


Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
"Павловский технологический техникум"

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Хлебокомбинат»
Н.В.Тиханова



Утверждаю
Директор ОГБПОУ ТТТ
Ш.А.Абуталипов
2022г.
Приказ № 146/2 от 30.08.2022



**АДАптированная основная программа
профессионального обучения
по профессии 16675 повар**

Квалификация – 16675 Повар
Форма обучения - очная
Нормативный срок освоения АОППО
– 2 год 10 месяцев
без основного общего образования
VIII вид
(обучение детей с нарушением интеллекта)

р.п.Павловка 2022 год

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар для лиц с ограниченными возможностями здоровья разработана на основе

- Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01. «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «2» августа 2013 г. № 798 (зарегистрирован Министерство юстиции Российской Федерации «20» августа 2013 года рег. №29749
- Профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. № 113н)
- Примерной адаптированной образовательной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар, для обучающихся с умственной отсталостью, т. Дмитриев, 2020 г.
- Рекомендаций по оформлению рабочих программ учебных дисциплин в соответствии с актуализированными ФГОС и ФГОС СПО по ТОП-50

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения составляют:

- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06-281);
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн)

Содержание

1. Общие положения	4
1.1 Нормативно-правовые основы разработки АОППО	
1.2 Требования к поступающим	
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО	6
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	
2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности	
2.3 Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО	
2.4. Результаты реализации АОППО	
2.5. Структура АОППО	
2.6. Трудоемкость АОППО	
2.7 Срок освоения АОППО	
3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО	21
4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО	27
5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ	27
5.1 Кадровое обеспечение процесса обучения	
5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение	
5.3. Материально-техническое обеспечение	
6. Требование к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО	31
7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся (в соответствии с нозологией)	31
Приложение:	32
1. Учебный план и календарный график	
2. Адаптированные программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла	
3. Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла	
4. Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла	
5. Адаптированные программы профессиональных модулей	
6. КИМ и КОС АОППО	
7. Рабочая программа воспитания	
8. Календарный план воспитательной работы	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения (АООПО) по профессии 16675 Повар разработана в целях обеспечения права лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития), а именно с нарушениями интеллектуального развития на получение профессионального образования по программам профессионального обучения, а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся.

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения разработана на основе

- Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01. «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «2» августа 2013 г. № 798 (зарегистрирован Министерство юстиции Российской Федерации «20» августа 2013 года рег. №29749
- Профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. № 113н)

АООПО разработана для реализации образовательной программы для лиц, не имеющих основного общего образования.

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения ориентирована на решение следующих задач:

- Создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с нарушениями интеллектуального развития, их социализации и адаптации;
- Повышение уровня доступности профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с нарушениями интеллектуального развития);
- Повышение качества профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с 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.

Квалификация, присваиваемая выпускникам адаптированной основной образовательной программы: *Повар*

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой для лиц, не имеющих основного общего образования (VIII ВИД) - 2580 академических часов.

Сроки получения профессионального обучения по образовательной программе 2 года 10 месяцев.

1.1 Нормативные правовые основы разработки АОПО

Нормативную правовую базу разработки АОПО по профессии 16675 Повар составляют:

- Закона Российской Федерации «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ (в ред. От 29.11.2021г.);
- Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. № 113н)
- Конвенции о правах инвалидов;
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 N 06-517 «О дополнительных мерах» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации приемной кампании лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»);
- Письма 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»;
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 декабря 2017 г. N 06-2023 «Методические рекомендации по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограничениями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»;
- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);
- Письма 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)");
- Письма 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»);
- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. N ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
- 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»
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями);
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Распоряжение Минпросвещения России от 20.02.2019г. № Р-93 «Об утверждении примерного Положения о психолого-педагогическом консилиуме

образовательной организации».

