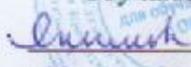


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Майкорская общеобразовательная школа- интернат для обучающихся  
с ограниченными возможностями здоровья»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ  
«Майкорская ОШИ для  
обучающихся с ОВЗ»  
 В.В.Якимова  
«30» 08 2024 г.

МП

**Адаптированная основная образовательная программа  
профессионального обучения  
по профессии 16675 Повар**

Профессия: повар

Квалификация: 2-3 разряд

Код профессии: 16675

Срок обучения - 1 год 10 месяцев

Майкор 2024

**Организация-разработчик:** Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Майкорская общеобразовательная школа- интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

Программа рассмотрена  
и согласована :на заседании  
педагогического совета

Протокол № 1  
от 30.08. 2024 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **1. Общие положения**

- 1.1. Цель и задачи АООП ПО
- 1.2. Психолого-педагогическая характеристика обучающихся
- 1.3. Нормативно-правовые документы для разработки АООП ПО
- 1.4. Требования к поступающим

### **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

- 2.1. Цель реализации АООП ПО
- 2.2. Область профессиональной деятельности
- 2.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников
- 2.4. Виды и задачи профессиональной деятельности
- 2.5. Результаты реализации АООП ПО
- 2.6. Структура АООП ПО
- 2.7. Срок освоения АООП ПО

### **3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса**

- 3.1. Календарный учебный график
- 3.2. Учебный план
- 3.3. Рабочие программы дисциплин, учебной и производственной практик

### **4. Контроль и оценка результатов освоения АООП ПО**

- 4.1 Технологии, формы и методы работы при обучении лиц с ОВЗ
- 4.2 Оценка результатов освоения АООП ПО
- 4.3 Организация итоговой аттестации выпускников

### **5. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ОВЗ**

- 5.3. Кадровое обеспечение
- 5.4. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса
- 5.5. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

### **6. Требование к организации практики обучающихся в процессе реализации АООП ПО**

### **7. Характеристика среды, обеспечивающая развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников**

### **8. Приложение 1. Учебный план**

### **9. Приложение 2. Аннотации к адаптированным программам учебных дисциплин по профессии**

## **1. Общие положения**

### **1.1. Цель, задачи АООП ПО**

Цель адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения - обеспечение прав лиц с ограниченными возможностями здоровья, а именно с нарушениями интеллектуального развития, на получение профессионального образования по программам профессионального обучения, а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся.

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

- создание в профессиональной образовательной организации условий, необходимых для получения профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития);
- повышение качества профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития);
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида с нарушениями интеллектуального развития;
- создание единых подходов к организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения для данной категории обучающихся.
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения (далее – АООП ПО) по профессии Повар представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную муниципальным бюджетным общеобразовательным учреждением «Майкорская общеобразовательная школа - интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья».

АООП ПО предназначена для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих легкую умственную отсталость (далее – обучающихся с ОВЗ), не имеющих основного общего или среднего общего образования. При разработке АООП ПО учитываются особые образовательные потребности лиц с легкой умственной отсталостью, их психофизическое развитие и индивидуальные возможности.

*Программа ежегодно актуализируется, при необходимости обновляется.*

### **1.2 Психолого-педагогическая характеристика обучающихся**

Адаптация образовательной программы осуществляется с учетом рекомендаций, данных обучающимся по заключению психолого-медико- педагогической комиссии.

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, предполагает учет индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивает коррекционно-развивающие условия социально-психологической и профессиональной адаптации указанных лиц.

Образовательный процесс выстроен с учетом возрастных и предполагаемых нозологических особенностей обучающихся с целью создания благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации. Особенности психофизического развития обучающихся, поступающих на обучение по профессии Повар проявляются в характеристике общих проблем лиц с ограниченными возможностями и инвалидов:

- затруднения и ограничения взаимодействия с окружающим миром, а, следовательно, обеднение социального опыта, искажение способов межличностного общения, сложности социальной адаптации;

- особенности развития личности: неразвитость (неадекватность) самооценки;

- специфические закономерности когнитивного развития: снижение (искажение) способности к приему, переработке, хранению, использованию информации, трудности словесного опосредования, замедление процесса формирования понятий.

Особые образовательные потребности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья требуют:

- использования специальных методов, приемов и средств, способствующих как здоровьесбережению и общему развитию, так и компенсации индивидуальных недостатков развития (посредством развития ресурсных возможностей);

- постоянной помощи обучающемуся в осмыслении, закреплении и расширении контекста усваиваемых знаний;

- обеспечения специфической пространственной и временной организации образовательной среды с учетом функционального состояния ЦНС и нейродинамики психических процессов у обучающихся с ОВЗ и инвалидов (быстрой истощаемости, низкой работоспособности);

- постоянного стимулирования познавательной активности (создание ситуаций успеха, опора на личный жизненный опыт);

- комплексного сопровождения, направленного на эффективную социально-профессиональную самореализацию, здоровьесбережение и компенсацию дефицитов, осознанной саморегуляции познавательной деятельности, эмоциональных состояний и поведения.

Для эффективности освоения трудовых (практических) навыков важно организовать индивидуальный свободный темп работы, добиваясь автоматизации действия, необходимо использовать наглядно-практический и индивидуально ориентированный методы обучения.

Адаптированная основная образовательная программа профессиональной подготовки по профессии Повар обеспечивает достижение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья результатов, установленных Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, выпуск № 51, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03. 2022г №113н об утверждении профессионального стандарта «Повар»

АООП ПО определяет цели, объем и содержание профессионального обучения по профессии Повар, планируемые результаты освоения образовательной программы,

условия образовательной деятельности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, учебной и производственной практик и другие учебно-методические материалы, которые учитывают специальные условия организации образовательной деятельности.

### **1.3. Нормативно-правовые документы для разработки АООП ПО**

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

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 ноября 2022 г. N 1026 об утверждении Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

- Приказом Минобрнауки РФ № 1599 от 19.12.2014 г. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

-Приказ министерство просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 г. n 534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»

- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)");

- Письмо Министерства образования и науки России от 18.03.2014г. № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утвержденное Министерства образования и науки Российской Федерации 26.12.2013 г. № 06-2412вн);

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

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 4 августа 2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;

- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 N ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»);

- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. N ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 07.12.2022 № 05-2323 «Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития);

- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» Утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача РФ (от 28 сентября 2020 г. № 28, зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ от 18 декабря 2020г.№ 61573);

- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", утвержденные Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2;

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51 Утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03. 2022г №113н об утверждении профессионального стандарта «Повар»

- Локальные нормативные акты образовательной организации, регулирующие получение профессионального образования инвалидами и лицами с ОВЗ.

