

2025

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
ГБПОУ «ДУБОВСКИЙ ЗООВЕТЕРИНАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ ГЕРОЯ
СОВЕТСКОГО СОЮЗА А.А.ШАРОВА»

РЕСУРСНЫЙ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ ЦЕНТР
по обучению инвалидов и лиц с ОВЗ в системе СПО

БАЗОВАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ



**ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ –
АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ПОДГОТОВКИ**

по профессии рабочего 13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

Наименование квалификации: **кухонный
рабочий**

Уровень квалификации: **2 разряд**

Контингент обучающихся: **обучающиеся
с нарушением интеллекта**

Сроки обучения
10 месяцев

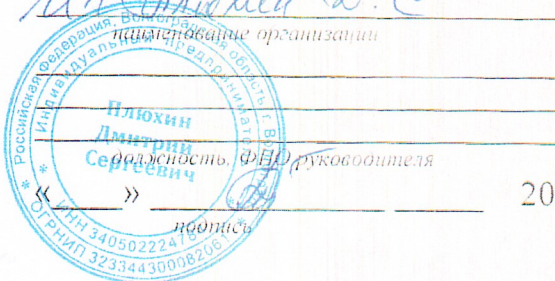
Форма обучения
очная

**РЕЕСТР АОП ПО
ВОЛГОГРАДСКОЙ
ОБЛАСТИ**



СОГЛАСОВАНО:

И.И. Плехин *Д.С.*



УТВЕРЖДЕНО:

Директор ГБПОУ «ДЗК
им.А.А.Шарова»

Н.Я. Корнеев Н.Я.Корнеев

«___» _____ 2025 г.

РАССМОТРЕНО:



Содержание

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
1.1. Нормативно-правовые основания разработки примерной адаптированной основной программы профессионального обучения	4
1.2. Требования к поступающим	9
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	10
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	10
2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности	10
2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.....	11
2.4. Результаты реализации примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.....	11
2.5. Структура примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.	14
2.6. Трудоемкость освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.....	17
2.7. Срок освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения	18
3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	19
5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ (С НАРУШЕНИЕМ ИНТЕЛЛЕКТА)	25
5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения	25
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение	26
5.3. Материально-техническое обеспечение	27
6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.....	29

7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ (В СООТВЕТСТВИИ С НОЗОЛОГИЕЙ)	29
8. СВЕДЕНИЯ О РАЗРАБОТЧИКАХ.....	40
ПРИЛОЖЕНИЯ	41

Приложение 1. Учебный план и календарный график

Приложение 2. Примерные адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

Приложение 3. Примерные адаптированные программы профессиональных модулей и программ практик по профессии

Приложение 4. Примерные программы адаптационных дисциплин адаптационного цикла

Приложение 5. Примерная программа «АФК.01 Адаптивная физическая культура»

Приложение 6. Примерная рабочая программа воспитания и примерный календарный план воспитательной работы

Приложение 7. Примерная программа итоговой аттестации

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая примерная адаптированная основная программа профессионального обучения (далее – ПАОП ПО) по профессии 13249 Кухонный рабочий разработана на основании:

- Методических рекомендаций по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), утверждённых ФГБОУ ДПО ИРПО от 30.08.2022 № 12 (Письмо Минпросвещения России от 09.11.2022 № 05-1999 «О направлении информации»)

- требований Профессионального стандарта (далее – ПС) «Кухонный рабочий», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 года № 610н.

Содержание ПАОП ПО отражено в учебном плане, календарном учебном графике, подробно раскрывается в адаптированных программах учебных и адаптационных дисциплин, профессиональных модулей, учебной практики и производственной практики, программе адаптивной физической культуры, программе итоговой аттестации по адаптированной основной программе профессионального обучения.

ПАОП ПО определяет требования к результатам, содержанию и условиям реализации ПАОП ПО для слушателей с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушениями интеллектуального развития и направлена на:

- обеспечение равенства возможностей для каждого обучающегося в получении качественных образовательных услуг;

- обеспечение государственных гарантий уровня и качества профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих на основе единства обязательных требований к условиям реализации программ профессионального обучения инвалидов и лиц с ОВЗ;

- сохранение единства образовательного пространства относительно уровня профессионального обучения;

- обеспечение профессиональной адаптации, социализации слушателей с инвалидностью и ОВЗ.

Нарушения интеллектуального развития - группа состояний различной этиологии, которые проявляются в детском возрасте и характеризуются сниженным интеллектуальным функционированием и адаптивным поведением разной степени выраженности (легкая, умеренная, тяжелая, глубокая).

Развитие лиц с интеллектуальными нарушениями, хотя и происходит на дефектной основе и характеризуется замедленностью, наличием отклонений от нормального развития, тем не менее, представляет собой поступательный процесс, приносящий качественные изменения в познавательную деятельность обучающихся и их личностную сферу. Затруднения в психическом развитии лиц с интеллектуальными нарушениями обусловлены особенностями их высшей нервной деятельности (слабостью процессов возбуждения и торможения, замедленным формированием условных связей, тугоподвижностью нервных процессов, нарушением взаимодействия первой и второй сигнальных систем и др.). В большинстве случаев интеллектуальные нарушения, являются следствием органического поражения центральной нервной системы (далее – ЦНС) на ранних этапах онтогенеза. Негативное влияние органического поражения ЦНС имеет системный характер, в патологический процесс оказываются вовлеченными все стороны психофизического развития: мотивационно-потребностная, социально-личностная, моторно-двигательная; эмоционально-волевая сферы, а также когнитивные процессы — восприятие, мышление, деятельность, речь и поведение. Последствия поражения ЦНС выражаются в задержке сроков возникновения и незавершенности

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

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

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

Психологические особенности обучающихся с интеллектуальными нарушениями проявляются и в нарушении эмоциональной сферы. При легкой степени эмоции в целом сохранены, однако они отличаются отсутствием оттенков переживаний, неустойчивостью и поверхностностью. Отсутствуют или очень слабо выражены переживания, определяющие интерес и побуждение к познавательной деятельности, а также с большими затруднениями осуществляется воспитание высших психических чувств: нравственных и эстетических. Волевая сфера характеризуется слабостью собственных намерений и побуждений, большой внушаемостью. Они предпочитают выбирать путь, не требующий волевых усилий, а вследствие не посильности предъявляемых требований, у некоторых из них развиваются такие отрицательные черты личности, как негативизм и упрямство. Своеобразие протекания психических процессов и особенности волевой сферы оказывают отрицательное влияние на характер произвольной деятельности, что выражается в недоразвитии мотивационной сферы, слабости побуждений, недостаточности инициативы. Эти недостатки особенно ярко проявляются в учебной деятельности, поскольку обучающиеся приступают к ее выполнению без необходимой предшествующей ориентировки в задании и, не сопоставляя ход ее выполнения, с конечной целью. В процессе выполнения учебного задания они часто уходят от правильно начатого выполнения действия, «соскальзывают» на действия, произведенные ранее, причем осуществляют их в прежнем виде, не учитывая изменения условий. Вместе с тем, при проведении длительной, систематической и специально организованной работы, направленной на обучение их целеполаганию, планированию и контролю, им оказываются доступны разные виды деятельности:

Нарушения высшей нервной деятельности, недоразвитие психических процессов и эмоционально-волевой сферы обуславливают формирование некоторых специфических особенностей личности и межличностных отношений: высокая конфликтность, сопровождаемая неадекватными поведенческими реакциями; слабая мотивированность на установление межличностных контактов и пр. Снижение адекватности во взаимодействии со сверстниками и взрослыми людьми обуславливается незрелостью социальных мотивов, неразвитостью навыков общения обучающихся, а это, в свою очередь, может негативно сказываться на их поведении.

1.1. Нормативно-правовые основания разработки примерной адаптированной основной программы профессионального обучения

Федеральный закон 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»;

Федеральный закон от 21.12.1996 № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;

Постановление Правительства РФ от 21.02.2024 № 201 «Об утверждении Положения о реализации мероприятий по организации профессионального обучения и дополнительного профессионального образования отдельных категорий граждан»;

Конвенция о правах инвалидов. Принята резолюцией № 61/106 Генеральной Ассамблеи ООН от 13.12.2006;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

Приказ Минтруда России от 01.10.2024 № 518 «Об утверждении методических рекомендаций по подбору рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидам с учетом нарушенных функций организма и ограничений их жизнедеятельности»;

Приказ Минпросвещения России от 06.11.2024 № 778 «Об утверждении типового порядка организации деятельности по оказанию психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи, в том числе типового порядка деятельности центра психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи»;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 01.11.2024 № 763 «Об утверждении Положения о психолого-медико-педагогической комиссии»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2015 № 1309 «Порядок обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

Приказ Минтруда России от 19.11.2013 № 685н «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;

Приказ Минтруда России от 12.04.2013 № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов»;

Приказ Минтруда России от 8 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Кухонный рабочий»;

Межведомственный комплексный план мероприятий по повышению доступности среднего профессионального и высшего образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе профориентации и занятости указанных лиц на 2023 – 2030 годы (утвержден заместителем председателя Правительства Российской Федерации Т.А. Голиковой 10.04.2023 № 3838п-П8);

Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 № Р-93 «Об утверждении примерного Положения о психолого-педагогическом консилиуме образовательной организации»;

Распоряжение Правительства Российской Федерации от 02.09.2024 № 2401-р «Об утверждении Концепции по повышению уровня занятости инвалидов в Российской Федерации на период до 2030 года, плана мероприятий по ее реализации»;

Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 № 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 программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;

Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.02.2016 № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования» (вместе с «Разъяснениями по вопросам исполнения приказов министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» и от 02.12.2015 № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»);

Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.03.2014 № 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 оснащённости образовательного процесса», утвержденными министерством образования и науки Российской Федерации 26.12.2013 № 06-2412вн);

Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.12.2017 № 06-2023 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения», «Методическими рекомендациями о внесении изменений в основные профессиональные образовательные программы, предусматривающих создание специальных образовательных условий (в том числе обеспечение практической подготовки), использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 01.11.2024 № 05-4013 «О направлении методических рекомендаций по оснащению ПОО» (вместе с «Методическими рекомендациями по оснащению профессиональных образовательных организаций»);

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 06.09.2022 № 05-1518 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по комплексному психолого-педагогическому, в том числе тьюторскому, сопровождению студентов с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по программам среднего профессионального образования», утвержденными на педагогическом совете ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» от 29.06.2022 № 9);

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 07.12.2022 № 05-2323 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития)», утвержденными на педагогическом совете ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» от 30.08.2022 № 12);

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 10.04.2020 № 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»);

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 11.02.2019 № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости»;

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 № ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с и инвалидностью ОВЗ»;

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 24.12.2024 № АБ-4018/07 «О направлении информации» (Разъяснения вступающих с 01.08.2025 положений законодательства Российской Федерации в части образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, с инвалидностью);

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 27.10.2023 № 05-ПГ-МП-40963 «Об установлении квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих лицам, прошедшим профессиональное обучение»;

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31.08.2020 № ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

Письмо Минпросвещения России от 01.11.2024 № ИШ-854/05 «О направлении примерного регламента» (вместе с «Примерным регламентом взаимодействия ПМПК, учреждений МСЭ, базовых профессиональных образовательных организаций, профессиональных образовательных организаций по сопровождению обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья в процессе получения среднего профессионального образования и профессионального обучения»);

Методические рекомендации по разработке программ профессионального обучения на основе профессиональных стандартов/авт.-сост.: В.И. Блинов, Е.Ю. Есенина. – М.: ФИРО РАНХиГС, 2019. – 42 с.;

Методические рекомендации по внедрению единых требований к наличию специалистов, обеспечивающих комплексное сопровождение образовательного процесса обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья при получении среднего профессионального образования и профессионального обучения/Д.Р. Макеева, Е.И. Провоторохова, Е.В. Татыева. – Москва: ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022. – 28 с.;

Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Минобрнауки России 22.01.2015 № ДЛ-1/05вн).

Основные термины

Адаптационная дисциплина – элемент адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся с инвалидностью и ОВЗ.

Адаптированная основная программа профессионального обучения – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих адаптированная для обучения лиц с инвалидностью и ОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Заключение психолого-медико-педагогической комиссии – документ, в котором отражены необходимые специальные условия для получения образования обучающимися с инвалидностью и ОВЗ.

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 инвалида – комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских,

профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

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

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

Медико-социальная экспертиза – 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 ОВЗ – 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 – 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 компетенций, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий).