— Распоряжение Правительства РФ от 15.10.2021 N 2900-р «Об утверждении плана мероприятий по внедрению Международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, одиннадцатого пересмотра (МКБ - 11) на территории Российской Федерации на 2021 - 2024 годы»

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования) от 22.04.2015г. №06-443, утв. Министерством образования и науки России от 20.04.2015г. № 06-830вн;

– Письмо Министерства образования и науки России «Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), утв. на педагогическом совете ОГБПОУ ТТП от 30.08.2022 №1;

Локальные нормативные акты:

– Устав ОГБПОУ ТТП;

– Локальные нормативные акты, регулирующие обучение лиц с ОВЗ (интеллектуальными нарушениями) в ОГБПОУ ТТП.

Термины и сокращения, используемых в тексте АООППО:

АОППО - адаптированная основная программа профессионального обучения;

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК– общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ОВЗ – лица с ограниченными возможностями здоровья

1.2 Требования к поступающим

Лица с ОВЗ при поступлении на профессиональное обучение должны предъявить следующие документы:

— оригинал документа об образовании (при наличии);

— индивидуальную программу реабилитации и абилитации инвалида, выдаваемая федеральными государственными учреждениями медико-социальной экспертизы (с рекомендациями к профессиональной реабилитации и абилитации);

— медицинскую справку (форма 086-у);

— паспорт (свидетельство о рождении (для несовершеннолетних));

— 6 фото 3×4;

— СНИЛС.

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АОППО

Целями реализации АОППО по профессии 16675 «Повар» являются:

1) профессиональная ориентация слушателей на профессию (воспитание положительного

- отношения к изучаемой профессии);
- 2) создание условий для овладения социальными, правовыми и профессиональными компетенциями, необходимых рабочим, выполняющим работу в поварском цеху, формирование знаний и умений, навыков по профессии 16675 «Повар» на 2-3 квалификационный разряд в соответствии с профессиональными стандартами (квалификационными характеристиками);
 - 3) формирование профессиональных навыков и общетрудовых умений выполнения основных операций по работе в поварском цехе, способствующих социализации слушателей на рынке труда;
 - 4) воспитание трудолюбия и необходимых в труде нравственных качеств личности. Кроме того, трудовое обучение решает и общую для слушателей задачу трудовой ориентации.
- Квалификации, присваиваемые выпускникам образовательной программы: Повар

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей; выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места; выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- Основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- Технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- Посуда и инвентарь;
- Процессы и операции приготовления продукции питания.

По окончании обучения выпускники инвалиды и выпускники с ограниченными возможностями здоровья должны освоить те же области и объекты профессиональной деятельности, что и остальные выпускники, и быть готовыми к выполнению всех обозначенных в ФГОС видов деятельности. Вводить какие-либо дифференциации и ограничения в адаптированных образовательных программах в отношении профессиональной деятельности выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья не допускается.

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности

Слушатель профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар» готовится к следующему виду деятельности:

- Выполнение работ по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий

Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО

Обучающийся по профессии профессиональной подготовки 16675 «Повар» должен решать профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности.

Соответствие ПМ сочетанию квалификаций указанных во ФГОС СПО и профессиональном стандарте

Наименование основных видов деятельности	Трудовые функции	Наименование ПМ	Сочетание квалификаций Повар

Выполнение работ по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществляет обработку сырья. Проводит приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Осуществляет приготовление блюд разнообразного ассортимента	ПМ. 01 «Приготовление блюд из овощей, плодов, ягод и грибов»	Осваивается
		ПМ. 02 «Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов»	Осваивается
		ПМ. 03 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»	Осваивается
		ПМ. 04 «Приготовление супов и соусов»	Осваивается
		ПМ. 05 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий»	Осваивается
		ПМ. 06 «Приготовление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков»	Осваивается

2.3. Результаты реализации АОППО

Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта.