#### *Используемые термины, определения, сокращения*

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

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

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

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

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

восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

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

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

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

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

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

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

Специальные условия для получения образования - условия обучения, воспитания и развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

#### **1.4. Требования к поступающим**

На обучение по профессии Повар принимаются лица, не имеющие профессии рабочего или должности служащего (ФЗ № 273, гл.9, п.2), освоившие или осваивающие программу основного образования обучения по программам АООП в школах без получения среднего общего образования.

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, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

Прием на обучение по АООП ПО проводится по личному заявлению поступающего (законного представителя) с предоставлением документов, удостоверяющих его личность, гражданство (оригинал или ксерокопия).

Поступающий на обучение по адаптированной программе ПО предоставляет:

- документ, удостоверяющий личность (копия);
- свидетельство об образовании (оригинал, копия);
- медицинскую справку;
- заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией для обучения по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения (поступающий с ОВЗ);
- заключение МСЭ (поступающий с инвалидностью);
- индивидуальную программу реабилитации или абилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения рекомендованных условий и видов труда (поступающий с инвалидностью).

## **2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АООП ПО**

### **2.1. Цель реализации АООП ПО**

АООП ПО по профессии Повар способствует качеству профессиональной подготовки рабочих кадров в сфере общественного питания, личностных и профессиональных качеств в формировании умений и навыков в соответствии с Единым тарифно - квалификационным справочником работ и профессий рабочих, выпуск 51 Утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30, приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022г №113н об утверждении профессионального стандарта «Повар»

### **2.2. Область профессиональной деятельности:**

- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара;
- выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места;
- выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий;
- изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;

### **2.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников:**

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд;
- технологическое оборудование пищевого производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания;
- техническая и технологическая документация.

## 2.4. Виды и задачи профессиональной деятельности:

- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями регламентирующими организацию питания
- обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания по заданию повара;
- проверка исправности оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбор инвентаря и оборудования и безопасное его пользование
- чистка, мытье и уборка оборудования, инвентаря после их использования
- проверка органолептическим способом качества сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условия хранения;
- подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обработка, нарезка и формовка овощей, фруктов и грибов по заданию повара;
- подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, рыбные полуфабрикаты по заданию повара;
- приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;
- приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- приготовление блюд из яиц по заданию повара;
- приготовление блюд из творога по заданию повара;
- приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- приготовление мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршем, птицы по заданию повара;
- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
- приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, фарширование, начинка продукции по заданию повара;
- проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
- упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
- порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с

раздачи, прилавка и на вынос

- пользоваться контрольно-кассовым оборудованием
- принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия

## **2.5. Результаты реализации АООП ПО**

По окончании обучения выпускник с ОВЗ, освоивший АООП ПО по профессии Повар, должен

### **знать:**

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, сроки и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условиях хранения;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление, напитков и кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

### **уметь:**

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-технологическую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных

изделий;

- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи / прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

## 2.6. Структура АООП ПО

Код, ОП	Наименование УД.МДК
<b>Общепрофессиональный цикл</b>	
ОП.01	Основы калькуляции и учёта
ОП.02	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.03	Организация производства предприятий общественного питания
ОП.04	Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевом производстве
ОП.05	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Специальное рисование и лепка
<b>Профессиональный цикл</b>	
ПД.01	Кулинария
УП	Учебная практика
ПП	Производственная практика
<b>ПА Промежуточная аттестация</b>	
<b>ИА Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)</b>	

## 2.7. Срок освоения АООП ПО

Нормативные сроки освоения адаптированной основной профессиональной программы профессионального обучения по очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице:

Базовое образование	Наименование квалификации подготовки	Нормативный срок освоения АООП ПО
---------------------	--------------------------------------	-----------------------------------

Лица с ОВЗ, не имеющие основного общего или среднего общего образования	повар 2 разряда, повар 3 разряда.	1 год 10 мес.
---	--------------------------------------	---------------

По завершении обучения по профессии Повар выдается документ государственного образца об уровне образования и квалификации (свидетельства).

### **3 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса**

#### **3.1. Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации АООП ПО профессии, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы. Копия календарного учебного графика размещается на сайте образовательного учреждения. *(Приложение 1)*

#### **3.2. Учебный план**

Адаптированный учебный план *(Приложение 2)* определяет следующие характеристики образовательной программы профессиональной подготовки:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по полугодиям безотносительно к обязательному распределению часов в неделю;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практикам, объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим

#### **3.3. Рабочие программы дисциплин, учебной и производственной практик**

Рабочие программы дисциплин, учебной и производственной практик составлены на основании Единого тарифно - квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30, приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022г №113н об утверждении профессионального стандарта «Повар», рассмотрены на заседании педагогического совета и утверждены заместителем директора по учебной работе. ( Аннотации рабочих программ учебных дисциплин и практик представлены в *Приложении 3*).

### **4 Контроль и оценка результатов освоения АООП ПО**

#### **4.1 Технологии, формы и методы работы при обучении лиц с ОВЗ**

При обучении лиц с ОВЗ в образовательном учреждении используются образовательные технологии, представленные в таблице

### Технологии и методы обучения

Технология	Цель применения	Адаптированные методы
Дифференцированное обучение	Создание оптимальных условий для выявления индивидуальных интересов и способностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	Методы индивидуального лично- ориентированного обучения с учетом ограниченных возможностей здоровья и личностных психофизических особенностей
Развивающее обучение	Ориентация учебного процесса на потенциальные возможности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	Вовлечение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в различные виды
Рефлексивное обучение	Интерактивное вовлечение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в групповой образовательный процесс	Интерактивные методы обучения, вовлечение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в различные виды деятельности, создание рефлексивных ситуаций по развитию адекватного восприятия собственных возможностей
Здоровьесберегающие технологии	Создание благоприятных условий обучения, достаточный и рационально организованный двигательный режим, оптимальная организация учебного процесса в соответствии с индивидуальными особенностями и гигиеническими требованиями,	Смена деятельности на уроке.