Специальные условия для получения образования (специальные условия для освоения адаптированной основной образовательной программы) – особые условия обучения, воспитания и развития обучающихся с ОВЗ, в том числе имеющих наряду с ОВЗ инвалидность (инвалиды, дети-инвалиды), включающие в себя использование специальных (адаптированных) образовательных программ и методов обучения и воспитания и (при необходимости) специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения и воспитания коллективного и индивидуального пользования, предоставление в востребованных случаях услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здание профессиональной образовательной организации и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ данной категорией обучающихся.

Сокращения, принятые в примерной адаптированной основной программе профессионального обучения:

ПАОП ПО – примерная адаптированная основная программа профессионального обучения;

АОП ПО – адаптированная основная программа профессионального обучения;

АД – адаптационная дисциплина;

АФК – адаптированная физическая культура.

ВД – вид деятельности;

ЕТКС – единый тарифно-квалификационный справочник;

ИА – итоговая аттестация;

ИПРА	– индивидуальная программа реабилитации или абилитации инвалида;
ПОО	– профессиональная образовательная организация
МДК	– междисциплинарный курс;
МСЭ	– медико-социальная экспертиза
ОВЗ	– ограниченные возможности здоровья;
ОК	– общие компетенции;
ОП	– общепрофессиональная дисциплина;
ОТФ	– обобщенная трудовая функция;
ПА	– промежуточная аттестация;
ПД	– профессиональная дисциплина;
ПК	– профессиональная компетенция;
ПМ	– профессиональный модуль;
ПМПК	– психолого-медико-педагогическая комиссия;
ПП	– производственная практика;
ПС	– профессиональный стандарт;
ТФ	– трудовая функция;
УД	– учебная дисциплина;
УП	– учебная практика.

1.2. Требования к поступающим

Приём на обучение по ПАОП ПО и социально-профессиональной адаптации проводится по личному заявлению абитуриента с предоставлением оригинала документа об обучении.

Абитуриент при поступлении должен предъявить заключение ПМПК с рекомендацией об обучении по программе профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

Лицо с инвалидностью при поступлении на адаптированную программу должен предъявить ИПРА с рекомендацией об обучении, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Для лиц с нарушениями интеллектуального развития характерны следующие особые образовательные потребности:

- получение специальной помощи средствами образования;
- обязательность непрерывности коррекционно-развивающего процесса;
- научный, практико-ориентированный, действенный характер содержания образования;
- доступность содержания познавательных задач, реализуемых в процессе образования;
- увеличение сроков получения образования;
- систематическая актуализация сформированных у обучающихся знаний и умений;
- специальное обучение их «переносу» с учетом изменяющихся условий учебных, познавательных, трудовых и других ситуаций;
- обеспечение особой пространственной и временной организации; общеобразовательной среды с учетом функционального состояния центральной нервной системы и нейродинамики психических процессов;
- использование преимущественно позитивных средств стимуляции деятельности и поведения обучающихся, демонстрирующих доброжелательное и уважительное отношение к ним;

- развитие мотивации и интереса к познанию окружающего мира с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающегося к обучению и социальному взаимодействию со средой;
- стимуляция познавательной активности, формирование позитивного отношения к окружающему миру.
- овладение разнообразными видами, средствами и формами коммуникации, обеспечивающими успешность установления и реализации социокультурных связей и отношений обучающегося с окружающей средой;
- возможность обучения по программам профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих;
- психологическое сопровождение, оптимизирующее взаимодействие обучающегося с педагогами и другими обучающимися;
- психологическое сопровождение, направленное на установление взаимодействия семьи и организации;
- постепенное расширение образовательного пространства, выходящего за пределы организации

Численность обучающихся с инвалидностью и ОВЗ в учебной группе устанавливается 12 человек. Для групп обучающихся с интеллектуальными нарушениями, легкой степени – не более 7, умеренной степени – не более 5 человек.

В случае, если численность поступающих превышает количество бюджетных мест, осуществляется прием на обучение по программам профессионального обучения по профессии на основе результатов освоения поступающими образовательной программы специального (коррекционного) образования, указанных в представленных поступающими документах об обучении.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности: эксплуатация оборудования, инвентаря, его маркировка, мойка кухонной посуды, соблюдение надлежащего санитарного состояния.

Объекты профессиональной деятельности: основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий, технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства; посуда и инвентарь.

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности

В результате обучения слушатель осваивает следующие виды профессиональной деятельности (далее – ВД):

ВД 01. Осуществлять уборку и подготовку производственных помещений, подготовку производственного инвентаря, кухонной и столовой посуды, приборов;

ВД 02. Производить подготовку и обработку продуктов и полуфабрикатов.

Каждый вид деятельности по профессии рабочего 13249 Кухонный рабочий осваивается в рамках отдельного самостоятельного профессионального модуля АОП ПО.

После освоения АОП ПО в полном объеме и успешной сдачи квалификационного экзамена обучающиеся с инвалидностью и ОВЗ получают документ установленного образца (свидетельство) о квалификации.

Форму данного документа ПОО разрабатывает самостоятельно.

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

Виды профессиональной деятельности (ВД) и соответствующие им трудовые функции (ТФ), формируемые у обучающихся на основе Постановления Минтруда РФ от 05.03.2004 N 47 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел «Торговля и общественное питание».

ВД. 01 Осуществлять уборку и подготовку производственных помещений, подготовку производственного инвентаря, кухонной и столовой посуды, приборов.

ТФ 1.1. Проведение различных видов уборок помещений.

ТФ 1.2. Подготовка инвентаря к проведению уборок.

ТФ 1.3. Подготовка кухонной и столовой посуды, приборов к использованию в производственном процессе.

ВД. 02 Производить подготовку и обработку продуктов и полуфабрикатов для приготовления простых блюд.

ТФ 2.1. Механическая обработка продуктов.

ТФ 2.2. Подготовка продуктов и полуфабрикатов для приготовления простых блюд.

2.4. Результаты реализации примерной адаптированной основной программы профессионального обучения

В ходе освоения конкретного вида профессиональной деятельности у обучающихся с инвалидностью и ОВЗ формируются необходимые трудовые функции и трудовые действия, умения и знания, которые отражают современные профессиональные компетенции по профессии рабочего\должности служащего. (таблица 1).

Таблица 1

Результаты обучения по ПАОП ПО

Вид профессиональной деятельности	Трудовые действия	Уметь	Знать
ВД. 01 Осуществлять уборку и подготовку производственных помещений, подготовку производственного инвентаря, кухонной и столовой посуды, приборов	ТД. 1. Уборка и подготовка производственных помещений	У.1. Мыть производственные полы и стены производственных помещений, проводить дезинфекцию в рабочих зонах	3.1. Структуру и планировку производственных помещений, иметь представление о работе кухни, внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания
		У.2. Проводить генеральную и ежедневную уборку производственных помещений и поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня	3.2. Виды поверхностей стен и полов производственных помещений и правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений
		У.4. Пользоваться уборочной техникой, средствами уборки, моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений	3.3. Правила использования моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений
			3.4. Виды уборочной техники и инструкции по использованию в процессе подготовки производственных

			помещений
			3.5. Средства уборки и правила их применения, требования санитарии и гигиены, требования к технике безопасности при уборке производственных помещений
			3.6. Правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
	ТД. 2. Подготовка производственного инвентаря, кухонной посуды.	У.5. Подготавливать производственный инвентарь, кухонную посуду.	3.7. Способы подготовки правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		У.6. Пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды	3.8. Правила личной гигиены работников предприятий общественного питания, виды и назначение спецодежды и средств индивидуальной защиты органов дыхания
			3.9. Средства уборки и правила их применения, требования санитарии и гигиены, требования к технике безопасности при подготовке производственного инвентаря, кухонной посуды, столовой посуды и приборов
	ТД. 3. Подготовка столовой посуды и приборов	У.8. Соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки столовой посуды и приборов;	3.10. Правила подготовки столовой посуды и приборов
		У.9. Чистить и мыть столовую посуду и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены	
ВД. 02 Производить подготовку и обработку	ТД 4. Производить обработку и нарезку традиционных	У.11. Производить механическую кулинарную обработку, нарезку и формовку	3.11. Гигиенические требования к первичной обработке сырья, способы первичной

продуктов и полуфабрикатов для приготовления простых блюд	видов овощей, грибов и плодов, подготовку муки, яиц, зерновых и прочих продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы и рыбы для приготовления простых блюд/изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	продуктов для приготовления простых блюд и изделий У.12. Выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно его использовать	обработки и нарезки сырья, качество овощей и правила хранения
	ТД 5. Готовить простые блюда из овощей, круп, бобовых, рыбы, мяса, домашней птицы, яиц и макаронных изделий, простые мучные и сладкие блюда, простые напитки, простые хлебобулочные изделия в соответствии с методами приготовления и технологическими требованиями к блюдам и с учетом требований к безопасности приготовления продукции	У.13. Готовить и оформлять простые блюда и кулинарные изделия, с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции У.14. Порционировать, упаковывать и маркировать упакованные блюда и изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции, заполнять этикетки на упакованные блюда и изделия	3.12. Технологию приготовления простых блюд и кулинарных изделий с учетом требований техники безопасности

Конкретные умения и знания, формируемые у обучающихся с инвалидностью и ОВЗ в ходе изучения общепрофессиональных дисциплин, представлены в адаптированных программах данных дисциплин. Эти знания и умения являются опорными, необходимыми для освоения содержания профессионального(ых) модуля(ей) адаптированной основной программы.

Знания и умения, формируемые у обучающихся с инвалидностью и ОВЗ в рамках адаптационных учебных дисциплин и модулей, указываются в программах этих дисциплин и модулей.

Конкретные умения и знания, формируемые у обучающихся с инвалидностью и ОВЗ в ходе изучения адаптивной физической культуры, представлены в рабочей программе учебной дисциплины «Адаптивная физическая культура».

Трудовые действия, умения и знания, которые приобретают обучающиеся в рамках трудовых функций по конкретным осваиваемым видам деятельности/конкретному осваиваемому виду деятельности, указываются в адаптированных программах профессиональных(ого) модулей(я) ПАОП ПО.

В целом после успешного прохождения ИА по ПАОП ПО слушателям присваивается соответствующая квалификация и уровень квалификации.

Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими программы обучения:

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Задачи:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

Результаты комплексного сопровождения обучающихся с инвалидностью и ОВЗ, их учебной деятельности в рамках реализации ПАОП ПО.

К планируемым итогам комплексного сопровождения обучающихся с инвалидностью и ОВЗ, их деятельности по освоению содержания примерной адаптированной основной программы, которое включает в себя организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, социальное и медицинско-оздоровительное сопровождение, следует отнести приведенные ниже основные результаты:

Сформированность у обучающихся интереса к познанию окружающего мира и социальному взаимодействию со средой;

Развитость у обучающихся познавательной активности и сформированность позитивного отношения к окружающему миру;

Овладение обучающимися разнообразными видами, средствами и формами коммуникации, обеспечивающими успешность установления и реализации социокультурных связей и отношений обучающегося с окружающей средой;

Расширение образовательного пространства.

2.5. Структура примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Адаптированная основная программа представляет собой набор регламентированных элементов. Она предусматривает изучение обучающимися с инвалидностью и ОВЗ следующих учебных циклов: общепрофессиональный учебный

цикл, адаптационный учебный цикл, профессиональный учебный цикл, раздел физическая культура (представлен учебной дисциплиной «Адаптивная физическая культура»), а также прохождение промежуточной аттестации (входит в объем часов учебных дисциплин, профессиональных модулей) и итоговой аттестации (квалификационного экзамена).

Общепрофессиональный учебный цикл программы представлен общепрофессиональными дисциплинами.

Адаптационный учебный цикл состоит из адаптационных дисциплин:

Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

Психология личности и профессиональное самоопределение

Коммуникативный практикум

Социальная адаптация и основы социально –правовых знаний

Профессиональный учебный цикл адаптированной основной программы включает в себя профессиональные модули, в состав которых входит междисциплинарные курсы, учебная практика и производственная практика.

Обязательным компонентом ПАОП ПО является учебная дисциплина «АФК.01 Адаптивная физическая культура», которая входит в раздел ФК.00. Физическая культура. Устанавливается особый порядок освоения обучающимися с инвалидностью и ОВЗ данной дисциплины в зависимости от рекомендаций ПМПК, а для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ, имеющих еще и инвалидность, также рекомендаций федерального учреждения МСЭ. Преподавателями адаптивной физической культуры разрабатывается на основании соблюдения принципов здоровьесбережения адаптивная программа по дисциплине, которая включает в себя комплекс специальных занятий, направленных на развитие, укрепление и поддержание здоровья обучающихся (таблица 2).