	Профессиональный стандарт/ЕТКС 16675 Повар	Программа профессионального обучения 16675 Повар
Вид профессиональной деятельности	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	Выполнение работ по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий
Трудовая функция (профессиональная компетенция)	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	Выполнение операций по подготовке оборудования, организации рабочего места, приготовления блюд и кулинарных изделий
Трудовое действие (практический опыт)	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания. Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий. Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос. Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.	Выполнения операций по подготовке сырья для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, приготовлению полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий, приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий. Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи и прилавка

<p>Умения</p>	<p>Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Использовать посудомоечные машины. Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования. Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения. Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им. Производить обработку овощей, фруктов и грибов. Нарезать и формовать овощи и грибы. Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты. Готовить блюда и гарниры из овощей Готовить каши и гарниры из круп Готовить блюда из яиц Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий Готовить блюда из бобовых Готовить блюда из рыбы Готовить блюда из морепродуктов</p>	<p>Работать на кухонном оборудовании. Использовать инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы. Проверять органолептическим методом качество сырья и ингредиентов. Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Производить обработку овощей, фруктов и грибов. Нарезать и формовать овощи и грибы. Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты. Готовить блюда и гарниры из овощей, круп, яиц, макаронных изделий, бобовых, рыбы, морепродуктов, мяса, мясных продуктов, домашней птицы.</p>
---------------	--	--

	<p>Готовить блюда из мяса и мясных продуктов Готовить блюда из домашней птицы Готовить мучные блюда Готовить горячие напитки Готовить сладкие блюда Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка. Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос. Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия.</p>	
Знания	<p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания. Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий. Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.</p>

	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.
--	---	--

Компетенции выпускника по профессии 16675 «Повар» формируемые в результате освоения данной программы.

Выпускник должен обладать **общими компетенциями**:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования

		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	Умения: 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 объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общепотребительные 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	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
		Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенций
Приготовление блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы	ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт: в приготовлении полуфабрикатов и блюд, кулинарных изделий из овощей, грибов, круп, яиц, макаронных изделий, рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, мяса и мясопродуктов, мяса птицы в том числе региональных; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов и блюд; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка уметь: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность

	<p>ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p> <p>ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p> <p>ПК 2.3. Готовить и</p>	<p>овощей, рыбы, морепродуктов, круп, яиц, макаронных изделий, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, рыбы, морепродуктов, круп, яиц, макаронных изделий, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в</p>
	<p>оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p> <p>ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p> <p>ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>	<p>соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из овощей, рыбы, морепродуктов, круп, яиц, макаронных изделий, мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, рыбы, морепродуктов, круп, яиц, макаронных изделий, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варить мясо, овощей, рыбы, морепродуктов, круп, яиц, макаронных изделий, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика, рыбу порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рубленой массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика, рыбу в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;
	<p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>определять степень готовности горячих блюд, кулинарных</p>

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

изделий из овощей, рыбы, морепродуктов, круп, яиц, макаронных изделий, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед

		<p>отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из овощей, рыбы, морепродуктов, круп, яиц, макаронных изделий, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, рыбы, морепродуктов, круп, яиц, макаронных изделий, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, рыбы, морепродуктов, круп, яиц, макаронных изделий, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>знать: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из овощей, рыбы, морепродуктов, круп, яиц, макаронных изделий, мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, рыбы, морепродуктов, круп, яиц, макаронных изделий, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, рыбы, морепродуктов, круп, яиц, макаронных изделий, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; органолептические способы определения готовности;</p>
--	--	---

		<p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, рыбы, морепродуктов, круп, яиц, макаронных изделий, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, рыбы, морепродуктов, круп, яиц, макаронных изделий, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, рыбы, морепродуктов, круп, яиц, макаронных изделий, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, рыбы, морепродуктов, круп, яиц, макаронных изделий, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас</p>
--	--	---

Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и	ЛР 2

участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания (отраслевые)	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i>	ЛР 23
Личностные результаты реализации программы воспитания, определённые Ульяновской областью	

Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов	ЛР 14
Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций	ЛР 15
Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью	ЛР 17
Способный к применению инструментов и методов бережливого производства	ЛР 18
Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем	ЛР 19
Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач	ЛР 22
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Выполняющий трудовые функции в отраслях сервиса и туризма	ЛР 25

2.4. Структура АОППО по профессии 16675 «Повар»