Наряду с этим можно выделить применение специальных методов и приемов коррекционной педагогики, в их числе:

- использование четких указаний;
- поэтапное разъяснение заданий (операционных действий);
- обучение последовательному выполнению заданий;
- повторение инструкции к выполнению задания «пошагово»;
- поэтапная демонстрация выполнения задания;
- ориентирование на позитивное стимулирование и использование вербальных поощрений;
- доступность заданий, учитывающих имеющиеся навыки и умения;

- использование обратной связи;
- игнорирование незначительных поведенческих нарушений (делать замечания только индивидуально);

Учитывая особенности здоровья обучающихся с ОВЗ, при реализации адаптированной образовательной программы применяются индивидуальные, групповые и фронтальные формы работы с обучающимися.

**Индивидуальная** форма работы применяется с целью оказания помощи с учетом индивидуальных особенностей обучающегося и оптимизации самого учебного процесса.

**Групповая** форма работы осуществляется с малой группой обучающихся, которые взаимодействуют как между собой, так и с преподавателем с целью реализации поставленных задач.

**Фронтальная** форма предполагает одновременное обучение группы обучающихся, решающих однотипные учебные задачи с последующим контролем результатов со стороны преподавателя.

При реализации АООП ПО педагогами используются следующие методы работы с обучающимися с ОВЗ:

- **методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:** словесные, наглядные, практические, репродуктивные и частично поисковые, методы самостоятельной работы и работы под руководством преподавателя;

- **методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности:** методы стимулирования и мотивации интереса к обучению с целью психологической настройки, побуждения к получаемой профессии, создание ситуаций успеха, методы стимулирования и мотивации долга и ответственности в обучении;

- **методы контроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности:** методы устного контроля, методы письменного контроля.

## 4.2 Оценка результатов освоения АООП ПО

Текущий контроль результатов обучения осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также при выполнении индивидуальных работ или в режиме тренировочного тестирования. Рубежный контроль является контрольной точкой по завершению изучения модуля дисциплины, раздела, его тем с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и сроки проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости рубежный контроль может проводиться в несколько этапов.

Промежуточная аттестация – это установление уровня достижения результатов освоения учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик, предусмотренных АООП ПО.

Промежуточная аттестация подразделяется на полугодовую (семестровую) промежуточную аттестацию, которая проводится по итогам учебного года.

Промежуточная аттестация проводится по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам по итогам семестра/полугодия. Осуществляется в

форме зачета (дифференцированного зачета) или экзамена. Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающегося с интеллектуальными нарушениями устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, в форме тестирования).

При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку к дифференцированному зачету, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

Оценочные средства (включая задания для самостоятельной работы, вопросы к дифференцированному зачету, экзамену) доводятся до сведения обучающегося с ОВЗ в доступной для него форме.

Все виды аттестации (текущий контроль, промежуточная аттестация) для обучающихся с ОВЗ (интеллектуальными нарушениями) устанавливаются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей и с обеспечением:

*1) общих условий:*

– допускается присутствие в аудитории ассистента (помощника), оказывающего обучающимся инвалидам и обучающимся с ОВЗ необходимую

техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание и т.п.);

– пользование необходимыми учебно-методическими и (или) техническими средствами при проведении текущего контроля успеваемости с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывание в указанных помещениях.

*1) специальных условий:*

-предоставление отдельной аудитории;

-увеличение времени для подготовки ответа;

-присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь;

-выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации;

-выбор формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, с использованием услуг ассистента);

-использование специальных технических средств;

-предоставление перерыва для приема пищи, лекарств.

Для проведения промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ (интеллектуальными нарушениями) по дисциплинам кроме преподавателей конкретной дисциплины в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин.

По личному заявлению обучающихся или родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Промежуточная аттестация проводится в виде зачета (З), дифференцированного

зачета (ДЗ), экзамена (Э), Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Форма промежуточной аттестации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Предусмотрено предоставление дополнительного времени для подготовки ответа на зачете/экзамене. Экзамены проводятся за счет времени, отведенного в учебном плане на промежуточную аттестацию, результаты экзамена оцениваются по пятибалльной системе.

Учебным планом за период обучения предусмотрена промежуточная аттестация в количестве 2 –х недель; на первом курсе – дифференцированный зачет по учебной дисциплине Кулинария; на втором курсе - экзамен по учебной дисциплине Кулинария.

### **4.3. Организация итоговой аттестации выпускников**

Итоговая аттестация выпускников с ОВЗ по программе профессиональной подготовки проводится по окончании курса обучения, имеющего профессиональную завершенность, и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации (свидетельства).

Итоговая аттестация проходит в форме **квалификационного экзамена**, который включает в себя выпускную практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в Едином тарифно- квалификационном справочнике работ и профессий рабочих, выпуск 51 утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30 ), приказе Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022г №113н об утверждении профессионального стандарта «Повар»,).

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин, программами учебной и производственной практик.

## **5 Обеспечение специальных условий для обучающихся с ОВЗ**

### **5.1. Кадровое обеспечение**

Реализация АООП ПО обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению деятельности в образовательном учреждении без предъявления требований к стажу работы (Приказ Минздравсоцразвития РФ от 26.08.2010 N 761Н (ред. от 31.05.2011) «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников»).

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации для работы с обучающимися с ОВЗ (один раз в

три года).

Образовательный процесс для лиц с ОВЗ сопровождают следующие специалисты: социальный педагог, педагог-психолог, преподаватель адаптивной физической культуры, специалист, обслуживающий специальные технические средства обучения, что обеспечивает создание специальных условий для обучающихся с ОВЗ.

Педагогические работники, участвующие в реализации АООП ПО, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса.

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

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения в образовательном учреждении обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам по профессии Повар.

Подбор и разработка учебных методических материалов производится с учетом возможности предоставления материала в различных формах, обеспечивающих обучающимся с ОВЗ получение информации.

В библиотечном фонде имеются электронные носители учебной информации по профессии.

