108	108	0	0	108	0	108	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	144	144			0	144 ДЗ	144			
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	Эк	<b>328</b>	<b>328</b>	<b>64</b>	<b>12</b>	<b>144</b>	<b>184 Э</b>	<b>328</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК 02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из	ДЗ	76	76	64	12	36	40 ДЗ	76	0	0	0

	круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста											
УП.02	Учебная практика	т.у	108	108	0	0	108	0	108	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	144	144	0	0	0	144 ДЗ	144			
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>	<b>Эк</b>	<b>276</b>	<b>276</b>	<b>52</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>138</b>	<b>0</b>	<b>138</b>
МДК 03.01	Технология приготовления супов и соусов	ДЗ	60	60	52	8	0	36	36	24 ДЗ	0	24
УП.03	Учебная практика	т.у	72	72	0	0	0	72	72	0	0	0
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	144	144	0	0	0	0	0	114 ДЗ	0	114
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	<b>Эк</b>	<b>240</b>	<b>240</b>	<b>52</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>240</b>	<b>0</b>	<b>240</b>
МДК 04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы.	ДЗ	60	60	52	8	0	0	0	60 ДЗ		60
УП.04	Учебная практика	т.у	108	108	0	0	0	0	0	108	0	108
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	72	72	0	0	0	0	0	72ДЗ	0	72
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	<b>Эк</b>	<b>230</b>	<b>230</b>	<b>44</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>242</b>	<b>242</b>
МДК 05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	ДЗ	50	50	44	6	0	0	0	0	50 ДЗ	50
УП.05	Учебная практика	т.у	72	72	0	0	0	0	0	0	72	72
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	108	108	0	0	0	0	0	0	120 ДЗ	120
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	<b>Эк</b>	<b>96</b>	<b>96</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>114</b>	<b>114</b>
МДК 06.01	Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок	т.у	24	24	20	4	0	0	0	0	24	24
УП. 06	Учебная практика	т.у	18	18	0	0	0	0	0	0	18	18
ПП. 06	Производственная практика	т.у	54	54	0	0	0	0	0	0	72	72

ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	Эк	96	96	20	4	0	0	0	0	96	96
МДК 07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	т.у	24	24	20	4	0	0	0	0	24	24
УП.07	Учебная практика	т.у	18	18	0	0	0	0	0	0	18	18
ПП.07	Производственная практика	т.у	54	54	0	0	0	0	0	0	54	54
ФК.00	Физическая культура	ДЗ	138	138	0	0	34	34	68	34	36 ДЗ	70
	<b>ВСЕГО</b>			<b>2310</b>			<b>510</b>	<b>660</b>	<b>1170</b>	<b>480</b>	<b>660</b>	<b>1140</b>
УП, ПП	Учебная практика Производственная практика			1216 час 40,5 н								
УП.00	Учебная практика			496/ 16,5 н								
ПП.00	Производственная практика			720 / 24 н								
ПА.00	Промежуточная аттестация			4 н								
ГИА 00	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)			1н								1н
Консультации 4 часа на одного обучающегося в год					Всего	дисциплин и МДК	11	11	22	7	8	15
						учебной практики	216	72	312	108	108	216
						производственной практики	0	288	288	186	246	432
						экзаменов	0	2	2	2	3	5
						дифф. зачетов	0	6	6	6	4	10
						зачетов	0	0	0	0	0	0



Общепрофессиональный учебный цикл включает в себя следующие дисциплины: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности»

В адаптационный учебный цикл введены курсы:

«Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»

«Социокультурные истоки»

«Нравственные основы семейной жизни»

«Психология личности и профессиональное самоопределение»

«Коммуникативный практикум»

«Адаптивные информационные и коммуникационные технологии»

«Математика в профессиональной деятельности»

«Русский язык и литература (развитие речи)»

Эти дисциплины вводятся для получения необходимых знаний и умений, дающих возможность более свободно ориентироваться в выбранной профессии и с учетом особенностей психофизического развития слушателей, и для использования приемов психической саморегуляции в процессе деятельности и общения, успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде.

Профессиональный учебный цикл включает в себя: ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов», ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста», ПМ.03 «Приготовление супов и соусов», ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы», ПМ.05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», ПМ.06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок», ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков». Для укрепления и охраны здоровья, физического развития обучающихся введен учебный предмет «Физическая культура». В рамках этой дисциплины для обучающихся, имеющих подготовительную и специальную группу, могут быть организованы группы здоровья.