Таблица 2

Элементы ПАОП ПО

Индекс (код)	Наименование элемента (цикла, учебной дисциплины, профессионального модуля, междисциплинарного курса, практики, итоговой аттестации)
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины
ОП.01	Организация рабочего места кухонного рабочего
ОП.02	Производственная санитария и гигиена труда
ОП.03	Безопасные условия работы, соблюдение требований охраны труда и техники безопасности
ОП.04	Деловая культура и взаимодействие кухонного рабочего с коллегами и руководителем
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ПМ.00	Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули
ПМ.01	Технология уборки производственных помещений, подготовки производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов
МДК 01.01	Технология уборки производственных помещений
МДК 01.02	Технология подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды
МДК 01.03	Технология подготовки столовой посуды и приборов
УП.01	Учебная практика
ПП. 01	Производственная практика
ПМ.02	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.02	Учебная практика
ПП 02	Производственная практика
ФК.00	Физическая культура
АД.00	Адаптационный учебный цикл. Адаптационные учебные дисциплины
АУД.01	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
АУД.02	Психология личности и профессиональное самоопределение
АУД.03	Коммуникативный практикум
АУД.04	Социальная адаптация и основы социально –правовых знаний
ПА.00	Промежуточная аттестация (<i>включена в объем часов учебных дисциплин, профессиональных модулей</i>)
ИА	Итоговая аттестация
ИА.01	Квалификационный экзамен

Реализация учебных дисциплин, междисциплинарных курсов направлена на формирование у обучающихся регламентированных знаний и умений. Проведение практики предполагает формирование у обучающихся умений и трудовых действий в рамках соответствующего профессионального модуля по конкретному виду деятельности.

Изучение обучающимися с инвалидностью и ОВЗ общепрофессиональных дисциплин предшествует освоению профессионального модуля.

Освоение обучающимися с инвалидностью и ОВЗ адаптационных учебных дисциплин и профессионального модуля осуществляется в течение всего периода реализации адаптированной основной программы.

Проведение учебной практики в рамках профессионального модуля предшествует прохождению обучающимися с инвалидностью и ОВЗ производственной практики.

Учебные практики реализуются в первом и во втором учебном семестре; производственная – в первом и во втором учебном семестре.

Освоение обучающимися с инвалидностью и ОВЗ адаптивной физической культуры осуществляется в течение всего периода реализации адаптированной основной программы обучения по адаптированной образовательной программе.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу обучающихся, практику, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом.

В процессе реализации адаптированной основной программы осуществляется практическая подготовка обучающихся с инвалидностью и ОВЗ. Практическая подготовка в рамках учебных дисциплин (общепрофессиональных учебных дисциплин, адаптационных учебных дисциплин) и междисциплинарных курсов организуется путем проведения практических занятий и (или) лабораторных занятий. Практическая подготовка при проведении практики (учебной практики, производственной практики) организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная нагрузка обучающихся с инвалидностью и ОВЗ представляет собой время, отведенное учебным планом на все виды учебных занятий, самостоятельную (внеаудиторную) работу обучающихся, практику и иные виды учебной деятельности обучающихся по соответствующим элементам адаптированной основной программы.

Для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ устанавливается пятидневная учебная неделя.

Виды учебной нагрузки обучающихся с инвалидностью и ОВЗ, устанавливаемые учебным планом по адаптированной основной программе, в том числе по организационным формам осуществления обучения:

- 1) максимальная учебная нагрузка обучающихся;
- 2) самостоятельная работа обучающихся;
- 3) обязательная учебная нагрузка обучающихся:

- аудиторная учебная нагрузка обучающихся (учебные занятия): всего, включая теоретические занятия; практические занятия; лабораторные занятия; консультации;

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

Также выделяются академические часы на проведение итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена.

Элементы АОП ПО и виды учебной нагрузки обучающихся с инвалидностью и ОВЗ раскрываются учебном плане и календарном учебном графике адаптированной основной программы (Приложение 1).

2.6. Трудоемкость освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения

Трудоемкость освоения ПАОП ПО (в часах) представлена таблично (таблицу 3).

Таблица 3

Трудоемкость обучения по адаптированной основной программе

Наименование формы обучения и анализируемого компонента ПАОП ПО	Количество часов
<i>1</i>	<i>2</i>
Очная форма обучения	1340
в том числе:	
обучение по учебным дисциплинам (общепрофессиональным учебным дисциплинам, адаптационным учебным дисциплинам, адаптивной физической культуре) (аудиторная учебная нагрузка обучающихся (кроме консультаций) и промежуточная аттестация)	402
обучение по междисциплинарным курсам (аудиторная учебная нагрузка обучающихся (кроме консультаций) и промежуточная аттестация)	228
консультации по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам	
<i>всего аудиторной учебной нагрузки обучающихся по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, включая консультации</i>	<i>630</i>
самостоятельная работа обучающихся по учебным дисциплинам	
самостоятельная работа обучающихся по междисциплинарным курсам	
<i>всего самостоятельной работы обучающихся по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам</i>	
<i>итого максимальной учебной нагрузки обучающихся по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам</i>	630
учебная практика, включая промежуточную аттестацию по	312

Наименование формы обучения и анализируемого компонента ПАОП ПО	Количество часов
<i>1</i>	<i>2</i>
учебной практике	
производственная практика, включая промежуточную аттестацию по производственной практике	358
консультации к экзаменам по профессиональным модулям	34
самостоятельная работа обучающихся: подготовка к промежуточной аттестации по профессиональным модулям	0
промежуточная аттестация по профессиональным модулям (экзамены по профессиональным модулям)	0
ИА (квалификационный экзамен)	6

2.7. Срок освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения

Продолжительность обучения по ПАОП ПО для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ с нарушениями интеллектуального развития составляет 1340 часов. Основная форма обучения – очная.

В ходе реализации примерной адаптированной основной программы по усмотрению ПОО деятельность может осуществляться как полностью, так и частично с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. При обучении обучающихся с инвалидностью и ОВЗ электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Реализация примерной адаптированной основной программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации как самостоятельно, так и посредством сетевой формы реализации образовательных программ (при необходимости).

Срок получения образования по АОП ПО по профессии 13249 Кухонный рабочий составляет 10 месяцев.

По итогам успешного освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения и успешной сдачи итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена обучающийся получает документ о квалификации (свидетельство о профессии рабочего).

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Учебно-планирующая документация, раскрывающая содержание и организацию процесса обучения и воспитания по ПАОП ПО

Содержание и особенности организации обучения по ПАОП ПО находит свое отражение в учебном плане для очной формы обучения, соответствующем календарном учебном графике.

В целом учебный план ПАОП ПО определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение учебных дисциплин (общепрофессиональных дисциплин, адаптационных учебных дисциплин и модулей, адаптивной физической культуры), профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик, иных видов учебной деятельности (учебной нагрузки) обучающихся и форм аттестации. В структуру учебного плана ПАОП ПО входит титульный лист, пояснительная записка, сводные данные по бюджету времени в неделях для разных форм обучения, план учебного

процесса и перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений, необходимых для реализации ПАОП ПО.

Календарный учебный график представляет собой часть ПАОП ПО по профессии рабочего, должности служащего, в которой распределяется во времени и ограничивается конкретными сроками реализация элементов ПАОП ПО (дисциплин, модулей, курсов, практик и др.). Структурно представлен титульным листом и собственно календарным учебным графиком в табличном оформлении.

Также содержание ПАОП ПО раскрывается в примерной рабочей программе воспитания, примерном календарном плане воспитательной работы в приложении 6.

Программная документация, определяющая содержание и особенности организации обучения по АОП ПО

Содержание ПАОП ПО, зафиксированное в учебном плане, календарном учебном графике, подробно раскрывается в примерных адаптированных программах общепрофессиональных учебных дисциплин, адаптационных учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной практики, производственной практики, программе адаптивной физической культуры, программе итоговой аттестации по адаптированной основной программе.

Адаптированные программы учебных дисциплин и профессиональных модулей имеют одинаковую структуру и включают в себя следующие элементы: титульный лист; общая характеристика (паспорт); структура и содержание учебной дисциплины, профессионального модуля; условия реализации адаптированной программы учебной дисциплины, профессионального модуля; контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины, профессионального модуля.

Примерные адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального и примерные программы адаптационного циклов представлены в приложении 2, 3, 4.

Примерная программа адаптивной физической культуры включает в себя структурно такие компоненты, как титульный лист, общая характеристику (паспорт) программы учебной дисциплины, структура и содержание адаптивной физической культуры, условия реализации программы, контроль и оценку результатов освоения адаптивной физической культуры.

Примерная адаптированная программа учебной дисциплины «Адаптивная физическая культура» представлена в приложении 5.

Программа ИА включает в себя структурно следующие компоненты: титульный лист, общую характеристику (паспорт) программы итоговой аттестации, содержание итоговой аттестации, условия реализации программы ИА, оценочные материалы (приложение 7).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Общие положения

Освоение ПАОП ПО, в том числе отдельной части или всего объема учебной дисциплины (общепрофессиональной дисциплины, адаптационной дисциплины, адаптивной физической культуры), междисциплинарного курса, практики, профессионального модуля адаптированной основной программы сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с инвалидностью и ОВЗ определяются образовательной организацией самостоятельно.

Профессиональное обучение завершается ИА в форме квалификационного экзамена.

Во время осуществления контроля результатов обучения обучающихся с инвалидностью и ОВЗ по адаптированной основной программе используется как бинарная система оценивания (оценки: «зачтено» – «не зачтено», «освоил» – «не освоил»), так и пятибалльная система оценивания (оценки: «2 (неудовлетворительно)», «3 (удовлетворительно)», «4 (хорошо)» и «5 (отлично)»).

Системы оценивания для конкретных элементов адаптированной основной программы (дисциплины, междисциплинарного курса, учебной практики, производственной практики, профессионального модуля, итоговой аттестации) находят свое отражение в учебном плане настоящей адаптированной основной программы.

Для проведения текущего контроля успеваемости, организации промежуточной аттестации обучающихся с инвалидностью и ОВЗ, итоговой аттестации по примерной адаптированной основной программе работниками образовательной организации, участвующими в реализации настоящей адаптированной основной программы профессионального обучения, разрабатываются адаптированные фонды оценочных материалов.

Фонды оценочных материалов по адаптированной основной программе состоят из пяти частей:

- 1) оценочные материалы по общепрофессиональным учебным дисциплинам;
- 2) оценочные материалы по адаптационным учебным дисциплинам;
- 3) оценочные материалы по профессиональным модулям;
- 4) оценочные материалы по адаптивной физической культуре;
- 5) оценочные материалы итоговой аттестации.

При проведении текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающегося с инвалидностью и ОВЗ, при необходимости, предоставляется дополнительное время для подготовки ответа, которое оговаривается перед началом контрольно-оценочной процедуры. Может устанавливаться форма проведения аттестации с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающегося (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) на основании соответствующего заявления обучающегося.

В целом обеспечивается соблюдение следующих общих требований к осуществлению контрольно-оценочной деятельности в отношении обучающихся с инвалидностью и ОВЗ:

- присутствие в аудитории ассистента (помощника) по оказанию технической помощи для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ, с учетом их индивидуальных особенностей (при необходимости);
- пользование обучающимся с инвалидностью и ОВЗ необходимыми техническими средствами при прохождении текущего контроля успеваемости (промежуточной аттестации, итоговой аттестации) с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся с инвалидностью и ОВЗ в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

Дополнительно при проведении текущего контроля успеваемости, промежуточной или ИА обучающихся с инвалидностью и ОВЗ с нарушениями интеллекта обеспечивается соблюдение следующих требований:

- использование упражнения и задания с учетом здоровьесберегающих технологий;
- подбор индивидуального темпа работы и нагрузки обучающегося;
- рациональное дозирование содержания учебного материала;
- использование наглядных опор: схемы и таблицы, приближенные к жизни, реалистические иллюстрации, технологические карты, с опорой на субъективный опыт обучающегося, рационально определять объем применения наглядных средств, с соблюдением принципа необходимости и доступности;

- использование качественных наглядных методов (натуральных, изобразительных, символических) и приспособление для их демонстрации;
- обязательная проверка, усвоил ли слушатель новый материал, понял ли, какие именно действия и в какой последовательности он должен осуществлять, решая задачу, поставленную в рамках содержания контроля освоения материала;
- помощь слушателю последовательно и целенаправленно достигать поставленной цели;
- отдельный контроль, способен ли слушатель осуществлять освоенные действия в свернутом виде;
- при переходе от одного задания к другому предлагать упражнения, переключающие внимание обучающегося на новый вид работы, давать предельно развернутые инструкции, увеличить количество практических проб.