## **5.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

МБОУ «Майкорская общеобразовательная школа - интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение теоретической подготовки, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации АООП ПО имеются:

- учебные кабинеты, оснащенные техникой;
- учебные кабинеты, оснащенные наглядными учебными пособиями, препаратами, материалами для преподавания дисциплин профессионального цикла, а также оборудованием для организации практических занятий;

МБОУ «Майкорская общеобразовательная школа - интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» обеспечено необходимым комплектом программного обеспечения.

## **6 Требование к организации практики обучающихся в процессе реализации АООП ПО**

Учебная и производственная практики в АООП ПО являются обязательными и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки.

Все практики реализуются концентрированно или рассредоточено в несколько периодов. Производственная практика проводится на базе профильных организаций (предприятий) под руководством учителя профессионального обучения, руководителей – наставников от предприятий с целью выполнения необходимых работ и выполнения производственных заказов. Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки решения обучающимся задач практики, отзыва руководителей практики об уровне его знаний и квалификации.

По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка по четырёхбалльной шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценка по практике вносится в приложение к свидетельству.

Цель учебной практики – углубление знаний и приобретение необходимых практических навыков. Учебная практика для обучающихся с ОВЗ проводится в мастерских образовательного учреждения.

Цель производственной практики – овладение обучающимися профессиональной деятельностью по профессии в соответствии с видами деятельности, закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при изучении общепрофессионального и профессионального учебных циклов.

Организация практики устанавливается с учетом психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся с ОВЗ. Образовательное учреждение учитывает рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, индивидуальной программы реабилитации инвалидов, заключения психолого-медико-педагогической комиссии относительно рекомендованных условий и видов труда (при условии наличия данных документов).

## **7 Характеристика среды, обеспечивающая развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников**

В МБОУ «Майкорская общеобразовательная школа - интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» сформирована профессиональная толерантная социокультурная среда, способствующая формированию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, способности воспринимать социальные, личностные и культурные различия обучающихся с ОВЗ.

В образовательном учреждении осуществляется содействие трудоустройству лиц с ограниченными возможностями здоровья и их закреплению на рабочих местах совместно с Центром занятости населения.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность участвовать в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства как дистанционно, так и очно. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, ее профессиональной и социальной адаптации, способствуют повышению уровня профессионального мастерства, формированию портфолио, необходимого для трудоустройства.

Важным фактором социальной адаптации является сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, их индивидуальная поддержка. Сопровождение имеет непрерывный и комплексный характер:

– организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль

успеваемости и посещаемости обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса;

– психолого-педагогическое сопровождение осуществляется педагогом-психологом для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося, адекватность становления его навыков и умений;

– социальное сопровождение (ведет социальный педагог) решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба лиц с ограниченными возможностями здоровья. На сайте образовательного учреждения в разделе «Абитуриентам» размещена информация об условиях поступления лиц с ограниченными возможностями здоровья на профессиональное обучение.

Основными формами профориентационной работы являются психологическая диагностика профессиональных предпочтений, дни открытых дверей, анкетирование, консультации для лиц с ОВЗ и родителей по вопросам приема и обучения, участие в совместных мероприятиях

## *Приложение 1*

### **Рабочий учебный план по профессиональной подготовке для группы «Повар»**

Предметные области	Учебные предметы	Количество часов		Всего (количество часов в неделю)	Общее кол-во часов
		X	XI		
Технология (Профильный труд)	Основы калькуляции и учета	-	1	1	34
	Оборудование предприятий общественного питания	1	1	2	68
	Организация производства предприятий общественного питания	1	1	2	68
	Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевом производстве	1	-	1	34
	Основы товароведения продовольственных товаров	1	1	2	68
	Охрана труда	1	-	1	34
	Специальное рисование и лепка	-	1	1	34
	учебная практика	10	10	20	680
<b>Итого</b>		<b>15</b>	<b>15</b>	<b>30</b>	<b>1020</b>
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>		<b>3</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>204</b>
Кулинария		3	3	6	204
<b>Всего</b>		<b>18</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>1224</b>

**Аннотации к адаптированным программам учебных дисциплин  
по профессии Повар**

**1. Аннотации адаптированным рабочим программам учебных дисциплин  
общепрофессионального цикла**

	<b>Профессиональная подготовка</b>
<b>ОП. 00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>
ОП.1	Основы калькуляции и учета
ОП.2	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.3	Организация производства предприятий общественного питания
ОП.4	Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевом производстве
ОП.5	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Специальное рисование и лепка

**АННОТАЦИЯ К АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 1 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА**

**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ АДАптиРОВАННОЙ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Область применения адаптированной программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения по профессии Повар.

Программа представляет собой образовательную программу для обучения определённых категорий лиц с ОВЗ, в том числе и с инвалидностью с учетом их возрастных, типологических и индивидуальных особенностей, а также их особых образовательных потребностей и определяет содержание образования, ожидаемые результаты и условия ее реализации.

Программа дисциплины разработана в отношении разнонозологической категории обучающихся, имеющих нарушения слуха, зрения, опорно-двигательного аппарата, соматические и психосоматические нарушения сочетанного генеза, интеллектуальными нарушениями.

**Место дисциплины в структуре основной адаптированной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

*В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:*

- правильно, грамотно составлять документацию;
- устанавливать продажные цены на продукцию производства;
- производить расчет количества сырья по нормативам (рецептурам); калькулировать блюда, изделия;
- документально оформлять отпуск продуктов и сырья на производство и с производства, производить расчет потребного количества продуктов на день, документально оформлять отпуск готовой продукции;
- составлять технологические карты;
- документально оформлять и правильно проводить инвентаризацию, выявлять результаты инвентаризации.

*В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:*

- требования к содержанию и оформлению документов;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, его использование;
- порядок калькулирования, расчет количества сырья по нормативам (рецептурам);
- правила составления технологических карт;
- порядок установления цен на товары, реализуемые через буфеты, магазины кулинарии и другие предприятия розничной торговли;
- документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство, расчет потребного количества продуктов на день;
- документальное оформление отпуска готовой продукции с производства;
- отчетность материально-ответственных лиц;
- общие правила проведения инвентаризации.

**Рекомендуемое количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 34 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа.