#### **4.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

Занятия начинаются 1 сентября учебного года. Продолжительность учебной недели пятидневная. Недельная нагрузка обучающихся по обязательным учебным занятиям 30 часов. Продолжительность учебных занятий 45 минут (с перерывом 5 минут на физкультминутки). Для проведения практических занятий по дисциплинам, проводимым в мастерской, группа делится на две подгруппы по 6 чел. при наполняемости 12 человек.

На индивидуальные и групповые консультации отводится 96 часов на учебную группу за два года (из расчета 4 часа на человека в год). Учебная и производственная практика по профессии 16675 «Повар» организована в учебно-производственных мастерских техникума и на рабочих местах предприятий отрасли.

Во время производственной практики на рабочих местах предприятий обучающиеся заполняют дневник производственной практики с указанием выполняемых работ в соответствии с уровнем квалификации.

- при реализации образовательной программы для профессии 16675 «Повар» предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная практики:

- учебная практика, продолжительностью 17,6 недель, осуществляется путем чередования по дням с теоретическим обучением в учебной лаборатории

- производственная практика, общей продолжительностью 24 недели проводится рассредоточено в течение всего учебного цикла и концентрировано по окончании освоения материала МДК и учебной практики на последнем курсе обучения соответствующего профессионального модуля в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Продолжительность занятия во время учебной практики составляет 6 часов. На рабочих местах предприятий обучающиеся работают по графику предприятия, с временным интервалом согласно возрасту. Продолжительность каникул - 2 недели – зимние, 9 недель – летние.

## Аннотации к адаптированным рабочим программам учебных дисциплин

Все адаптированные рабочие программы учебных дисциплин разработаны на основании п. 28 ст. 2, п. 6 ст. 28, п. 1, п. 3, п. 4 ст. 79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273, Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 года № 610н «Об утверждении профессионального стандарта Повар.

### Общепрофессиональный учебный цикл

#### ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Адаптированная учебная дисциплина Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве входит в общепрофессиональный учебный цикл.

Содержание адаптированной дисциплины Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве направлено на формирование у обучающихся с ОВЗ теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности, по применению разнообразных пищевых продуктов путям микробиологического синтеза, а также способов предотвращения их порчи, вызываемой микроорганизмами.

В результате усвоения 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.

В результате усвоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

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

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

## ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Адаптированная учебная дисциплина Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров входит в общепрофессиональный учебный цикл.

Содержание адаптированной дисциплины Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров направлено на формирование у обучающимися с ОВЗ теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности, по соблюдению санитарно-гигиенических норм и правил на предприятиях общественного питания, организациях сбалансированного питания с учётом физиологии человека.

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания.

В результате усвоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на неё факторы;
- понятие рациона питания;
- суточная норма потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

### ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Адаптированная учебная дисциплина Техническое оснащение и организация рабочего места входит в общепрофессиональный учебный цикл.

Содержание адаптированной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места направлено на формирование у обучающимися с ОВЗ теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности, по соблюдению правил охраны труда при работе с механическим, электрическим и тепловым оборудованием.

В результате усвоения 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.

В результате усвоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- характеристику 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: механического, теплового и холодильного оборудования и правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

### ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

Адаптированная учебная дисциплина Экономические и правовые основы производственной деятельности входит в общепрофессиональный учебный цикл.

Содержание адаптированной дисциплины Экономические и правовые основы производственной деятельности направлено на приобретение обучающимися теоретических знаний, практических умений и навыков в области экономических и правовых основ производственной деятельности.

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

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

В результате усвоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда.

#### ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

Адаптированная учебная дисциплина Безопасность жизнедеятельности входит в общепрофессиональный учебный цикл.

Содержание адаптированной дисциплины Безопасность жизнедеятельности направлено на подготовку обучающихся к успешным действиям по обеспечению безопасности личности, общества, государства.

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

- участвовать в мероприятиях по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасности различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- оказывать первую помощь пострадавшим;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности.

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

- основные виды потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим;
- основы военной службы и обороны государства;
- организация воинского учета, порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения.

## Адаптационный учебный цикл

### АД.01 Социальная адаптация и основы социально – правовых знаний

Адаптированная учебная дисциплина Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний входит в адаптационный учебный цикл.