Код УД, ПМ,МДК	Наименование УД, МДК
Общеобразовательный цикл	
УД.01	Русский язык и литература
УД.02	Математика
УД.03	История родного края
УД.04	Физическая культура
УД.05	ОБЖ
УД.06	Рисование и лепка
УД.07	Обществознание
ЭК.01	Россия-моя история
Адаптационные дисциплины	
АД.01	Коммуникативный практикум
АД.02	Психология личности и профессиональное самоопределение
Профессиональный цикл	
Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Экономика отрасли и предприятия
ОП.02	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.03	Основы физиология питания, санитарии и гигиены
ОП.04	Охрана труда
Профессиональные модули	
ПМ.01	Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов
МДК.01.01	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей, грибов, плодов и ягод
УП.01	Учебная практика
ПП.01.	Производственная практика
ПМ.02	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов
МДК.02.01	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов
УП.02	Учебная практика
ПП.02.	Производственная практика
ПМ.03	Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов

МДК.03.01	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных
УП.03	Учебная практика
ПП.03.	Производственная практика
ПМ.04	Приготовление супов и соусов
МДК.04.01	Подготовка сырья и приготовление супов и соусов
УП.04	Учебная практика
ПП.04.	Производственная практика
ПМ.05	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий
МДК.05.01	Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПМ.06	Приготовление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста, напитков
МДК.06.01	Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста, напитков
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
ПА Промежуточная аттестация	
ИА Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	

2.6 Трудоемкость АОППО

Трудоемкость освоения АОППО обучающимися по профессии 16675 Повар за весь период обучения, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающихся, УП, ПП и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимися, составляет — **2580 часов**.

2.7 Срок освоения АОППО

Реализуемая форма обучения – очная

Нормативный срок освоения АОППО: – 2 года 10 месяцев.

По завершении освоения АОППО выпускникам выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего с присвоением квалификационного разряда.

Квалификация выпускника: Повар 2-3 разряда.

2. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО

Содержание и организация процесса обучения при реализации АОППО регламентируется:

- учебным планом;
- календарным учебным графиком;
- адаптированными программами учебных дисциплин общеобразовательного, общепрофессионального и адаптационного циклов;
- адаптированной программой профессиональных модулей;
- материалами, обеспечивающими оценку качества освоения АОППО
- рабочей программой воспитания;
- календарным планом воспитательной работы;

Учебный план и календарный учебный график (Приложение №1)

Учебный план профессии 16675 Повар составлен с учетом общих требований к разработке учебной документации и условиям реализации АОППО.

Учебный план для обучающихся построен с учетом требований современной жизни общества и тех проблем, которые затрагивают интересы и потребности лиц с ОВЗ. Своевременное обеспечение адекватных условий обучения и воспитания обучающихся с ОВЗ способствует преодолению ими неуспеваемости, охране здоровья, профилактике асоциального поведения, коррекции их психических и физических нарушений.

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов АОППО (УД, ПМ, УП и ПП), обеспечивающих формирование ПК и ОК. В учебном плане дан перечень УД и ПМ, указываются формы промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет). Представлена общая и аудиторная трудоемкость УД, ПМ, УП и ПП в часах. Распределение обязательной нагрузки дается по курсу и семестрам. Объем максимальной учебной нагрузки составляет 30 часов в неделю.

Циклы АОППО сформированы с учетом технического профиля получаемой профессии, с учетом требований к организации процесса обучения лиц с ОВЗ и реализуются через коррекционно-развивающую, адаптационную область, где особое внимание уделяется коррекции дефекта и формированию навыков адаптации личности в современных жизненных условиях. В нее включена система коррекционных занятий с обучающимися, адаптация и интеграция обучающихся в социум.

Учебным планом предусмотрено проведение консультаций.

Структура учебного плана включает проведение адаптированных УП и ПП в рамках ПМ.

С целью решения задач комплексной реабилитации и коррекции психофизического развития обучающихся с ОВЗ в учебный план включены занятия по физической культуре.

Календарный учебный график соответствует содержанию учебного плана в части соблюдения последовательности реализации АОППО по семестрам, включая теоретическое обучение, УП и ПП, промежуточную и итоговую аттестацию, каникулы.