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	34
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	34
в том числе:	
практические занятия	8
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Материально-техническое обеспечение**

Реализация адаптированной рабочей программы организована в учебном кабинете, который оснащен оборудованием и техническими средствами:

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по предмету;
- бланочная документация;
- плакаты;
- электронное учебное пособие для самостоятельной работы учащихся по предмету;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- демонстрационный экран;
- презентации по темам предмета;
- калькуляторы.

## **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения адаптированной учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Для текущего контроля педагогами созданы фонды оценочных средств (ФОС). ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений обучающихся основным показателям результатов подготовки: тесты, перечень реферативных работ, презентаций, докладов и критерии их оценки; вопросы для проведения зачета по дисциплине.

Обучение по адаптированной учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета, которую проводит комиссия. В состав комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся, социальные партнёры образовательного учреждения.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Правильно, грамотно составлять документацию.</li><li>• Устанавливать продажные цены на продукцию производства и кондитерского цеха. Калькулировать блюда, изделия.</li><li>• Составлять технологические карты</li><li>• Документально оформлять отпуск продуктов и сырья на производство и с производства. Производить расчет потребного количества продуктов на день, документально</li></ul>	Экспертная оценка выполнения практических занятий  контрольная работа  Экспертная оценка выполнения практических заданий

<p>оформлять отпуск готовой продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Составлять товарно-денежный отчёт</li> <li>• Документально оформлять и правильно проводить инвентаризацию. Выявлять результаты инвентаризации.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• требования к содержанию и оформлению документов.</li> <li>• порядок калькулирования. Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам).</li> <li>• правила составления технологических карт</li> <li>• порядок установления цен на товары, реализуемые через буфеты, магазины кулинарии и другие предприятия розничной торговли.</li> <li>• документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство, расчет потребного количества продуктов на день</li> <li>• документальное оформление отпуска готовой продукции с производства.</li> <li>• отчетность материально-ответственных лиц, общие правила проведения инвентаризации.</li> </ul>	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа</p> <p>Индивидуальное задание</p> <p>Тестирование, экспертная оценка выполнения практических занятий</p> <p>Тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических занятий</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических занятий, индивидуальное задание</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических занятий</p> <p>Тестирование</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
---	---

**АННОТАЦИЯ К АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.2 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Профессионального стандарта Индустрии питания по профессии «Повар», адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке по профессии «Повар» в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Программа учитывает индивидуальные и возрастные особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (различными формами умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации подростков с недостатками в умственном развитии.

**Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:**

Учебная дисциплина ОП.02 «Оборудование предприятий общественного питания» входит в общепрофессиональный цикл программы.

**Цели и задачи дисциплины–требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- читать инструкционно – технологическую документацию;
- определять основные свойства материалов и составов, применяемых при выполнении вспомогательных работ при изготовлении кулинарных блюд и изделий.
- обеспечивать безопасность работ.

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

- основные сведения об оборудовании;
- основные требования, предъявляемые к оборудованию;
- правила эксплуатации оборудования и их безопасного использования
- обслуживание основного технического оборудования и производственного инвентаря;
- подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

## **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ**

### **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Учебная нагрузка (всего)</b>	68
в том числе:	
практические занятия	24
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	2

## **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Материально- техническое обеспечение**

Для реализации учебной дисциплины имеется:

- Учебный кабинет (парты, стулья, доска).
- Дидактический материал (стенды, плакаты, наглядные пособия).
- Библиотека с читальным залом.

### **Оборудование учебного кабинета:**

- Посадочные места по количеству обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- Доска.

### **Технические средства обучения:**

- Компьютер с лицензионным программным обеспечением;

## **• КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
---	--

<b>Умения:</b>	
Читать инструкционно-технологическую документацию.	Устный опрос, письменный опрос, наблюдение за выполнением практических работ
Определять основные свойства материалов и составов, применяемых при выполнении вспомогательных работ при изготовлении кулинарных блюд и изделий.	
Обеспечивать безопасность работ.	
<b>Знания:</b>	
Основные сведения об оборудовании	Устный опрос, письменный опрос, наблюдение за выполнением практических работ
Основные требования, предъявляемые к оборудованию	
Правила эксплуатации оборудования и их безопасного использования	
Обслуживание основного технического оборудования и производственного инвентаря;	
Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;	
Итоговый контроль	Дифференцированный зачёт

**АННОТАЦИЯ К АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.3 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Профессионального стандарта Индустрии питания по профессии «Повар», адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке по профессии «Повар» в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Программа учитывает индивидуальные и возрастные особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (различными формами умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации подростков с недостатками в умственном развитии.

**Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:**

Дисциплина «Организация предприятий общественного питания» изучается в цикле общепрофессиональных дисциплин

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами выполняемых работ

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- характеристики основных типов организаций общественного питания;
- принципы организации производства в предприятиях общественного питания;
- виды помещений предприятий общественного питания.

В результате освоения учебной дисциплины формируются профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1. 1.	Мыть производственные помещения.
ПК 1.2.	Проводить дезинфекцию рабочих зон.
ПК 1.3	Соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте.
ПК 2.1.	Мыть вручную и в посудомоечных машинах кухонную посуду и производственный инвентарь.
ПК 2.2.	Чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь.
ПК 2.3.	Содержать посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде.
ПК 3.1.	Мыть вручную и в посудомоечных машинах столовую посуду и приборы.
ПК 3.2.	Чистить и раскладывать на хранение столовую посуду и приборы.
ОК 1.	Рационально организовывать свою работу.
ОК 2.	Соблюдать личную гигиену.
ОК 3.	Взаимодействовать с другими работниками и руководством.
ОК 4.	Адекватно реагировать на внештатные ситуации в рамках своей ответственности.

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 68 часа.

### **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
в том числе:	
лабораторные работы	*
практические занятия	20
контрольные работы	*
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	2

### **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета технологии кулинарного производства; лаборатории технического оснащения и организации производства

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся

- рабочее место преподавателя

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

-посадочные места по количеству обучающихся

-рабочее место преподавателя

-натуральные образцы различного технологического оборудования:

котел пищеварочный, кипятильник электрический, универсальный привод, картофелеочистительная машина, кофеварка электрическая.