Содержание адаптированной дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» направлено на формирование у обучающихся знаний и умений, способствующих:

- повышению общего уровня культуры поведения и отношений в семье и социуме в целом;
- формирование правовой культуры личности, воспитание гражданской позиции;
- обеспечению личной безопасности в повседневной жизни;
- формированию здорового образа жизни.

В результате усвоения 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 законодательные документы (обращения, письма и т.д.);
- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;
- использовать приобретённые знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.

В результате усвоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

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

## АД.02 Социокультурные истоки

Адаптированная учебная дисциплина Социокультурные истоки входит в адаптационный учебный цикл.

Главной целью курса «Социокультурные истоки» является освоение обучающимися системы ведущих ценностных ориентации отечественной цивилизации, присоединение к устойчивому «ядру», «коду» и смыслам родной культуры. Курс направлен на развитие внутреннего, духовного мира ученика ради осознания себя деятельным субъектом сохранения и приумножения духовно - нравственного и социально — культурного опыта Отечества.

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

- самостоятельно осуществлять свои поступки и действия, совершаемые на основе морального выбора, принятию ответственности за их результаты, целеустремлённости и настойчивости в достижении результата;
- реализовать свой творческий потенциал в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- отстаивать свою общественную позицию, критически оценивать собственные намерения, мысли и поступки;
- укреплять веру в Россию, чувства личной ответственности за Отечество перед прошлыми, настоящими и будущими поколениями;
- осознать себя гражданином России на основе принятия общих национальных нравственных ценностей

В результате усвоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- базовые национальные ценности, национальные духовные традиции;
- духовную, культурную и социальную преемственность поколений;
- ценности семьи как первоосновы нашей принадлежности к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству;
- такие нравственные устои семьи, как любовь, взаимопомощь, уважение к родителям, забота о младших и старших, ответственность за другого человека;
- историю своей профессии.

## АД.03 Нравственные основы семейной жизни

Адаптированная учебная дисциплина Нравственные основы семейной жизни входит в адаптационный учебный цикл.

Целью учебной дисциплины Нравственные основы семейной жизни является введение обучающихся в традиционную для нашего Отечества систему семейных ценностей, подготовка их к созданию крепкой многодетной, счастливой семьи.

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

- постоянно заниматься самовоспитанием;
- дать критическую оценку своим поступкам и качествам;

- правильно строить свои отношения со сверстниками, родителями, родственниками, с преподавателями;
- слушать и понять другого человека, уважение его взглядов, мыслей, настроения;
- понимать переживания другого человека, сочувствовать и сопереживать ему;
- выражать чувство любви в форме глубокого уважения и внимания;
- понять окружающих людей, учитывать их интересы, желания, привычки, вкусы, настроение;
- стойко и спокойно переносить трудности – необходимые условия готовности к будущей семейной жизни;
- беречь и приумножать идейно – нравственные ценности семьи;
- создавать в семье благоприятный психологический климат;
- выполнять основные виды бытового труда;
- планировать семейный бюджет;
- предупреждать конфликтные ситуации в семье;
- разумно решать возникающие конфликты;
- оценить всю полноту ответственности родителей за развитие и воспитание ребенка.

В результате усвоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- что семья – это ячейка общества, формирующая основы личности;
- важнейшие психологические характеристики личности;
- в чем заключается взаимодействие личности с семьей, коллективом, обществом.
- подготовку к семейной жизни – условие всестороннего развития личности;
- нравственные основы взаимоотношений юношей и девушек;
- культуру общения;
- сущность товарищества и дружбы;
- личностную и социальную значимость любви как высшего человеческого чувства и важнейшей основы брака;
- понятие о браке;
- готовность к браку (социальная, психологическая, этическая, правовая, физическая, экономическая);
- функции семьи;
- особенности молодой семьи;
- подготовку к выполнению родительских обязанностей;
- основы семейных отношений;
- идейные и нравственные основы семьи;
- психологический климат семьи;
- трудовую атмосферу, хозяйство и бюджет семьи;
- эстетику быта;
- возможные источники нарушения брачно-семейных отношений;
- пути предупреждения и разрешения конфликтов;
- что такое «развод» как социально – нравственное явление;



- что такое «неполная семья»;
- роль домашнего микроклимата в создании благоприятных условий для развития ребёнка.