ПОО могут создавать и иные специальные условия для осуществления контрольно-оценочной деятельности в отношении обучающихся с инвалидностью и ОВЗ в зависимости от нозологии, регламентированные федеральными нормативно-правовыми актами, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации.

Достижение (выраженность) и результативность комплексного сопровождения обучающихся с инвалидностью и ОВЗ целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания) может осуществляться педагогическими работниками посредством педагогического наблюдения, беседы, анкетирования, тестирования, реализации метода анализа продуктов деятельности обучающихся, специальных диагностических методик. Особенности педагогической диагностики в данном направлении отражены в программе воспитания образовательной программы.

Организация текущего контроля успеваемости

Текущий контроль успеваемости представляет собой систематическую проверку знаний, умений, трудовых действий обучающихся с инвалидностью и ОВЗ. Эта оценка осуществляется непосредственно в ходе и по результатам проведения учебных занятий, в том числе по итогам выполнения заданий самостоятельной работы обучающимися. Задача текущего контроля – обеспечение постоянной «обратной связи», позволяющей своевременно реагировать на затруднения и ошибки обучающихся и совершенствовать содержание и технологии обучения.

Формы и процедуры текущего контроля знаний, умений, трудовых действий обучающихся регламентируются локальными нормативно-правовыми актами образовательной организации.

Формы и методы текущего контроля успеваемости обучающихся с инвалидностью и ОВЗ: контрольная работа, устный опрос, письменный опрос, проверка результатов выполнения практических заданий (лабораторных заданий), проверка выполнения самостоятельной работы обучающимися, тестирование, наблюдение за деятельностью обучающихся и др.

Текущий контроль знаний, умений трудовых действий проводится только за счет объемов учебного времени, отведенных учебным планом по адаптированной основной программе на изучение соответствующих учебных дисциплин (общепрофессиональных учебных дисциплин, адаптационных учебных дисциплин, адаптивной физической культуры), междисциплинарных курсов и практик. Результаты текущего контроля знаний, умений, трудовых действий являются основанием для допуска обучающихся с инвалидностью и ОВЗ к промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация – это проверка учебных достижений обучающихся с инвалидностью и ОВЗ, осуществляемая по итогам изучения или выполнения

обучающимися каждой части адаптированной основной программы (учебной дисциплины, междисциплинарного курса, учебной практики, производственной практики, профессионального модуля, адаптивной физической культуры).

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине (обще профессиональной учебной дисциплине, адаптационной учебной дисциплине, адаптивной физической культуре), междисциплинарному курсу и профессиональному модулю, практикам разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Формами промежуточной аттестации являются зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ), экзамен (Э).

По учебным дисциплинам промежуточная аттестация может проводиться в форме дифференцированного зачета или зачета. По усмотрению образовательной организации при необходимости в качестве промежуточной аттестации по обще профессиональной учебной дисциплине может быть определен экзамен.

Промежуточная аттестация обучающихся с инвалидностью и ОВЗ по составным элементам профессионального модуля осуществляется следующим образом: по междисциплинарному курсу – зачет, дифференцированный зачет или (при обоснованной необходимости) экзамен, по учебной и производственной практикам – зачет или дифференцированный зачет.

Промежуточная аттестация по профессиональному модулю проводится в форме экзамена. Условием допуска к экзамену по профессиональному модулю является успешное освоение обучающимися всех элементов профессионального модуля.

Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики, профессионального модуля.

Итоговая аттестация по ПАОП ПО

ИА представляет собой проверку результатов освоения выпускниками адаптированной основной программы; позволяет подтвердить квалификацию выпускников, их готовность к самостоятельному решению задач профессиональной деятельности.

К итоговой аттестации допускается обучающийся с инвалидностью и ОВЗ, не имеющий академической задолженности, успешно прошедший все виды промежуточной аттестации и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.

ИА по адаптированным основным программам профессионального обучения реализуется в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится образовательной организацией для определения соответствия полученных обучающимися с инвалидностью и ОВЗ знаний, умений, трудовых действий, трудовых функций в рамках регламентированного вида деятельности адаптированной основной программы профессионального обучения (данной адаптированной основной программы) и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационного разряда по соответствующей осваиваемой профессии рабочего.

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения, включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) ПС по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. Проверка теоретических знаний обучающихся с инвалидностью и ОВЗ осуществляется по экзаменационным билетам. Для выполнения практических квалификационных работ обучающиеся получают наряд-задания.

Во время итоговой аттестации осуществляется оценка результативности воспитания обучающихся с инвалидностью и ОВЗ.

Итоговую аттестацию по адаптированной основной программе проводит аттестационная комиссия, во главе с ее председателем, в состав которой входят руководящие и педагогические работники образовательной организации. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Работа аттестационной комиссии оформляется протоколом.

Лицо, успешно сдавшее квалификационный экзамен по настоящей адаптированной основной программе, получает квалификацию по профессии рабочего с присвоением квалификационного разряда по результатам профессионального обучения, что подтверждается документом о квалификации (*свидетельством о профессии рабочего, должности служащего*).

Квалификация, указываемая в свидетельстве о профессии рабочего, должности служащего, дает его обладателю право заниматься определенной профессиональной деятельностью или выполнять конкретные трудовые функции, для которых в установленном законодательством Российской Федерации порядке определены обязательные требования к наличию квалификации по результатам профессионального обучения.

ПОО самостоятельно устанавливает образец выдаваемого свидетельства о профессии рабочего, должности служащего.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть адаптированной основной программы профессионального обучения и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому образовательной организацией.

Контроль и оценка основных результатов обучения по ПАОП ПО

Основные показатели оценки основных результатов обучения по настоящей адаптированной основной программы представлены в табличной форме (таблица 4).

Таблица 4

Контроль и оценка основных результатов обучения по адаптированной основной программе

Индекс	Трудовые действия	Умения	Знания
1		2	3
А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего Места.	-точность выполнения работ по подготовке к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.	<i>Умеет:</i> - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	<i>Знает:</i> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.

	- правила выполнения уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.	<i>Умеет:</i> - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.	<i>Знает:</i> - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
	- точность выполнения проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.	<i>Умеет:</i> - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.	<i>Знает:</i> - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.
	- четкость выполнения упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.	<i>Умеет:</i> - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.	<i>Знает:</i> - требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

В целях обеспечения индивидуальных потребностей обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) при проведении ИА предусматривается материально-техническая поддержка, координация и взаимодействие специалистов разного профиля, вовлечённых в процесс образования, родителей (законных представителей) обучающегося с умственной отсталостью (интеллектуальными

нарушениями).

Достижение целевых ориентиров воспитания для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ проводится в рамках реализации воспитательной работы ПАОП ПО по каждому направлению (гражданское воспитание, патриотическое воспитание, духовно-нравственное воспитание, эстетическое воспитание, физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия, профессионально-трудовое воспитание, экологическое воспитание, ценности научного познания).

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ (С НАРУШЕНИЕМ ИНТЕЛЛЕКТА)

5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения

Реализация настоящей ПАОП ПО обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное образование или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой учебной дисциплины (профессионального модуля).

Преподаватели общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Они проходят обязательную стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.¹

Требования к квалификации педагогических кадров (преподавателей, мастеров производственного обучения), осуществляющих руководство практикой:

- наличие опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- прохождение обязательной стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Педагогические работники профессиональной образовательной организации, входящие в состав аттестационной комиссии для проведения итоговой аттестации по адаптированной основной программе, имеют среднее профессиональное образование или высшее образование, соответствующее профилю адаптированной основной программы. Они имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходить обязательные стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Все педагогические работники осваивают дополнительные профессиональные программы – программы повышения квалификации не реже одного раза в три года, в том числе (при необходимости) в форме стажировки.

Для сопровождения образовательного процесса обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ, имеющих инвалидность) в профессиональной образовательной организации привлечены заместитель директора по учебно-производственной работе, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, методист, социальный педагог, педагог-психолог, классные руководители учебных групп, мастера производственного обучения, преподаватели и иные работники образовательной организации, осуществляющие мероприятия по обучению и воспитанию данной категории обучающихся, их социальной и психологической адаптации.²

¹ Данный абзац включается в пункт 5.1 «Кадровое обеспечение процесса обучения» настоящей адаптированной образовательной программы по усмотрению профессиональной образовательной организации.

² В настоящем предложении фиксируется то, что необходимо.

Профессиональное сопровождение образовательной деятельности обучающихся с инвалидностью и ОВЗ работники профессиональной образовательной организации осуществляют, исходя из своих должностных обязанностей, регламентированных соответствующим должностными инструкциями; в своей деятельности руководствуются локальными актами профессиональной образовательной организации по вопросам построения образовательного процесса с обучающимися с инвалидностью и ОВЗ.

Работники, в том числе педагогические, участвующие в реализации адаптированной основной программы, ознакомлены с психофизиологическими особенностями обучающихся с инвалидностью и ОВЗ и учитывают их при организации образовательного процесса, владеют педагогическими технологиями осуществления педагогического процесса обучающихся с инвалидностью и ОВЗ.

Работники профессиональной образовательной организации, взаимодействующие с обучающимися с инвалидностью и ОВЗ, проходят в установленном порядке инструктирование по вопросам обеспечения доступности для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ объектов профессиональной образовательной организации и предоставляемых ею услуг.

ПОО организует освоение педагогическими работниками, участвующими в организации образовательной деятельности для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ, программ профессиональной переподготовки и (или) программ повышения квалификации в области технологий работы с данными обучающимися, инклюзивного профессионального образования или дополнительных профессиональных программ по вопросам организации образовательной деятельности в профессиональных образовательных организациях с обязательными модулями по осуществлению образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ, имеющими инвалидность).

Деятельность тьюторов заключается в индивидуальной работе с обучающимися с инвалидностью и ОВЗ в образовательном процессе и в процессе социализации. Тьютор проводит дополнительные индивидуальные консультации и занятия с обучающимися, организованные для оказания помощи в освоении учебного материала, объяснения и подкрепления содержания учебных дисциплин, курсов и выработки умений к обучению в ПОО.

Работа педагога-психолога с обучающимися с инвалидностью и ОВЗ состоит в создании благоприятного психологического климата, формировании условий, стимулирующих личностный и профессиональный рост, обеспечении психологической защищенности данной категории лиц, поддержке и укреплении их психического здоровья.

Социальный педагог осуществляет социальную защиту, выявляет потребности обучающихся с инвалидностью и ОВЗ и их семей в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации и социализации.

Могут вводиться должности ассистента (помощника) по оказанию технической помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

ПОО предоставляет бесплатно при необходимости обучающимся с ОВЗ (обучающимся с ОВЗ, имеющим инвалидность) услуги указанных выше специалистов.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

ПАОП ПО обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям, в том числе электронными образовательными ресурсами.

Реализация ПАОП ПО обеспечивается доступом каждого слушателя к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин. Во время самостоятельной подготовки слушатели обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной литературы по всем УД и МДК, изданным не позднее 5 лет. 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.

Значительная роль в формировании учебно-профессиональной среды ПОО принадлежит Интернет-сайту, на страницах которого размещается актуальная нормативно-правовая документация, информация о ПОО, направлениях деятельности, учебно-методическом обеспечении, достижения субъектов образовательного процесса. Информация регулярно обновляется.

В ПОО представлено необходимое количество информационных стендов по учебной, методической, воспитательной работе, учебной и производственной практике, в помощь в трудоустройстве, о социальной и психологической помощи, безопасности жизнедеятельности, ПДД, пожарной безопасности и другие, помогающие обучающимся ориентироваться в текущих событиях и информирующие их о предстоящих мероприятиях.

Каждому обучающемуся предоставлен доступ к фондам библиотеки и библиотечным ресурсам.