Технические средства обучения:

-учебный материал на электронных носителях;

### **Общие требования к организации образовательного процесса**

В рамках изучения дисциплины используются активные и интерактивные формы проведения занятий: метод работы в малых группах.

## **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
Умения:	
организовывать рабочее место в соответствии с видами выполняемых работ	оценка практической работы. Наблюдение в процессе образовательной деятельности
Знания:	
характеристики основных типов организаций общественного питания;	оценка устных ответов, практических работ, оценка контрольной работы
принципы организации производства в предприятиях общественного питания;	наблюдения и оценка практического занятия. Оценка выполнения домашней работы.
виды помещений предприятий общественного питания	наблюдения и оценка практического занятия. Оценка выполнения домашней работы.

## **АННОТАЦИЯ К АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ** **ОП. 4 «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ,ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ** **ПРОИЗВОДСТВЕ»**

### **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ АДАптиРОВАННОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа адаптированной профессиональной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки лиц с ОВЗ (легкая умственная отсталость) по профессии Повар в МБОУ «Майкорская ОШИ для обучающихся с ОВЗ»

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

В результате освоения учебной 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 освоения учебной 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.

## **Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 34 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 34 часа;

самостоятельной работы обучающегося- 6 часов.

## **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Условия реализации дисциплины**

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
Лабораторно-практические работы	12
Самостоятельная работа обучающегося	6
<i>Итоговая аттестация в форме зачёта</i>	<i>1</i>

### **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета и лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

Обоудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Микробиология», "Санитарно-

гигиенические требования".

Технические средства обучения: компьютер с программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование лаборатории «Микробиологии, санитарии и гигиены»:

рабочие места по количеству обучающихся (лабораторные столы с подводкой воды).

1. Технологическое оборудование и оснастка:

Вытяжные шкафы,

Центрифуга,

Аналитические весы.

Комплекты химической посуды и реактивов.

Комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

2. Информационных технологий в профессиональной деятельности:

компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

## **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных и контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи	Оценка на практическом занятии
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	Оценка на практическом занятии
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	Оценка на лабораторном занятии
выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	Оценка на лабораторном занятии
<b>Знания:</b>	
основные группы микроорганизмов	контрольная работа, собеседование по материалам внеаудиторной самостоятельной работы
основные пищевые инфекции и пищевые отравления	контрольная работа, устный опрос на уроке
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	контрольная работа, собеседование по материалам внеаудиторной самостоятельной работы

санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	контрольная работа, устный опрос на уроке, экспертная оценка на практическом занятии
правила личной гигиены работников пищевых производств	контрольная работа, собеседование по материалам внеаудиторной самостоятельной работы
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения	контрольная работа, собеседование по материалам внеаудиторной самостоятельной работы
правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	устный опрос на уроке, контрольная работа

**АННОТАЦИЯ К АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 5 «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Профессионального стандарта Индустрии питания по профессии «Повар», адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке по профессии «Повар» в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Программа учитывает индивидуальные и возрастные особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (различными формами умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации подростков с недостатками в умственном развитии.

**Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения:**

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Характеристика группы, в которой реализуется программа:**

Программа предназначена для слушателей с ОВЗ с УО. Данная группа слушателей характеризуется:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долго временной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое; - имеются легкие нарушения речевых функций;

- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью), болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении.
- характерна повышенная утомляемость. Быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания.
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>

	<p>практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	
<p>ОК 03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
<p>ОК 06</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 07</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды,</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении</p>

ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Понимать общий	Правила построения

<p>Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах незнакомые общие и профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и своей профессиональной деятельности, Кратко обосновывать и объяснять свои действия (планируемые и текущие) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	<p>простых и сложных предложений на профессиональные темы основные и общеупотребительные глаголы (бытовая профессиональная лексика) лексический минимум, относящейся к описанию предмета, средств процессов профессиональной деятельности, особенности произношения правила чтения текста профессиональной направленности.</p>
---	--	--

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

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- осуществлять контроль хранения продуктов.
- применять полученные знания на практике;

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

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним;
- 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 нее факторы;
- понятие рациона питания.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**  
максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часов

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>68</b>
<b>Самостоятельная работа (не более 20%)</b>	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>68</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	<b>48</b>
лабораторные занятия	
практические занятия	<b>18</b>
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме: зачета с оценкой	<b>2</b>

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

#### Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Товароведение продовольственных товаров

#### Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплекты учебно-методической документации;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- методические пособия.

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе работы в тетрадях при выполнении рисунков, вычерчивания схем, проведения тестирования и практических работ, а также зачёта в форме собеседования

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
-проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	Практические занятия  Фронтальный опрос

-осуществлять контроль хранения продуктов.	Работа с карточками Практическое занятие
-применять полученные знания на практике;	
оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	
Знать:	
- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке,	Тест множественного выбора  Практическое занятие  Соотнесение вопроса и ответа  Дописать предложение  Составление плана
-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов	
-виды складских помещений и требования к ним;	
- понятие рациона питания;	
-методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов	
- роль пищи для организма человека;	
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	
- понятие рациона питания;	

**АННОТАЦИЯ К АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ**  
**ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.6 «ОХРАНА ТРУДА»**

**ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Область применения рабочей программы**

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.6 Охрана труда является частью программы по профессии Повар (для лиц с интеллектуальными нарушениями), разработана на основе Рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ профессионального обучения для инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушениями интеллекта.

В программе учитываются индивидуальные особенности обучающегося и специфика усвоения им учебного материала. Рабочая программа направлена на коррекцию недостатков в знаниях обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, преодоление трудностей в освоении дисциплины Охраны труда, оказание помощи и поддержки детям данной категории.

**Место дисциплины в структуре адаптированной основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина Охраны труда является дисциплиной общепрофессионального цикла.

**Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:**

Целью курса является формирование у обучающихся теоретических знаний, умений и практических навыков связанных с различными видами жизнедеятельности.