#### АД.04 Психология личности и профессиональное самоопределение

Адаптированная учебная дисциплина Психология личности и профессиональное самоопределение входит в адаптационный учебный цикл.

Содержание адаптированной дисциплины «Психология личности и профессиональное самоопределение» направлено на изучение динамической структуры личности обучающегося с целью осуществления коррекционного воздействия на её развитие и адаптацию в сфере выбранной трудовой деятельности.

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

- применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;
- использовать простейшие приёмы развития и тренировки психических процессов, а также приёмы 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.

В результате усвоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

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

## АД.05 Коммуникативный практикум

Адаптированная учебная дисциплина Коммуникативный практикум входит в адаптационный учебный цикл.

Содержание адаптированной дисциплины «Коммуникативный практикум» направлено на подготовку обучающихся к эффективной коммуникативной деятельности в учебной, а также, деловой и социальной сферах.

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

- толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические 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 её;
- ориентироваться в новых аспектах учёбы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с её учётом;
- эффективно взаимодействовать в команде;
- взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт;
- ставить задачи профессионального и личностного развития.

В результате усвоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации;
- методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнёров 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.

## АД.06 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

Адаптированная учебная дисциплина Адаптивные информационные и коммуникационные технологии входит в адаптационный учебный цикл.

Целью учебной дисциплины Адаптивные информационные и коммуникационные технологии является формирование у обучающихся компетенций, знаний, умений и навыков, необходимых для работы на персональном компьютере, самостоятельного изучения специальной литературы, а также формирование навыков самостоятельной работы.

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

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

В результате усвоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основы современных информационных технологий переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и другой информации;
- современное состояние уровня и направлений развития технических и программных средств универсального и специального назначения;
- приемы поиска информации и преобразования её в формат, наиболее подходящий для восприятия с учётом ограничений здоровья.

#### АД.07 Математика в профессиональной деятельности

Адаптированная учебная дисциплина Математика в профессиональной деятельности входит в адаптационный учебный цикл.

Содержание адаптированной дисциплины Математика в профессиональной деятельности направлено на формирование у обучающихся знаний и умений, способствующих:

- **формирование представлений** о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;
- **развитие** логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- **овладение математическими знаниями и умениями**, необходимыми в повседневной жизни, для изучения смежных естественно-научных дисциплин на базовом уровне и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углублённой математической подготовки;
- **воспитание** средствами математики культуры личности, понимания значимости математики для научно-технического прогресса, отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей.

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

- выполнять арифметические действия с действительными числами;
- пользоваться основными единицами длины, массы, площади, объёма; выражать мелкие единицы через более крупные и наоборот;
- решать текстовые задачи, включая задачи, связанные с профессиями;
- решать линейные уравнения;
- работать с табличным представлением данных;
- распознавать геометрические фигуры.
- В результате усвоения дисциплины обучающийся должен **знать**:
- правила сложения, вычитания, умножения, деления действительных чисел;
- единицы измерения массы и длины;
- основные геометрические фигуры: отрезок, длина отрезка, угол, градусная мера угла, прямоугольник, квадрат, треугольник;
- понятие периметр прямоугольника, квадрата, треугольника, формулы площади
- прямоугольника и квадрата;
- характеристики тел их элементы и свойства;
- понятие объёма фигур;
- изображение геометрических фигур.

#### АД.08 Русский язык и литература (развитие речи)

Адаптированная учебная дисциплина «Русский язык и литература» входит в адаптационный учебный цикл.

Содержание адаптированной дисциплины «Русский язык и литература» направлено на формирование у обучающихся знаний и умений, способствующих:

- формированию связной речи;
- формированию грамотной письменной речи;
- формированию умения строить логически законченное высказывание;
- формированию воспроизводить пересказ с опорой на текст.

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

- составлять диалогические и монологические высказывания;
- выделять основную мысль текста;
- связывать предложения в тексте;
- различать стили и формы речи;
- пользоваться словарем русского языка;
- перерабатывать текст;
- составлять планы, тезисы, конспекты;
- анализировать тексты;
- соотносить события, описываемые в тексте с жизненными фактами;
- создавать текст на основе предложенного материала и самостоятельно;
- описывать человека, одежду, природу, помещение и т.д.