В процессе обучения используются социально-активные и рефлексивные методы, технологии социокультурной реабилитации. Выбор методов и средств обучения, образовательных технологий и учебно-методического обеспечения реализации ПАОП ПО осуществляется ПОО самостоятельно, исходя из необходимости достижения слушателями с инвалидностью и ОВЗ планируемых результатов освоения ПАОП ПО, а также с учетом индивидуальных возможностей слушателей.

Педагогическими работниками ПОО разрабатываются методические рекомендации для организации и проведения всех видов практик, практических занятий, учебные пособия, комплекты контрольно-оценочных материалов.

ПОО осуществляет бесплатное предоставление обучающимся с инвалидностью и ОВЗ учебников, учебных пособий и иной учебно-методической, справочной литературы, периодических изданий, в том числе адаптированных с учетом ограничений жизнедеятельности (полной или частичной утраты лицами способности или возможности осуществлять самообслуживание, самостоятельно передвигаться, ориентироваться, общаться, контролировать свое поведение, обучаться и заниматься трудовой деятельностью) данных обучающихся.

5.3 Материально-техническое обеспечение

ПОО обеспечивает создание для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ и инвалидностью безбарьерной архитектурной среды в учебных зданиях, учебно-производственных мастерских. ПОО создает условия доступности для инвалидов, обучающихся с ОВЗ имеющихся объектов и предоставляемых услуг согласно приказу министерства образования и науки Российской Федерации от 09 ноября 2015 года № 1309 (в последующей редакции) «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» и письму Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 февраля 2016 года № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования».

Для реализации примерной адаптированной основной программы ПОО располагает необходимой материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и

модульной подготовки, учебной практики³, предусмотренных учебным планом/учебными планами (*следует оставить нужное*) профессиональной образовательной организации по данной примерной адаптированной основной программе профессионального обучения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

ПОО располагает всеми необходимыми учебными кабинетами, лабораториями, мастерскими и другими помещениями для осуществления профессиональной подготовки лиц, обучающихся по настоящей примерной адаптированной основной программе.

Перечень помещений для организации образовательной деятельности обучающихся с инвалидностью и ОВЗ адаптированной основной программе.

1. Кабинеты:

Кулинария

Деловая культура

Безопасность жизнедеятельности

Информатика

2. Лаборатория практических занятий.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий или спортивная площадка.

Залы:

библиотека, читальный зал;

актовый зал.

Помещения, используемые в процессе комплексного сопровождения обучающихся с инвалидностью и ОВЗ:

кабинет педагога-психолога

ПОО имеет необходимые технические средства обучения: мультимедийные проекторы, персональные компьютеры и ноутбуки, используемые в образовательном процессе, компьютерные классы с выходом в информационно-телекоммуникационную сеть Интернет, – а также иное учебное оборудование, необходимое для организации обучения обучающихся по данной адаптированной основной программе.

В учебных кабинетах, мастерских, лабораториях профессиональной образовательной организации предусмотрено создание учебных (рабочих) мест для обучения лиц с инвалидностью и ОВЗ по настоящей примерной адаптированной основной программе.

Требования к материально-техническому обеспечению организации практик обучающихся представлены в шестом разделе «Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» настоящей адаптированной основной программы.

Для осуществления воспитания (воспитательной работы) используются отдельные составные компоненты материально-технического обеспечения, которое применяется при построении учебной деятельности обучающихся с инвалидов и ОВЗ

Для выпускников из числа лиц с инвалидностью и ОВЗ ИА проводится ПОО с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников. Для создания специальных условий при проведении итоговой аттестации, в том числе применения специального материально-технического оснащения выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала итоговой

³ Учебная практика прописывается здесь при условии ее наличия в адаптированной образовательной программе.

аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении итоговой аттестации.⁴

Материально-техническое обеспечение организации и проведения итоговой аттестации представлено в программе итоговой аттестации обучающихся по данной адаптированной основной программе.

6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Требования к квалификации педагогических кадров (преподавателей, мастеров производственного обучения), осуществляющих руководство практикой:

- наличие опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- прохождение обязательной стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Практика обучающихся обеспечивается полным комплектом необходимой учебно-методической документации, в том числе в электронной форме.

При реализации учебной практики используются материально-технические ресурсы самой ПОО. Производственная практика проводится в организациях (базы практики), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся с инвалидностью и ОВЗ. Базы практики имеют все необходимое оборудование, материалы и инструменты, необходимые для выполнения обучающимися с инвалидностью и ОВЗ всех видов регламентированных работ.

Выбор мест прохождения практики для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ, имеющих инвалидность, производится с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, отраженных в индивидуальной программе реабилитации инвалида (относительно рекомендованных условий и видов труда), а также с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся.

При необходимости для прохождения практики обучающимися с инвалидностью и ОВЗ, имеющими инвалидность, создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений здоровья обучающихся, а также с учетом профессии, характера труда, выполняемых инвалидом трудовых функций.

Специальные рабочие места для трудоустройства инвалидов – рабочие места, требующие дополнительных мер по организации труда, включая адаптацию основного и вспомогательного оборудования, технического и организационного оснащения, дополнительного оснащения и обеспечения техническими приспособлениями с учетом индивидуальных возможностей инвалидов.

Особенности организации практик по данной адаптированной основной программе отражены в адаптированных программах учебной и (или) производственной практики по каждому профессиональному модулю.

7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ (В СООТВЕТСТВИИ С НОЗОЛОГИЕЙ)

В образовательном учреждении создаются условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующие развитию воспитательного компонента образовательного процесса,

⁴ При реализации адаптированной основной программы профессионального обучения для обучающихся создаются специальные условия для получения образования. Это касается и итоговой аттестации. Данное предложение вводится в пункт 5.3 «Материально-техническое обеспечение» адаптированной образовательной программы по усмотрению профессиональной образовательной организации.

включая участие обучающихся в работе кружков, спортивных секциях, во внеурочных спортивных и творческих мероприятиях.

В образовательной организации сформирована профессиональная и социокультурная среда, способствующая формированию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, способности воспринимать социальные, личностные и культурные различия. Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся с интеллектуальными нарушениями и их сопровождение весь период обучения.

Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, содержанием и методами, несёт предупреждающий характер и особенно актуально, когда у обучающихся с инвалидностью и ОВЗ возникают проблемы учебного, адаптационного, коммуникативного характера.

Процесс сопровождения носит непрерывный и комплексный характер:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль достижения результатов обучения обучающегося с инвалидностью и ОВЗ в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного процесса обучения;
- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося;
- профилактически-реабилитационное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей лиц с интеллектуальными нарушениями, гармонизацию их психического состояния;
- социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба лиц с инвалидностью и ОВЗ и включает содействие в решении бытовых проблем проживания в общежитии, транспортных вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, организация досуга, вовлечение их в самоуправление, организация добровольческого движения.

Одним из эффективных методов подготовки конкурентоспособного работника является привлечение обучающихся с интеллектуальными нарушениями к участию в конкурсах профессионального мастерства на различных уровнях. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, её профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства, трудоустройства. формирования портфолио, необходимого для трудоустройства.

8. СВЕДЕНИЯ О РАЗРАБОТЧИКАХ

№ п\п	ФИО (полностью)	Должность
1	Наговицына Татьяна Алексеевна	Заместитель директора по УПР
2	Ефремова Татьяна Владимировна	Педагог-психолог
3	Конакова Анна Егоровна	Преподаватель
4	Мамаджанян Анна Гарниковна	Преподаватель
5	Холупченко Татьяна Владимировна	Преподаватель

ПРИЛОЖЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к АОП СПО по профессии
13249 Кухонный рабочий

УЧЕБНЫЙ ПЛАН И КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК

ОГЛАВЛЕНИЕ

«Учебный план».....	34
«Календарный график».....	35

План учебного процесса (примерной адаптированной основной программы профессионального обучения)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)				Распределение обязательной аудиторной нагрузки по семестрам (час в семестр)	
			Максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная			
					всего занятий	в том числе лаб. и практ. занятий	1 семестр (17 недель)	2 семестр (23 недели)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПП	Профессиональная подготовка	5/3	220	0	220	143	134	86
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	5/3	220	0	220	143	134	86
ОП.01	Организация рабочего места кухонного рабочего	-,3	34	0	34	22	34	0
ОП.02	Производственная санитария и гигиена труда	-,3	32	0	32	21	32	0
ОП.03	Безопасные условия работы, соблюдение требований охраны труда и техники безопасности	-,3	68	0	68	44	34	34
ОП.04	Деловая культура взаимодействия кухонного рабочего с коллегами и руководителем	-,3	40	0	40	26	0	40
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-,3	46	0	46	30	34	12
ПМ.00	Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули		898	0	898	820	324	114
ПМ.01	Технология уборки производственных помещений, подготовки производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов	- 1/Э	300	0	300	270	256	44
МДК.01.01	Технология уборки производственных помещений	-,Э	30	0	30	20	15	15
МДК.01.02	Технология подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды	-,Э	30	0	30	20	15	15
МДК.01.03	Технология подготовки столовой посуды и приборов	-Э	30	0	30	20	16	14
УП.01	Учебная практика (производственное обучение)	-,ПР	210	0		210	210	-
ПМ.02	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1/Э	598	0	598	550	68	530
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к	-,Э	69	0	69	45	34	35

	реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,Э	69	0	69	45	34	35
УП.02	Учебная практика (производственное обучение)	-,ДЗ	102	0	102	102	-	102
ПП.02	Производственная практика	-,ДЗ	358	0	358	358	-	358
ФК.00	Физическая культура	-,З	40	0	40	38	40	0
АФК.01	Адаптивная физическая культура	-,З	40	0	40	-	20	20
АД.00	Адаптационный учебный цикл. Адаптационные учебные дисциплины	4/КР	142	0	142	93	30	112
АУД.01	Адаптивные информационные и коммуникативные технологии	-,КР	32	0	32	21	0	32
АУД.02	Психология личности и профессиональное самоопределение	-,КР	34	0	34	22	0	34
АУД.03	Коммуникативный практикум	-,КР	44	0	44	29	30	14
АУД.04	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-,КР	32	0	32	21	0	32
	ВСЕГО	5з/7дз/1э	1300	0	1300	1094	528	772
ИА.00	Итоговая аттестация							
ИА.01	Квалификационный экзамен				6			6
	Консультации на учебную группу				34			34
	ВСЕГО				1340		528	812
Государственная (итоговая) аттестация: Квалификационный экзамен (включает в себя квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований)					Всего	дисциплин и МДК	298	332
						учебной практики	210	102
						производст. практики	0	358
						Экзаменов (в т.ч. экзаменов (квалификационных))	0	1
						дифф. зачетов	0	7
						зачетов	2	3

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК НА 2025-2026 УЧЕБНЫЙ ГОД
 Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
 «Дубовский зооветеринарный колледж имени Героя Советского Союза А.А.Шарова»
 Профессия: 13249 Кухонный рабочий

Квалификация: Кухонный рабочий
Уровень подготовки: базовый
Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения: 10 месяцев

	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь					Декабрь				Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	40	41	42	43	44			
	И																			К															П		П	П	П	П	П	П	П	КЭ				
	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	К	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У															

Сводные данные по бюджету времени в неделях

Э	Теоретическое обучение
К	Каникулы
У	Учебная практика
П	Производственная практика
Г	Квалификационный экзамен

Курс	Теоретическое обучение	Промежуточная аттестация	Практики		Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			Учебная	Производственная			
I курс	19,8	-	9,4	10,8	1	2	43

**ПРИМЕРНЫЕ АДАПТИРОВАННЫЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ
ДИСЦИПЛИН ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**

ОГЛАВЛЕНИЕ

«Организация рабочего места кухонного рабочего».....	37
«Производственная санитария и гигиена труда».....	48
«Безопасные условия работы, соблюдение требований охраны труда и техники безопасности».....	58
«Деловая культура взаимодействия кухонного рабочего с коллегами и руководителем».....	70
«Безопасность жизнедеятельности».....	84

**ПРИМЕРНАЯ АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**для обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)**

**ОП.01 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО
МЕСТА КУХОННОГО РАБОЧЕГО**

**ПО ПРОФЕССИИ
13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ**

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА КУХОННОГО РАБОЧЕГО

1.1. Область применения программы

Адаптированная примерная рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе п.28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п.4 ст. 79 Федерального Закона «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. №273, Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 г. №06-443 «О направлении методических рекомендаций» вместе с Методическими рекомендациями по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), утв. на Педагогическом совете ФГБОУ ДПО ИРПО от 30.08.2022 г. по программе профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий.