Задачи дисциплины:

- сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность слушателей к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- владение способами делового общения;
- владение приемами и способами саморегуляции (не менее 3) для управления поведением в напряженных (стрессовых) ситуациях;
- владение навыками обеспечения безопасных условий труда в профессиональной деятельности, анализа травмоопасных и вредных производственных факторов, навыками защиты от опасностей технических систем и технологических процессов;
- владение навыками использования экобиозащитной техники;
- владение комплексом знаний - правовых, нормативных и организационных основ охраны труда в организации, воздействия негативных факторов производства на человека

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с интеллектуальными нарушениями должен **знать:**

- рациональную организацию труда на рабочем месте;
- особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности;

- систему правовых, технических, санитарных норм,обеспечивающих безопасные условия работ;
- опасные и вредные производственные факторы, приводящие к травме или снижению работоспособности;
- обязанности работников по выполнению требований охраны труда;
- действие токсичных веществ на организм человека;
- действие электрического тока на организм человека;
- меры предупреждения пожаров и взрывов;
- основные причины возникновения пожаров и взрывов;
- средства индивидуальной защиты;
- правила санитарии и гигиены, безопасности труда;
- правила безопасной эксплуатации электрического оборудования;
- профилактические мероприятия по охране окружающей среды,технике безопасности и производственной санитарии;
- инструкции по технике безопасности на рабочем месте.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с интеллектуальными нарушениями должен **уметь:**

- соблюдать правила безопасности труда, санитарии и гигиены, электро-и пожарной безопасности;
- оказывать первую медицинскую помощь пострадавшему;
- пользоваться средствами пожаротушения;
- применять средства индивидуальной и коллективной защиты;
- участвовать в мероприятиях по защите работающих и населенияот негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- соблюдать требования по безопасному ведениютехнологического процесса;

Вышеперечисленные требования к результатам освоения учебной дисциплины направлены на формирование следующих **общих**

**компетенций:**

Код	Наименование компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из способов ее достижения, определенных руководителем.

Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального обучения, должен обладать **специальными компетенциями**, включающими в себя способность:

СК.2 Организовывать собственную деятельность, исходя из знаний основ законодательства и социальных норм.

СК.3 Использовать знания по финансовой грамотности для планирования профессиональной деятельности и успешной социализации в современном обществе.

СК.4 Использовать возможности ИТ-технологий для осуществления поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:** всего учебной нагрузки обучающегося – 34 часа, в том числе:лабораторные и практические работы - 6 часов.

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические работы	6
<i>Итоговая аттестация: зачётная работа в тестовой форме</i>	

### УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Учебная дисциплина Охраны труда реализуется в кабинете

Оборудование учебного кабинета:

- Доска учебная
- Рабочее место преподавателя
- Столы
- Стулья
- Шкафы для хранения учебных материалов по дисциплине

#### Технические средства обучения:

- Раздаточный дидактический материал.
- Наглядные пособия: (видеофильмы по темам; презентации по темам уроков; плакаты, таблицы).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к отечественным журналам по профессии.

Обеспеченность обучающихся основной учебно-методической литературой в среднем составляет 1 экз/чел. (студенты пользуются электронно-библиотечными системами: «Академия-Медиа», Znanium.com).

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

С обычным учебником обучающийся с интеллектуальными нарушениями работать не сможет. Поэтому преподаватель создает на основе учебников опорные конспекты, рабочие тетради, в которых материал структурирован и адаптирован таким образом, чтобы он был доступен для обучающегося. Учебный материал адаптирован к специфическим особенностям обучения лиц с интеллектуальными нарушениями

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных и практических работ, тестирования, а также выполнения обучающимися, индивидуальных заданий, проектов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Умения</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила безопасности труда, санитарии и гигиены, электро- и пожарной безопасности;</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь пострадавшему;</li> <li>- пользоваться средствами пожаротушения;</li> <li>- применять средства индивидуальной и коллективной защиты;</li> <li>- участвовать в мероприятиях по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- соблюдать требования по безопасному ведению технологического процесса;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос</li> <li>- практическая работа</li> <li>- тестирование</li> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul>
<b>Знания:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональную организацию труда на рабочем месте;</li> <li>- особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>- систему правовых, технических, санитарных норм, обеспечивающих безопасные условия работ;</li> <li>- опасные и вредные производственные факторы, приводящие к травме или снижению работоспособности;</li> <li>- обязанности работников по выполнению требований охраны труда;</li> <li>- действие токсичных веществ на организм человека;</li> <li>- действие электрического тока на организм человека;</li> <li>- меры предупреждения пожаров и взрывов;</li> <li>- основные причины возникновения пожаров и взрывов;</li> <li>- средства индивидуальной защиты;</li> <li>- правила санитарии и гигиены, безопасности труда;</li> <li>- правила безопасной эксплуатации электрического оборудования;</li> <li>- профилактические мероприятия по охране окружающей среды, технике безопасности и производственной санитарии;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос</li> <li>- дифференцированный зачет</li> <li>- практическая работа</li> <li>- тестирование</li> </ul>

- инструкции по технике безопасности на рабочем месте.	
--	--

**АННОТАЦИЯ К АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.7 СПЕЦИАЛЬНОЕ РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА**

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения по профессии Повар.

Программа представляет собой образовательную программу для обучения определённых категорий лиц с ОВЗ, в том числе и с инвалидностью с учетом их возрастных, типологических и индивидуальных особенностей, а также их особых образовательных потребностей и определяет содержание образования, ожидаемые результаты и условия ее реализации.

Программа дисциплины разработана в отношении разнонозологической категории обучающихся, имеющих нарушения слуха, зрения, опорно-двигательного аппарата, соматические и психосоматические нарушения сочетанного генеза, интеллектуальными нарушениями.

**Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- рисовать орнаменты и предметы;
- составлять композицию рисунка и натюрморта;
- рисовать и лепить с натуры предметы, фрукты, овощи, птиц, животных, торты, пирожные;
- изготавливать из овощей и фруктов элементы оформления. Составлять из них композиции;
- оформлять блюда.

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

- технику и композицию рисунка;
- основы цветоведения и колористики;
- процесс создания объемного изображения;
- пластические и выразительные особенности скульптурных материалов, свойства пластических материалов;
- последовательность лепки открытых и закрытых пустотелых форм.

**Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

учебной нагрузки обучающегося 34 часа, в том числе:  
практических занятий обучающегося 12 часов.

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Количество часов
Учебная нагрузка (всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	12

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета Технологии кулинарного производства, Учебного кулинарного цеха.