Календарный учебный график разрабатывается при обязательном соблюдении продолжительности теоретического обучения, учебной и производственной практики, промежуточной аттестации, каникул и сроков проведения итоговой аттестации.

Адаптированные программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла (Приложение №2)

Адаптированные программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла оформлены в соответствии с рекомендациями ФИРО.

Для каждой учебной дисциплины общеобразовательного цикла указывается общая трудоемкость, виды учебной работы, требования к уровню освоения и формы аттестации.

В адаптированных программах УД общеобразовательного цикла сформулированы результаты обучения в соответствии с приобретаемыми знаниями, умениями и компетенциями.

Качество освоения адаптированных программ УД общеобразовательного цикла оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие учебные дисциплины, как традиционными методами, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Формами текущего контроля являются:

- использование тестовых заданий;
- фронтальный опрос;
- решение задач по изучаемой теме;
- выполнение практических заданий по изучаемой теме;
- самостоятельные работы;

- индивидуальные работы;
- контрольные работы.

Формами промежуточной аттестации являются: зачеты.

Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла (Приложение №3)

Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла оформлены в соответствии с рекомендациями ФИРО.

Для каждой УД адаптационного цикла указывается общая трудоемкость, виды учебной работы, требования к уровню освоения и формы аттестации.

В адаптированных программах УД адаптационного цикла сформулированы результаты обучения в соответствии с приобретенными знаниями и компетенциями.

Качество освоения адаптированных программ учебных дисциплин адаптационного цикла оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие УД, как традиционными методами, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Формами текущего контроля являются:

- использование тестовых заданий;
- фронтальный опрос;
- выполнение практических заданий по изучаемой теме;
- письменные работы;
- самостоятельные работы;
- индивидуальные работы.

Формой промежуточной аттестации является:

- зачет.

Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла (Приложение №4)

Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла оформлены в соответствии с рекомендациями ФИРО.

Для каждой учебной дисциплины общепрофессионального цикла указывается общая трудоемкость, виды учебной работы, требования к уровню освоения и формы аттестации.

В адаптированных программах УД общепрофессионального цикла сформулированы результаты обучения в соответствии с приобретаемыми знаниями, умениями и компетенциями.

Качество освоения адаптированных программ УД общепрофессионального цикла оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие учебные дисциплины, как традиционными методами, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Формами текущего контроля являются:

- использование тестовых заданий;
- фронтальный опрос;
- решение задач по изучаемой теме;
- выполнение практических заданий по изучаемой теме;
- самостоятельные работы;
- индивидуальные работы;
- контрольные работы.

Формами промежуточной аттестации являются:

- зачеты.

Адаптированная программа профессиональных модулей (Приложение №5)

Адаптированная программа профессионального модуля (ПМ) оформлена в соответствии с рекомендациями ФИРО.

Для МДК, входящего в ПМ, указывается общая трудоемкость, виды учебной работы, требования к уровню освоения и формы аттестации.

В адаптированной программе ПМ сформулированы результаты обучения в соответствии с приобретаемыми знаниями, умениями и компетенциями.

Качество освоения адаптированной программы ПМ оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующий МДК, как традиционными методами, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Формами текущего контроля являются:

- использование тестовых заданий;
- фронтальный опрос;
- решение задач по изучаемой теме;
- выполнение практических заданий по изучаемой теме;
- письменные работы;
- самостоятельные работы;
- индивидуальные работы;

Формами промежуточной аттестации являются:

- зачет;
- комплексный экзамен по ПМ.

Учебная и производственная практика являются обязательными и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. УП и ПП закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Целью УП является формирование профессиональных умений и компетенций, комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии 16675 Повар.

Задачей УП является формирование у обучающихся трудовых приемов, операций и способов выполнения трудовых процессов, первоначальных практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения профессии 16675 Повар.

Учебная практика в рамках ПМ проводится рассредоточено. Продолжительность учебного занятия 6 часов. Учебная практика проводится в учебных мастерских ОГБПОУ ТТП

Целью ПП является закрепление профессиональных навыков и профессиональных компетенций, комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии 16675 Повар.