1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы: общепрофессиональный цикл.

1.3. Характеристика нозологической группы, в которой реализуется программа:

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) *рекомендуются следующие виды труда:*

а) по характеру рабочей нагрузки и его усилий по реализации трудовых задач – физический труд;

б) по форме деятельности – регламентированный (с определенным распорядком работы);

в) по признаку основных орудий (средств) труда – ручной труд, машинно-ручной труд;

г) по сфере производства промышленных предприятиях, жилищно-коммунального хозяйства, в строительстве.

Рабочая программа предназначена для слушателей с ограниченными возможностями здоровья с умственной отсталостью и задержкой психического развития (далее - УО и ЗПР).

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 долговременной, 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;
- 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

1.4. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Планировать и организовывать текущий рабочий день в рамках решения профессиональных задач.

- Гибко адаптироваться в меняющихся ситуациях в области профессиональной деятельности.

- Осуществлять самоконтроль и анализировать результаты собственной работы.

- Планировать постоянное повышение собственной квалификации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Понимание сущности и социальной значимости своей профессии.

- Область профессиональной ответственности за результаты своего труда.

- Основы законодательства в области профессиональной деятельности.

- Рынок труда в области индустрии питания и гостеприимства.

- Методы адаптации на рынке труда и в меняющихся условиях работы.

- Производственный цикл предприятия питания.

- Формы организации труда на производстве.

- Возможные нестандартные ситуации и правила поведения в нестандартных ситуациях.

- Правила поведения в экстренных ситуациях.

- Принципы рациональной организации труда рабочего на предприятиях питания.

- Правила внутреннего трудового распорядка.

- Инструкции по безопасности (личной, общественной и предприятия).

- Важность планирования своей деятельности и методы планирования.

- Правила организации рабочего места.

- Принципы формулирования задач и определения способов их решения в рамках профессиональной компетенции на краткосрочную и долгосрочную перспективу.

- Важность самостоятельного анализа своей профессиональной деятельности и процесса собственного труда.

- Принципы и методы оценки и осуществления самоконтроля качества своей профессиональной деятельности.

- Важность оценки соответствия своей профессиональной деятельности изменяющимся требованиям к ней.

- Важность правильной постановки и реализации задач в области профессионального совершенствования.

- Основные проблемы в профессиональной деятельности и способы их решения.

- Методы осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий.

- Важность необходимости быть ориентированным в смежных областях профессиональной деятельности.

1.5. Характерные для АРП УД формы организации деятельности обучающихся с умственной отсталостью. Направления работы и методические приемы:

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);

- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);

- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы – перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания,

работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);

- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний;

- соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);

- развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);

- развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА КУХОННОГО РАБОЧЕГО

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	34
в том числе:	
теоретические занятия	12
практические занятия	22
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Итоговая аттестация в форме	Зачет

2.2. Тематический план учебной дисциплины ОП.01 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА КУХОННОГО РАБОЧЕГО

Наименование разделов и тем	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Количество аудиторных часов		
			всего	ТО	Практические занятия

Тема 1. Введение в профессию.	9	-	9	6	3
Тема 2. Организация труда работника.	24	-	24	5	19
Зачет	1		1		
Всего по дисциплине:	34	-	34	11	22

2.3.Содержание учебной дисциплины ОП.01 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА КУХОННОГО РАБОЧЕГО

Наименование разделов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов
1.	2.		3.
Раздел 1. Введение в профессию.	Содержание учебного материала		9
	1	Понимание сущности и социальной значимости своей профессии.	1
	2	Основы законодательства в области профессиональной деятельности.	1
	3	Формы организации труда на производстве.	1
	4	Правила поведения в экстренных ситуациях.	1
	5	<i>Практическое занятие № 1.</i> Рассмотрение возможных нестандартных ситуаций и правил поведения в нестандартных ситуациях.	1
	6	Правила внутреннего трудового распорядка	1
	7	Инструкции по безопасности (личной, общественной и предприятия).	1
	8	<i>Практическое занятие № 2.</i> Должностная инструкция кухонного рабочего.	1
	9	<i>Практическое занятие № 3.</i> Расследование и учет несчастных случаев на производстве.	1
Тема 2. Организация труда работника.	Содержание учебного материала		25
	10	Организация рабочего места в заготовочных цехах (овощном, мясном).	1
	11	Организация рабочего места в заготовочных цехах (рыбном, птицегольном).	1
	12	<i>Практическое занятие № 4.</i> Организация рабочего места в заготовочном овощном цехе.	1
	13	<i>Практическое занятие № 5.</i> Организация рабочего места в заготовочном мясном цехе.	1
	14	<i>Практическое занятие № 6.</i> Организация рабочего места в заготовочном рыбном цехе.	1
	15	<i>Практическое занятие № 7.</i> Организация рабочего места в заготовочном птицегольном цехе.	1
	16	<i>Практическое занятие № 8.</i> Организация рабочего места моечного отделения.	1
	17	<i>Практическое занятие № 9.</i> Планирование текущего рабочего дня в рамках профессиональных задач при работе в овощном цехе.	1
	18	<i>Практическое занятие № 10.</i> Планирование текущего	1

		рабочего дня в рамках профессиональных задач при работе в заготовочном рыбном цехе.	
19	<i>Практическое занятие № 11.</i>	Планирование текущего рабочего дня в рамках профессиональных задач при работе в заготовочном мясном цехе.	1
20	<i>Практическое занятие № 12.</i>	Планирование текущего рабочего дня в рамках профессиональных задач при работе в заготовительном птицеводческом цехе.	1
21		Важность самостоятельного анализа своей профессиональной деятельности и процесса собственного труда.	1
22	<i>Практическое занятие № 13.</i>	Гибко адаптироваться в меняющихся ситуациях в области профессиональной деятельности.	1
23	<i>Практическое занятие № 14.</i>	Анализ профессиональной деятельности собственного труда.	1
24		Принципы и методы оценки и осуществления самоконтроля качества своей профессиональной деятельности.	1
25	<i>Практическое занятие № 15.</i>	Осуществление самоконтроля результатов собственной работы.	1
26	<i>Практическое занятие № 16.</i>	Принципы и методы самоконтроля качества своей профессиональной деятельности.	1
27	<i>Практическое занятие № 17.</i>	Инструкции по безопасности труда.	1
28	<i>Практическое занятие № 18.</i>	Должностные инструкции кухонного рабочего.	1
29	<i>Практическое занятие № 19.</i>	Принципы формулирования задач и поиски решения на краткосрочную перспективу.	1
30	<i>Практическое занятие № 20.</i>	Принципы формулирования задач в рамках профессиональной компетенции на долгосрочную перспективу.	1
31		Методы осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий	1
32	<i>Практическое занятие № 21.</i>	Методы осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач.	1
33	<i>Практическое занятие № 22.</i>	Планирование постоянного повышения собственной квалификации.	1
34		Зачет	1
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		-
	Всего:		34

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы адаптированной учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технологии кулинарного и кондитерского производства». Учебное место организуется в соответствии с санитарными нормами и требованиями, а также с учетом индивидуальных возможностей и особых образовательных потребностей.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – методической документации;
- наглядные материалы и стенды.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионно-программным обеспечением, мультимедиа проектор.

Раздаточный материал: (карточки-задания, теоретический материал, диагностические методики). Опорные конспекты, книжный фонд, периодические издания, рабочая программа.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные печатные источники:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебн. пособие для нач. проф. образования/ В. В. Усов. – 7-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. -432с.
2. Технологическое оборудование общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. П. Золин – 6-изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия» -2014г. -248с.
3. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб для нач. проф. образования/ М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов – 2-е изд. испр.- М.: Издательский центр «Академия» 2014г. – 464с.
4. Кулинария: учебн. пособие для нач. проф. образования/ Н. А. Анфимова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 352с.

Дополнительные печатные источники:

1. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.: Академия, 2011 г.
3. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
4. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
5. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
6. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
7. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

Электронные ресурсы:

1. Российское образование [Электронный ресурс]: федеральный портал. – Электрон. дан. – Режим доступа : <http://www.edu.ru>.
2. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.
3. <https://e.lanbook.com/> Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста [Google Play](#), [Apple Store](#)).

4. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно - эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://fp.crc.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

5. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru, свободный. – Заглавие с экрана.

3.3. Кадровое обеспечение процесса обучения

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Требования к образованию и обучению. Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование бакалавриат, направленность (профиль) которого, соответствует преподаваемому курсу.

Педагогические работники компетентны в понимании особых образовательных потребностей, обучающихся с инвалидностью и ОВЗ.

При реализации основной программы профессиональной подготовки адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) предусмотрено штатным расписанием должности специалистов психолого-педагогического сопровождения: педагог – психолог, социальный педагог.

Педагог-психолог на основе собственно психологических исследований и заключения психолого-медико-педагогической комиссии совместно с педагогами и медицинским работником:

- устанавливает актуальный уровень когнитивного развития обучающегося, определяет зону ближайшего развития;
- выявляет особенности эмоционально-волевой сферы, личностные особенности обучающегося, характер взаимодействия со сверстниками, родителями и другими взрослыми;
- помогает педагогам и другим специалистам наладить конструктивное взаимодействие как с родителями обучающегося, так и с самим обучающимся;
- повышает психологическую компетентность педагогов, а также родителей; – проводит консультирование педагогов, родителей и обучающихся;
- совместно с социальным педагогом и администрацией техникума проводит работу по профилактике и преодолению конфликтных ситуаций.

Основными задачами педагога-психолога являются:

- разъяснение педагогам, тех или иных особенностей и причин поведения обучающегося с нарушением – помощь в подборе тех или иных форм, приемов взаимодействия с ним;
- отслеживание динамики адаптации обучающегося в социуме;
- раннее выявление тех или иных затруднений как у обучающегося и его родителей, так и у педагогов группы.

Педагог является основным участником междисциплинарной команды специалистов, осуществляющих психолого-педагогическое сопровождение обучающегося с нарушением интеллекта, его семьи и других участников образовательного процесса.

Для эффективной работы педагогов по созданию условий для обучающихся с нарушением интеллекта обеспечивается на постоянной основе подготовка, переподготовка и повышение квалификации педагогов с целью получения знаний о психофизиологических особенностях инвалидов и лиц с ОВЗ, специфики приема-передачи учебной информации, применения специальных технических средств обучения с учетом различных нарушений функций организма человека.

4. КОНТРОЛЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь: •Планировать и организовывать текущий рабочий день в рамках решения профессиональных задач. •Гибко адаптироваться в меняющихся ситуациях в области профессиональной деятельности. •Осуществлять самоконтроль и анализировать результаты собственной работы. •Планировать постоянное повышение собственной квалификации. знать: •Понимание сущности и социальной значимости своей профессии. •Область профессиональной ответственности за результаты своего труда. •Основы законодательства в области профессиональной деятельности. •Рынок труда в области индустрии питания и гостеприимства. •Методы адаптации на рынке труда и в меняющихся условиях работы. •Производственный цикл предприятия питания. •Формы организации труда на производстве. •Возможные нестандартные ситуации и правила поведения в нестандартных ситуациях. •Правила поведения в экстренных ситуациях. •Принципы рациональной организации труда рабочих на предприятиях питания. •Правила внутреннего трудового распорядка. •Должностная инструкция. •Инструкции по безопасности (личной, общественной и предприятия). •Важность планирования своей деятельности и методы планирования. •Правила организации рабочего места. •Принципы формулирования задач и определения способов их решения в рамках профессиональной компетенции на краткосрочную и долгосрочную перспективу. •Важность самостоятельного анализа своей профессиональной деятельности и процесса собственного труда. •Принципы и методы оценки и осуществления	Фронтальный опрос. Индивидуальные задания. Тестирование. Решение кроссвордов.

самоконтроля качества своей профессиональной деятельности. •Важность оценки соответствия своей профессиональной деятельности изменяющимся требованиям к ней. •Важность правильной постановки и реализации задач в области профессионального совершенствования. •Основные проблемы в профессиональной деятельности и способы их решения. •Методы осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий. •Важность необходимости быть ориентированным в смежных областях профессиональной деятельности.	
Педагог обязательно проверяет, усвоил ли слушатель новый материал, понял ли, какие именно действия и в какой последовательности он должен осуществлять, решая задачу, поставленную в рамках содержания контроля освоения материала; необходимо помогать слушателю последовательно и целенаправленно достигать поставленной цели; отдельно контролировать, способен ли слушатель осуществлять освоенные действия в свернутом виде.	