Оборудование кабинета, лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по темам учебной дисциплины;
- учебные стенды, плакаты;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиаустановкой;
- набор инструментов, карандашей, кисточек, красок.

### КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Умения:</b>	
рисовать орнаменты и предметы;	Оценка выполнения практических заданий
составлять композицию рисунка и натюрморта;	Оценка выполнения практических заданий
рисовать и лепить с натуры предметы, фрукты, овощи, птиц, животных	Оценка выполнения практических заданий
изготавливать из овощей и фруктов элементы оформления, составлять из них композиции;	Оценка выполнения практических заданий
<b>Знания:</b>	
технику и композицию рисунка;	Оценка результатов опроса и тестирования
основы цветоведения и колористики	Оценка результатов опроса и тестирования
процесс создания объемного изображения;	Оценка результатов опроса и тестирования
пластические и выразительные особенности скульптурных материалов, свойства пластических материалов	Оценка результатов опроса и тестирования
последовательность лепки открытых и закрытых пустотелых форм	Оценка результатов опроса и тестирования
<b>Результат освоения компетенций</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК1.- ПК16	Оценка ответов при опросе и тестировании Оценка результативности выполнения практических и индивидуальных заданий, видов работ учебной практики.

## 2. Аннотации к адаптированным рабочим программам учебных дисциплин профессионального цикла

Индекс	
--------	--

профессиональных модулей в соответствии с учебным планом	Наименование профессиональных модулей
<i>П.00</i>	Профессиональный учебный цикл
П.01	Кулинария
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика

## **АННОТАЦИЯ К АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ П.01 КУЛИНАРИЯ**

### **Область применения программы**

Программа профессионального модуля – является частью программы профессионального обучения в соответствии профессиональным стандартом по профессии «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09. 03. 2022 г № 113н «Об утверждении профессионального стандарта повар» и квалификационных требований, указанные в квалификационных справочниках по соответствующим должностям.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

### **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий основного ассортимента**

И соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей.
ПК 1.2	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 1.3	Производить приготовление и подготовку основных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 1.4	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса.
ПК 1.5	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы.

**Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы:** программа относится к профессиональному циклу учебного плана.

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

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

#### **иметь практический опыт:**

обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара; обработки сырья и подготовки полуфабрикатов из рыбы, мяса и домашней птицы по заданию повара

#### **уметь:**

проверять органолептическим способом качество овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы;  
 обрабатывать различными методами овощи, грибы, рыбу, мясо и домашнюю птицу;  
 нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;  
 охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;  
 нарезать и формовать основные полуфабрикаты из рыбы;  
 нарезать и формовать основные полуфабрикаты из мяса и домашней птицы.

**знать:**

ассортимент и требования к качеству различных видов овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы;  
 технику обработки овощей, грибов, пряностей, рыбы, мяса и домашней птицы;  
 способы минимизации отходов при обработке и нарезке овощей и грибов;  
 последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья из рыбы;  
 последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья из мяса и домашней птицы;  
 правила хранения овощей и грибов;  
 температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса и домашней птицы;  
 виды технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования при обработке овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 944 часа, в том числе:

кулинария – 204 часа; учебной и производственной практики – 740 часов (680+60).

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий основного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей.
ПК 1.2	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 1.3	Производить приготовление и подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 1.4	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса.
ПК 1.5	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

**Контроль и оценка результатов освоения дисциплины** осуществляется преподавателем и мастером п/о в процессе проведения практических занятий, учебной практики, а также при выполнении обучающимися индивидуальных заданий.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- овладение приемами работы с соблюдением правил техники безопасности, санитарии;</li> <li>- минимизация отходов;</li> <li>- Выполнение работы в соответствии с требованиями технической и технологической документации.</li> </ul>	<u>Текущий контроль:</u> Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике
		<u>Итоговой контроль:</u> Дифференцированный по учебной и производственной практике Экзамен квалификационный
ПК 1.2 Производить обработку рыбы с костным скелетом.	<ul style="list-style-type: none"> <li>выполнение установленные норм времени (выработки);</li> <li>- соблюдение требования безопасности труда;</li> <li>- практически обрабатывать с соблюдением норм закладки, технологического процесса</li> </ul>	<u>Текущий контроль:</u> Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике <u>Итоговой контроль:</u> Дифференцированный по учебной и производственной практике Экзамен квалификационный

<p>ПК 1.3 Производить приготовление и подготовку основных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>выполнение установленных норм времени (выработки); - соблюдение требования безопасности труда; - практически готовить с соблюдением норм закладки, технологического процесса</p>	<p><u>Текущий контроль:</u> Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике <u>Итоговой контроль:</u> Дифференцированный по учебной и производственной практике Экзамен квалификационный</p>
<p>ПК 1.4 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса.</p>	<p>выполнение установленных норм времени (выработки); - соблюдение требования безопасности труда; - практически готовить с соблюдением норм закладки, технологического процесса</p>	<p><u>Текущий контроль:</u> Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике <u>Итоговой контроль:</u> Дифференцированный по учебной и производственной практике Экзамен квалификационный</p>
<p>ПК 1.5 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы.</p>	<p>выполнение установленных норм времени (выработки); - соблюдение требования безопасности труда; - практически готовить с соблюдением норм закладки, технологического процесса</p>	<p><u>Текущий контроль:</u> Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике <u>Итоговой контроль:</u> Дифференцированный по учебной и производственной практике Экзамен квалификационный</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
--	---------------------------------------	----------------------------------

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Активная демонстрация интереса к будущей профессии по средствам участия в олимпиадах профессионального мастерства, участие в тренингах, неделях спец дисциплин, активное участие на уроках	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практики)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Правильный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления полуфабрикатов для простой кулинарной продукции;	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Наблюдение, отчет по выполнению командных и индивидуальных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Эффективный поиск необходимой информации; Эффективное использование различных источников, включая электронные	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Рациональное и эффективное использование различных технических средств в своей профессиональной деятельности для обмена информацией	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики, в ходе обучения	Наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его	Рациональное и эффективное использование различных мощных средств в своей профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях,

санитарное состояние.	для поддержания санитарно-гигиенических требований в помещении во время работы	на учебной и производственных практиках
-----------------------	--	---