Задачей ПП является закрепление обучающимися трудовых приемов, операций и способов выполнения трудовых процессов, первоначальных практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения профессии 16675 Повар.

Производственная практика в рамках ПМ проводится концентрированно. Производственная практика проводится на объектах р.п.Павловка и Павловского района.

КИМ и КОС АОППО (Приложение №6)

С учетом требований профессионального стандарта по профессии 16675 Повар оценка качества освоения АОППО обучающимися с ОВЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию.

Локальными актами ОГБПОУ ТТП определен порядок планирования, организации и проведения текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся.

Система текущего и промежуточного контроля (промежуточная аттестация) качества обучения являются неотъемлемой частью процесса обучения, обеспечивающей оперативное управление учебной деятельностью слушателей и ее корректировку, и проводится с целью определения соответствия уровня и качества подготовки обучающегося квалификационным требованиям по профессии 16675 Повар.

Критериями оценивания качества обучения при проведении текущего контроля и ПА является перечень знаний, умений, ОК и ПК, определенных квалификационными требованиями по данной профессии.

Формы и методы проведения текущего контроля успеваемости и ПА обучающихся по АОППО регламентируются Положениями о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся».

С целью определения профориентации обучающихся, их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль в форме тестирования (письменно на бумаге, письменно на компьютере).

Для аттестации обучающихся на соответствие персональных достижений требованиям АОППО создаются фонды оценочных средств, включающие:

- контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов;
- тесты;
- примерную тематику рефератов и т.п.;
- карточки-задания для контроля, степени сформированности компетенций обучающихся по ПМ.

Фонды оценочных средств позволяют оценить знания, умения обучающихся и освоенные ими ПК.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на УД общепрофессионального и адаптационного циклов и МДК, входящего в ПМ.

Текущий контроль успеваемости осуществляется педагогическими работниками в соответствии с разработанными комплектами оценочных средств по УД общепрофессионального цикла, ПМ, адаптированного к особым потребностям обучающихся, в процессе проведения практических занятий, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий в режиме тестирования в целях получения информации:

- о выполнении обучающимися требуемых действий в процессе учебной деятельности, правильности выполнения требуемых действий;
- о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала, освоения учебного материала (автоматизированности, быстроты выполнения).

При затруднениях и отставании в обучении используются карточки индивидуальных заданий.

Форма проведения текущего контроля для обучающихся устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д.) и по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяется педагогическим работником. При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

Промежуточная аттестация проводится с целью определения соответствия уровня (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений требованиям к результатам освоения АОППО по двум направлениям:

- оценка результатов обучения по УД общепрофессионального и адаптационного циклов и МДК;
- оценка освоения определенного вида деятельности и его ПК, а также развитие ОК, предусмотренных АОППО по профессии.

Промежуточная аттестация по ПМ проводится в форме экзамена (комплексного), предусматривающего оценку сформированности профессиональных навыков.

Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

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

Квалификационный экзамен проводится ОГБПОУ ТТП для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков по АОППО и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

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

Квалификационный экзамен включает выполнение обучающимися практической квалификационной работы и проверку теоретических знаний, как в устной, так и письменной форме, с учетом их психофизического развития и индивидуальных возможностей в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

Практическая квалификационная работа способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы, она позволяет оценить степень подготовленности выпускника к профессиональной деятельности и должна соответствовать требованиям к уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренному квалификационной характеристикой.

Тематика практической квалификационной работы определяется с учетом квалификационных требований по профессии.

Квалификационный экзамен проводится публично на заседании аттестационной комиссии.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

По результатам итоговой аттестации выпускникам присваивается квалификация и выдается свидетельство о профессии рабочего.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы (Приложение №7 и №8)

Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

4. КОНТРОЛЬ и ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АОППО

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

Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплинам адаптационного цикла - зачет.

Форма проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональным дисциплинам и дисциплинам профессионального цикла – дифференцированный зачет, экзамен.