**ПРИМЕРНАЯ АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**для обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальные нарушения)**

**ОП.02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ САНИТАРИЯ
И ГИГИЕНА ТРУДА**

**ПО ПРОФЕССИИ
13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ**

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ

5. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
6. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ТРУДА

1.4. Область применения программы

Адаптированная примерная рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе п.28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п.4 ст. 79 Федерального Закона «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. №273, Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 г. №06-443 «О направлении методических рекомендаций» вместе с Методическими рекомендациями по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития). утв. на Педагогическом совете ФГБОУ ДПО ИРПО от 30.08.2022 г. по программе профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий.

1.5. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный учебный цикл.

1.6. Характеристика нозологической группы, в которой реализуется программа:

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) *рекомендуются следующие виды труда:*

- а) по характеру рабочей нагрузки и его усилий по реализации трудовых задач – физический труд;
- б) по форме деятельности – регламентированный (с определенным распорядком работы);
- в) по признаку основных орудий (средств) труда – ручной труд, машинно-ручной труд;
- г) по сфере производства промышленных предприятиях, жилищно-коммунального хозяйства, в строительстве.

Рабочая программа предназначена для слушателей с ограниченными возможностями здоровья с умственной отсталостью и задержкой психического развития (далее - УО и ЗПР).

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 долговременной, 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;
 - 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

1.4. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Соблюдать требования санитарии и гигиены при хранении и обработке продуктов.
- Соблюдать личную гигиену.
- Выбирать правильные способы соблюдения санитарии и гигиены на рабочем месте.
- Выбирать спецодежду в соответствии с выполняемым заданием.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Важность соблюдения безопасности продукции производства на предприятии питания.
- Возможные типы опасностей производства (микробиологические, физические, химические, аллергические).
- Основные причины возникновения рисков в области безопасности продукции производства (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные загрязнения, здоровье персонала, паразиты и прочее).
- Риски в области безопасности продукции производства, существующие на рабочих местах.
- Понятие о микробах и эпидемиологии в области питания.
- Краткие сведения о кишечных инфекционных заболеваниях.
- Виды гельминтозов и их профилактику.
- Виды мух, паразитов и грызунов и меры предупреждения заражения ими.
- Пищевые отравления и их предупреждение.
- Личную гигиену работников и ее значение для предупреждения пищевых отравлений и заболеваний.
- Необходимость соблюдения личной гигиены (чистая одежда, наличие головных уборов, тщательное мытье рук после туалета, до начала работы, после работы с сырыми продуктами и отходами).
- Правила мытья рук.
- Типы защитной одежды для разных видов работ (складирование, подготовка продуктов).
- Риски в области безопасности продукции, связанные с персоналом (инфекции, болезни, ношение аксессуаров и прочее).
- Правила обработки открытых ран (порезы, нагноения, ожоги).

2.5. Характерные для АРП УД формы организации деятельности обучающихся с умственной отсталостью. Направления работы и методические приемы:

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);
- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы – перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);
- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний;
- соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй

объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);

- развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);

- развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ТРУДА

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в том числе:	
теоретические занятия	11
практические занятия	21
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Итоговая аттестация в форме	Зачет

2.2 Тематический план учебной дисциплины

ОП.02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ТРУДА

Наименование разделов и тем	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Количество аудиторных часов		
			всего	ТО	Практические занятия
Тема 1. Соблюдение безопасности продукции производства на предприятии питания	10	-	10	4	6
Тема 2. Основные понятия по микробиологии и эпидемиологии. Личная гигиена.	21	-	21	6	15
Зачет	1		1		
Всего по дисциплине:	32	10	32	10	21

2.3. Содержание учебной дисциплины ОП. 02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ТРУДА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов
4.	5.		6.
Тема 1. Соблюдение безопасности продукции производства на предприятии питания.	Содержание учебного материала		10
	1	Важность соблюдения безопасности продукции производства на предприятии питания.	1
	2	Микробиологический тип опасности на предприятии питания.	1
	3	<i>Практическое занятие № 1.</i> Типы опасности на предприятиях общественного питания: физический, химический.	1
	4	<i>Практическое занятие № 2.</i> Типы опасности на предприятиях общественного питания: аллергический.	1
	5	Способы мытья и содержания посуды.	1
	6	<i>Практическое занятие № 3.</i> Требования к мытью кухонной посуды.	1
	7	<i>Практическое занятие № 4.</i> Требования к мытью столовой посуды.	1
	8	Риски в области безопасности продукции производства, существующих на рабочих местах.	1
	9	<i>Практическое занятие № 5.</i> Соблюдение требований санитарии и гигиены при хранении продуктов	1
	10	<i>Практическое занятие № 6.</i> Соблюдение требований санитарии и гигиены при обработке продуктов	1
Тема 2. Основные Понятия по микробиологии и эпидемиологии. Личная гигиена	Содержание учебного материала		21
	11	Понятие о микробах.	1
	12	Краткие сведения о кишечных инфекционных заболеваниях. Гельминтозы и их профилактика.	1
	13	Муши, паразиты и грызуны и меры предупреждения заражения ими. Пищевые отравления и их предупреждение.	1
	14	Личная гигиена работников и ее значение для предупреждения пищевых отравлений и заболеваний.	1
	15	<i>Практическое занятие № 7.</i> Муши, паразиты и грызуны и меры предупреждения заражения ими. Пищевые отравления и их предупреждение.	1
	16	<i>Практическое занятие № 8.</i> Пищевые отравления бактериального происхождения.	1
	17	<i>Практическое занятие № 9.</i> Пищевые отравления немикробного происхождения.	1
	18	<i>Практическое занятие № 10.</i> Соблюдение личной гигиены для предупреждения пищевых отравлений.	1
	19	<i>Практическое занятие № 11.</i> Соблюдение личной гигиены для предупреждения заболеваний.	1

	20	Практическое занятие № 12. Выбор правильных способов соблюдения санитарии и гигиены при подготовке рабочего места.	1
	21	Практическое занятие № 13. Выбор способов соблюдения санитарии и гигиены при работе с продуктами на рабочем месте.	1
	22	Необходимость соблюдения личной гигиены (чистая одежда, наличие головных уборов, тщательной мытье рук после туалета, до начала и после работы с сырыми продуктами и отходами)	1
	23	Практическое занятие № 14. Правила мытья рук.	1
	24	Типы защитной одежды для разных видов работ. Типы защитной одежды при складировании.	1
	25	Практическое занятие № 15. Риски в области безопасности продукции, связанные с персоналом (инфекции, болезни, ношение аксессуаров и прочее).	1
	26	Практическое занятие № 16. Правила обработки открытых ран (порезы, нагноения, ожоги)	1
	27	Практическое занятие № 17. Выбор спецодежды.	1
	28	Практическое занятие № 18. Оказание первой помощи при порезах.	1
	29	Практическое занятие № 19. Оказание первой помощи при ушибах.	1
	30	Практическое занятие № 20. Оказание первой помощи при нагноении.	1
	31	Практическое занятие № 21. Оказание первой помощи при ожогах.	1
	32	Зачет	1
	Самостоятельная работа обучающихся		-
ВСЕГО			32

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технологии кулинарного и кондитерского производства». Учебное место организуется в соответствии с санитарными нормами и требованиями, а также с учетом индивидуальных возможностей и особых образовательных потребностей.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – методической документации;
- наглядные материалы и стенды.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионно-программным обеспечением, мультимедиа проектор.

Раздаточный материал: (карточки-задания, теоретический материал, диагностические методики). Опорные конспекты, книжный фонд, периодические издания, рабочая программа.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные печатные источники:

1. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии.
2. Гуминский А.А., Леонтьева Н.Н., Маринова К.В. Руководство к лабораторным занятиям по общей и возрастной физиологии: Учеб. пособие для студентов биол. спец. пед. ин-тов. - М.: Просвещение, 2023. - 239 с.
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. 2022.
4. Хрипкова А.Г., Антропова М.В., Фарбер Д.А. Возрастная физиология и школьная гигиена: Пособие для студентов пед. ин-тов. - М.: Просвещение, 2024 - 319 с.
5. Великанова Л.К., Гуминский А.А., Загорская Н.В. и др. Практические занятия по возрастной физиологии и школьной гигиене. Учебное пособие. - М., 2024. - 132 с.
6. Сапин М.Р., Брыксина З.Г. Анатомия и физиология детей и подростков: Учеб. Пособие для вузов. М.: 1.

Дополнительные печатные источники:

1. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
2. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
3. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
4. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
5. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
6. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
7. Морозов, А.В. Деловая психология /А.В. Морозов. Санкт-Петербург: Союз, 2022. – 576 с.
8. Социальная психология и этика делового общения/ Под редакцией профессора В.Н. Лавриненко. – М.: Культура и спорт, ЮНИТИ, 2021. – 160 с.
9. Холопова, Т.Н. Протокол и этикет для деловых людей / Т.Н. Холопова, М.М. Лебедева. – М.: Инфра-М, 2023. – 401 с.

Электронные ресурсы:

6. 7. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно – эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://fp.crc.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
7. 8. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
8. 9. Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>, свободный. – Заглавие с экрана.
1. Митрошенков, О.А. Эффективные переговоры / О.А. Митрошенков. – М.: Инфра-М, 2022. – 280 с.
9. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.

10. <https://e.lanbook.com/> Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста [Google Play](#), [Apple Store](#)).

3.3. Кадровое обеспечение процесса обучения

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Требования к образованию и обучению. Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование бакалавриат, направленность (профиль) которого, соответствует преподаваемому курсу.

Педагогические работники компетентны в понимании особых образовательных потребностей, обучающихся с инвалидностью и ОВЗ.

При реализации основной программы профессиональной подготовки адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) предусмотрено штатным расписанием должности специалистов психолого-педагогического сопровождения: педагог – психолог, социальный педагог.

Педагог-психолог на основе собственно психологических исследований и заключения психолого-медико-педагогической комиссии совместно с педагогами и медицинским работником:

- устанавливает актуальный уровень когнитивного развития обучающегося, определяет зону ближайшего развития;
- выявляет особенности эмоционально-волевой сферы, личностные особенности обучающегося, характер взаимодействия со сверстниками, родителями и другими взрослыми;
- помогает педагогам и другим специалистам наладить конструктивное взаимодействие как с родителями обучающегося, так и с самим обучающимся;
- повышает психологическую компетентность педагогов, а также родителей; – проводит консультирование педагогов, родителей и обучающихся;
- совместно с социальным педагогом и администрацией техникума проводит работу по профилактике и преодолению конфликтных ситуаций.

Основными задачами педагога-психолога являются:

- разъяснение педагогам, тех или иных особенностей и причин поведения обучающегося с нарушением – помощь в подборе тех или иных форм, приемов взаимодействия с ним;
- отслеживание динамики адаптации обучающегося в социуме;
- раннее выявление тех или иных затруднений как у обучающегося и его родителей, так и у педагогов группы.

Педагог является основным участником междисциплинарной команды специалистов, осуществляющих психолого-педагогическое сопровождение обучающегося с нарушением интеллекта, его семьи и других участников образовательного процесса.

Для эффективной работы педагогов по созданию условий для обучающихся с нарушением интеллекта обеспечивается на постоянной основе подготовка, переподготовка и повышение квалификации педагогов с целью получения знаний о психофизиологических особенностях инвалидов и лиц с ОВЗ, специфики приема-передачи учебной информации, применения специальных технических средств обучения с учетом различных нарушений функций организма человека.

4. КОНТРОЛЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь: • Соблюдать требования санитарии и гигиены при хранении • Соблюдать личную гигиену. • Выбирать правильные способы соблюдения санитарии и ги • Выбирать спецодежду в соответствии с выполняемым задан знать: • Важность соблюдения безопасности продукции производства на предприятии питания. • Возможные типы опасностей производства (микробиологические, физические, химические, аллергические). • Основные причины возникновения рисков в области безопасности продукции производства (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные загрязнения, здоровье персонала, паразиты и прочее). • Риски в области безопасности продукции производства, существующие на рабочих местах. • Понятие о микробах и эпидемиологии в области питания. • Краткие сведения о кишечных инфекционных заболеваниях. • Виды гельминтозов и их профилактику. • Виды мух, паразитов и грызунов и меры предупреждения заражения ими. • Пищевые отравления и их предупреждение. • Личную гигиену работников и ее значение для предупреждения пищевых отравлений и заболеваний. • Необходимость соблюдения личной гигиены (чистая одежда, наличие головных уборов, тщательное мытье рук после туалета, до начала работы, после работы с сырыми продуктами и отходами). • Правила мытья рук. • Типы защитной одежды для разных видов работ (складирование, подготовка продуктов). • Риски в области безопасности продукции, связанные с персоналом (инфекции, болезни, ношение аксессуаров и прочее). • Правила обработки открытых ран (порезы, нагноения, ожоги).	Фронтальный опрос. Индивидуальные задания. Тестирование. Кроссворды.
Педагог обязательно проверяет, усвоил ли слушатель новый материал, понял ли, какие именно действия и в какой последовательности он должен осуществлять, решая задачу, поставленную в рамках содержания контроля освоения материала; необходимо помогать слушателю последовательно и целенаправленно достигать поставленной цели; отдельно контролировать, способен ли слушатель осуществлять освоенные действия в свернутом виде.	