В результате усвоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные разделы русского языка;
- содержание изученных произведений;
- основные литературные понятия;
- основные формы речи;
- виды ударений;
- выразительные средства устной речи;
- основные стили речи;
- основные типы речи.

## ФК.00 Физическая культура

Реализация адаптированной рабочей программы по физической культуре для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья предусматривает решение следующих основных задач:

- формирование общей физической культуры, социальное и личностное развитие, развитие физических способностей, сохранение и укрепление здоровья;
- укрепление здоровья обучающихся посредством развития физических качеств и повышения функциональных возможностей жизнеобеспечивающих систем организма;
- совершенствование жизненно важных навыков и умений посредством обучения подвижным играм, физическим упражнениям, направленным на развитие мелкой моторики и техническим действиям из базовых видов спорта;
- формирование общих представлений о физической культуре, ее значении в жизни человека, роли в укреплении здоровья, физическом развитии и физической подготовленности;
- развитие интереса к самостоятельным занятиям физическими упражнениями, подвижным играм, формам активного отдыха и досуга;
- обучение простейшим способам контроля физической нагрузки, отдельными показателями физического развития и физической подготовленности;
- формирование ориентировочной основы умственных, сенсорных, перцептивных и двигательных действий обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с учётом их физического, функционального и психического состояния;
- актуализация у обучающихся с ОВЗ социально значимых потребностей, которые будут определять ценностные ориентации, направленность личности, мотивацию в деятельности, установки, убеждения, соответствующие современному этапу развития общества;
- воспитание у обучающихся с ОВЗ негативного отношения ко всем видам деструктивного поведения и зависимостей человека от психоактивных веществ, алкоголя, табакокурения, компьютерной, экранной, игровой и других видов зависимостей;
- выработка способности вести самостоятельную жизнь на основе сформированных потребностей и ценностных ориентации;
- обеспечение возможности реабилитационной функции процесса обучения

- освоение новых способов реализации основных видов жизнедеятельности человека, исходя из его оставшихся функций, включая различные виды физических нагрузок;
- профилактика прогрессирования основного заболевания (нарушения в здоровье), предупреждение возникновения и (или) прогрессирования заболеваний, обусловленных основной причиной, ограничивающей возможности здоровья человека;
- реализация психологической работы по развитию у обучающихся самоуважения, самооценности, профилактика стигматизации, формирования комплекса «выученной беспомощности», обусловленных тем или иным видом ограничения по состоянию здоровья;
- привлечение обучающихся к занятиям адаптивным спортом; подготовку учащихся с ограниченными возможностями здоровья для участия в соревнованиях; систематизацию информации о существующих в городе, где находится образовательная организация СПО, спортивных командах для инвалидов и привлечение обучающихся с ОВЗ к спортивной деятельности в этих командах (в соответствии с заболеванием) как в качестве участников, так и в качестве болельщиков.

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

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений для инвалидов и лиц с ОВЗ;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- выполнять физические упражнения без учета времени для лиц с ОВЗ;
- иметь навыки спортивных игр;
- использовать средства и методы физического воспитания для личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни.

В результате усвоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

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

## Аннотации к адаптированным рабочим программам профессиональных модулей

Все адаптированные рабочие программы профессиональных модулей разработаны на основании п. 28 ст. 2, п. 6 ст. 28, п. 1, п. 3, п. 4 ст. 79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273, Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации» от 08.09.2015 года № 610н «Об утверждении профессионального стандарта Повар.

### ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **приготовления блюд их овощей и грибов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

#### **иметь практический опыт:**

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов.

#### **уметь:**

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления
- блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.

#### **знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при
- приготовление блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей; способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;
- правила их безопасного использования.

#### ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

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

#### **иметь практический опыт:**

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

#### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

#### **знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;



- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### ПМ.03 Приготовление супов и соусов

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **приготовления супов и соусов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

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

**иметь практический опыт:**

- приготовления основных супов и соусов.

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов.

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

#### ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **приготовления блюд из рыбы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

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

**иметь практический опыт:**

- обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления.

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **приготовления блюд из мяса и домашней птицы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

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

**иметь практический опыт:**

- обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд.

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы, и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **приготовление и оформление холодных блюд и закусок** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

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

**иметь практический опыт:**

- подготовки гастрономических продуктов;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **приготовление и оформление холодных блюд и закусок** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 7.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 7.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

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

**иметь практический опыт:**

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.