Уровень знаний обучающихся оценивается в баллах: 5 - «отлично», 4 - «хорошо», 3 – «удовлетворительно», 2 - «неудовлетворительно».

В критерии уровня подготовки обучающихся входят: уровень освоения учебного материала, предусмотренного учебной программой дисциплины,; умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач; обоснованность, четкость, краткость изложения ответа и ответов на дополнительные вопросы.

Итоговая аттестация проводится в форме выполнения комплексного квалификационного экзамена.

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО

5.1 Кадровое обеспечение процесса обучения

Важным моментом реализации АОППО и программы коррекционной работы являются педагогические кадры соответствующей квалификации, имеющие специализированное образование, и педагогические работники, прошедшие обязательную курсовую или другие виды профессиональной подготовки в рамках данной темы.

Уровень квалификации работников ОГБПОУ ТТП для каждой занимаемой должности должен соответствовать квалификационным характеристикам.

Педагогические работники ОГБПОУ ТТП должны иметь четкое представление об особенностях психического и (или) физического развития лиц с ОВЗ, о методиках и технологиях организации процесса обучения и процесса адаптации.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОППО, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся и учитывают их при организации процесса обучения. К реализации АОППО привлекаются педагоги-психологи, социальные педагоги.

Педагогические работники УД общеобразовательного, общепрофессионального цикла, ПМ и мастера производственного обучения проходят курсы повышения квалификации по программам дополнительного обучения по психофизическим особенностям инвалидов, лиц с ОВЗ, организованных учебно-методической службой ОГБПОУ ТТП, а также в других образовательных

организациях по вопросам обучения инвалидов и лиц с ОВЗ.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Процесс обучения по АОППО по профессии 16675 Повар обеспечен учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной литературы по всем учебным дисциплинам и МДК, изданными не позднее 5 лет.

Обеспеченность учебно-методической литературой соответствует нормативным требованиям.

Фонд дополнительной литературы включает официальные издания, общественно-политические и научно-популярные периодические издания (журналы и газеты), справочно-библиографические издания и научно-популярные периодические издания по профилю профессиональной подготовки. Реализация АОППО по профессии 16675 Повар обеспечена доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин АОППО, свободным доступом к справочным материалам, информационным ресурсам, сети Интернет.

В процессе обучения используются социально-активные и рефлексивные методы, технологии социокультурной реабилитации. Выбор методов и средств обучения, образовательных технологий и учебно-методического обеспечения реализации АОППО осуществляется ОГБПОУ ТТП самостоятельно, исходя из необходимости достижения обучающимися с ОВЗ планируемых результатов освоения АОППО, а также с учетом индивидуальных возможностей обучающихся. Педагогическими работниками службы разработаны методические рекомендации для организации и проведения всех видов практик, практических занятий, пакеты контрольно-оценочных средств.

5.3 Материально-техническое обеспечение

ОГБПОУ ТТП для реализации АОППО по профессии 16675 Повар располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий по УД общеобразовательного, общепрофессионального и адаптационного циклов и МДК, входящего в ПМ, УП и ПП.

Все учебные помещения соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации АОППО в ОГБПОУ ТТП имеются:

Кабинеты:

- русского языка и литературы;
- истории;
- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

- учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
- учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

Залы:

- Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
- Актный зал

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 16675 Повар.

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 16675 Повар, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и

интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Конвекционная печь	Пресс для пиццы
Микроволновая печь	Лампа для карамели
Подовая печь (для пиццы)	Аппарат для темперирования шоколада
Расстоечный шкаф	Газовая горелка (для карамелизации)
Плита электрическая	Термометр инфракрасный
Шкаф холодильный	Термометр со щупом
Шкаф морозильный	Овоскоп
Шкаф шоковой заморозки	Машина для вакуумной упаковки
Льдогенератор	Производственный стол с моечной ванной
Фризер	Производственный стол с деревянным покрытием
Тестораскаточная машина (настольная)	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	Моечная ванна (двухсекционная)
Тестомесильная машина (настольная)	Стеллаж передвижной
Миксер (погружной)	
Мясорубка	
Куттер или процессор кухонный	

Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;	Процессор кухонный;
Пароконвектомат;	Слайсер;
Конвекционная печь или жар;	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Микроволновая печь;	Миксер для коктейлей;
Расстоечный шкаф;	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Плита электрическая;	Машина для вакуумной упаковки;
Фритюрница;	Кофемашина с капучинатором;
Электрогриль (жарочная поверхность);	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Шкаф холодильный;	Кофемолка;
Шкаф морозильный;	Лампа для карамели;
Шкаф шоковой заморозки;	Аппарат для темперирования шоколада;
Льдогенератор;	Сифон;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;	Газовая горелка (для карамелизации);
Тестораскаточная машина;	Машина посудомоечная;
Планетарный миксер;	Стол производственный с моечной ванной;
Диспенсер для подогрева тарелок;	Стеллаж передвижной;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);	Моечная ванна двухсекционная.
Мясорубка;	
Овощерезка;	

6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО

Реализация АОППО предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в учебно-производственных мастерских и на предприятиях города и района

Учебная практика реализуется в мастерских ОГБПОУ ТТП и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО.

Производственная практика реализуется в организациях –партнерах, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам профессиональной деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Базы практик должны обеспечивать реализацию требований профессиональных стандартов.

7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМИ НАРУШЕНИЯМИ

Профессиональное обучение обеспечивает вхождение обучающегося с ограниченными возможностями здоровья во множество разнообразных социальных взаимодействий, что создает и расширяет базу для адаптации. Развиваются общественные навыки, коллективизм, организаторские способности, умение налаживать контакты и сотрудничать с разными людьми. Формируется мировоззрение и гражданская позиция.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и здоровьесбережение обучающихся с ОВЗ в техникуме осуществляется в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии.

В составе комплексного сопровождения обучающихся с ОВЗ выделяются организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение, создание в колледже толерантной социокультурной среды.

С целью комплексного сопровождения в техникуме работают, социальный педагог, педагог-психолог.

С целью получения знаний о психофизиологических особенностях лиц с ОВЗ, специфике усвоения учебной информации, применения специальных методов и приемов обучения осуществляется обучение педагогического коллектива как в рамках ежегодно организуемых курсов повышения квалификации, так и в рамках семинаров, методических совещаний.

- Организационно-педагогическое сопровождение обучающихся с ОВЗ направлено на:
- организацию индивидуальных консультаций; коррекцию взаимодействия преподавателей и обучающихся;
- консультирование по психофизическим особенностям лиц с ограниченными возможностями здоровья,
- проведение инструктажей и семинаров для педагогов. Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся, имеющих проблемы в обучении, общении, социальной адаптации и направлено на изучение и развитие личности обучающихся, их профессиональное становление с помощью психодиагностики, психопрофилактики,
- коррекции личностных достижений педагог-психолог проводит индивидуальные и групповые коррекционные занятия, направленные на преодоление отклонений в развитии у выпускников

специальных (коррекционных) образовательных учреждений.

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

Социальное сопровождение обучающихся включает мероприятия, направленные на их социальную поддержку, помощь в решении вопросов по социальным выплатам, выделению материальной помощи, стипендиальному обеспечению, предоставлению дополнительных образовательных услуг, а также создание в техникуме толерантной социокультурной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Обучающиеся активно участвуют во всех мероприятиях, волонтерском движении, привлекаются к реализации социальных проектов, участвуют в конкурсах профессионального мастерства. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, ее профессиональной и социальной адаптации, повышению уровня необходимого для трудоустройства.

Для обучающихся организуются индивидуальные и групповые консультации по вопросам трудоустройства, презентации и встречи со специалистами центра занятости, работодателями, мастер-классы, тренинги.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение № 1 Учебный план и календарный график

Приложение № 2. Адаптированные программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла

Приложение №3. Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла

Приложение №4. Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла.

Приложение №5. Адаптированные программы профессиональных модулей

Приложение №6. КИМ и КОС АОППО

Приложение №7. Рабочая программа воспитания

Приложение №8. Календарный план воспитательной работы

.