**ПРИМЕРНАЯ АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**для обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)**

**ОП.03 БЕЗОПАСНЫЕ УСЛОВИЯ РАБОТЫ, СОБЛЮДЕНИЕ
ТРЕБОВАНИЙ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ**

**ПО ПРОФЕССИИ
13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ**

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ

9. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
10. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 БЕЗОПАСНЫЕ УСЛОВИЯ РАБОТЫ, СОБЛЮДЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

1.7. Область применения программы

Адаптированная примерная рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе п.28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п.4 ст. 79 Федерального Закона «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. №273, Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 г. №06-443 «О направлении методических рекомендаций» вместе с Методическими рекомендациями по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), утв. на Педагогическом совете ФГБОУ ДПО ИРПО от 30.08.2022 г. по программе профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный учебный цикл.

1.3. Характеристика нозологической группы, в которой реализуется программа:

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) *рекомендуются следующие виды труда:*

- а) по характеру рабочей нагрузки и его усилий по реализации трудовых задач – физический труд;
- б) по форме деятельности – регламентированный (с определенным распорядком работы);
- в) по признаку основных орудий (средств) труда – ручной труд, машинно-ручной труд;
- г) по сфере производства промышленных предприятиях, жилищно-коммунального хозяйства, в строительстве.

Рабочая программа предназначена для слушателей с ограниченными возможностями здоровья с умственной отсталостью и задержкой психического развития (далее - УО и ЗПР).

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 долговременной, 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;
- 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

1.4. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять неисправности технологического оборудования и электропроводки;
- правильно эксплуатировать технологическое оборудование;
- пользоваться защитными приспособлениями, контрольно-измерительными приборами и средствами индивидуальной защиты при выполнении работ на производстве;
- правильно поднимать и переносить/перевозить тяжести вручную и с помощью тележек;
- определять нарушения требований охраны труда и техники безопасности работниками;
- убеждать работников/коллег в необходимости соблюдения требований охраны труда и техники безопасности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные права и обязанности человека, его рабочее время и время отдыха, регламентируемые законодательными документами.
- важность поддержания безопасных условий труда, соблюдения требований охраны труда и техники безопасности на предприятиях питания.
- факторы, негативно влияющие на условия труда на предприятиях питания.
- понятие инструктажа по охране труда и его виды.
- виды инструктажа по охране труда и правила их организации и проведения.
- типовые инструкции по охране труда на предприятиях питания.
- основные понятия о производственном травматизме и профессиональных заболеваниях.
- профилактические меры, обеспечивающие невозможность несчастного случая на производстве.
- профилактические меры по предупреждению профессиональных заболеваний.
- рекомендации по минимизации влияния условий труда на организм человека.
- устройство, работа и правила эксплуатации оборудования различных типов.
- важность соблюдения правил безопасного обращения с имеющимся на рабочем месте электрооборудованием и техника безопасности при эксплуатации электрооборудования.
- основные причины поражения током и особенности действия электрического тока на организм человека.
- факторы, определяющие опасность поражения электрическим током.
- статическое электричество и способы защиты от него.
- классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током.
- способы защиты при эксплуатации электроустановок.
- требования техники безопасности к эксплуатации сосудов, работающих под давлением.
- причины аварий сосудов, работающих под давлением, на предприятиях питания.
- причины взрывов баллонов сжиженным газом.
- требования техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах.
- требования к технике безопасности при эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования.
- меры защиты, исключающие возникновение травм и пожаров на производстве при эксплуатации теплового оборудования.
- основные мероприятия по предотвращению взрыва газа.
- свойства хладагентов и правила их хранения.
- первая помощь при отравлении газом и хладагентами, поражении электрическим током, обморожении и прочее.
- предельно допустимые нормы подъема и переноса тяжестей.
- общие задачи пожарной безопасности.
- основные причины пожаров.

- требования пожарной безопасности при выполнении работ в предприятиях питания.
- правила проведения противопожарного инструктажа.
- пути эвакуации на случай возникновения пожара.

3.5. Характерные для АРП УД формы организации деятельности обучающихся с умственной отсталостью. Направления работы и методические приемы:

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);
- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы – перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);
- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний;
- соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);
- развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);
- развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 БЕЗОПАСНЫЕ УСЛОВИЯ РАБОТЫ, СОБЛЮДЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

2.1. Объем адаптированной учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	68
в том числе:	
теоретические занятия	24
практические занятия	44
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Итоговая аттестация в форме	Зачет

2.2. Тематический план учебной дисциплины ОП.03 БЕЗОПАСНЫЕ УСЛОВИЯ РАБОТЫ, СОБЛЮДЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Наименование разделов и тем	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Количество аудиторных часов		
			всего	ТО	Практические занятия
Тема 1.1. Основы трудового законодательства	5	-	5	3	2
Тема 1.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	17	-	17	6	11
Тема 1.3. Индивидуальная защита	4	-	4	2	2
Тема 2.1 Основы электробезопасности	18	-	18	3	15
Тема 2.2 Общие требования безопасности	17	-	17	5	12
Тема 2.3 Пожарная безопасность	6	-	6	4	2
Зачет	1		1		
Всего по дисциплине:	68	-	68	23	44

2.3. Содержание дисциплины ОП.03 БЕЗОПАСНЫЕ УСЛОВИЯ РАБОТЫ, СОБЛЮДЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов
7.	8.		9.
Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда			
Тема 1.1. Основы трудового законодательства	Содержание учебного материала		5
	1	Основные понятия безопасности труда.	1
	2	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий труда.	1
	3	Права и обязанности работников в области охраны труда.	1
	4	Практическое занятие № 2. Изучение трудового кодекса РФ.	1
	5	Практическое занятие № 2. Изучение прав и обязанностей кухонных рабочих в области охраны труда.	1
Тема 1.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.	Содержание учебного материала		17
	6	Опасные и вредные факторы, негативно влияющие на условия труда на предприятиях питания.	1
	7	Понятие инструктажа по охране труда.	1
	8	Виды инструктажа по охране труда и правила их организации и проведения.	1
	9	Практическое занятие № 3. Инструктажи и порядок их оформления.	1
	10	Практическое занятие № 4. Факторы негативно влияющие на рабочих на ПОП.	1
	11	Типовые инструкции по охране труда на предприятиях питания.	1
	12	Основные понятия о производственном травматизме и профессиональных заболеваниях.	1
	13	Несчастный случай на производстве.	1
	14	Практическое занятие № 5. Классификация, расследование, учёт несчастных случаев на производстве.	1
	15	Практическое занятие № 6. Оформление несчастных случаев на производстве	1
	16	Практическое занятие № 7. Профессиональные заболевания на ПОП.	1
	17	Практическое занятие № 8. Порядок расследования профессиональных заболеваний на производстве.	1
	18	Практическое занятие № 9. Профилактические меры, обеспечивающие невозможность несчастного случая на производстве.	1
	19	Практическое занятие № 10. Профилактические меры по предупреждению профессиональных заболеваний.	1
	20	Практическое занятие № 11. Составление рекомендаций профилактических мер для кухонного рабочего.	1
	21	Практическое занятие № 12. Порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда	1
	22	Практическое занятие № 13. Рекомендации по минимизации влияния условий труда на организм человека.	1

Тема 1.3. Индивидуальная защита.	Содержание учебного материала		4
	23	Средства индивидуальной защиты.	1
	24	Средства индивидуальной защиты.	1
	25	<i>Практическое занятие № 14.</i> Использование защитных приспособлений, контрольно-измерительных приборов.	1
	26	<i>Практическое занятие № 15.</i> Средства индивидуальной защиты на производстве.	1
Раздел 2. Производственная безопасность			
Тема 2.1. Основы электробезопасности	Содержание учебного материала		18
	27	Устройство оборудования различных типов.	1
	28	Работа оборудования различных типов.	1
	29	Правила эксплуатации оборудования различных типов.	1
	30	<i>Практическое занятие № 16.</i> Выявление неисправностей технологического оборудования.	1
	31	<i>Практическое занятие № 16.</i> Выявление неисправностей электропроводки.	1
	32	<i>Практическое занятие № 18.</i> Соблюдение правил безопасного обращения электрооборудования на рабочем месте.	1
	33	<i>Практическое занятие № 19.</i> Техника безопасности при эксплуатации электрооборудования.	1
	34	<i>Практическое занятие № 20.</i> Профилактические меры по предупреждению поражения электрическим током.	1
	35	<i>Практическое занятие № 21.</i> Основные причины поражения электрическим током.	1
	36	<i>Практическое занятие № 22.</i> Особенности действия электрического тока на организм человека.	1
	38	<i>Практическое занятие № 23.</i> Факторы, определяющие опасность поражения электрическим током.	1
	38	<i>Практическое занятие № 24.</i> Инструктажи по электробезопасности.	1
	39	<i>Практическое занятие № 25.</i> Статическое электричество.	1
	40	<i>Практическое занятие № 26.</i> Способы защиты от статистического электричества.	1
	41	<i>Практическое занятие № 27.</i> Способы защиты при эксплуатации электроустановок.	1
	42	<i>Практическое занятие № 28.</i> Способы защиты при эксплуатации водонагревательных аппаратов.	1
	43	<i>Практическое занятие № 29.</i> Выбор средств обеспечения электробезопасности.	1
	44	<i>Практическое занятие № 30.</i> Средства индивидуальной электробезопасности.	1
Тема 2.2. Общие требования безопасности.	Содержание учебного материала		17
	45	Требования техники безопасности к эксплуатации сосудов, работающих под давлением	1
	46	Причины взрывов баллонов сжиженным газом.	1
	47	Требования техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах.	1
	48	Требования к технике безопасности при эксплуатации	1

		механического, теплового и холодильного оборудования.	
	49	<i>Практическое занятие № 31.</i> Правильная эксплуатация механического и теплового оборудования.	1
	50	<i>Практическое занятие № 32.</i> Правильная эксплуатация холодильного оборудования.	1
	51	<i>Практическое занятие № 33.</i> Меры защиты, исключающие возникновение травм и пожаров на производстве при эксплуатации теплового оборудования.	1
	52	<i>Практическое занятие № 34.</i> Основные мероприятия по предотвращению взрыва газа.	1
	53	<i>Практическое занятие № 35.</i> Свойства хладагентов и правила их хранения.	1
	54	<i>Практическое занятие № 36.</i> Причины аварий сосудов, работающих под давлением, на предприятиях питания.	1
	55	<i>Практическое занятие № 37.</i> Первая помощь при отравлении газом и хладагентами.	1
	56	<i>Практическое занятие № 37.</i> Первая помощь при поражении электрическим током.	1
	57	<i>Практическое занятие № 39.</i> Первая помощь при обморожении.	1
	58	<i>Практическое занятие № 40.</i> Выявление нарушений требований охраны труда и техники безопасности кухонными рабочими.	1
	59	Нормы нагрузок при подъеме и переносе тяжестей.	1
	60	<i>Практическое занятие № 41.</i> Правила перемещения тяжестей вручную.	1
	61	<i>Практическое занятие № 42.</i> Правила перемещения тяжестей с помощью тележек.	1
Тема 2.3. Пожарная безопасность.		Содержание учебного материала	6
	62	Общие задачи пожарной безопасности.	1
	63	Основные причины пожаров.	1
	64	Требования пожарной безопасности при выполнении работ в предприятиях питания	1
	65	Правила проведения противопожарного инструктажа. Пути эвакуации на случай возникновения пожара.	1
	66	<i>Практическое занятие № 43.</i> Пожарная профилактика.	1
	67	<i>Практическое занятие № 44.</i> Первая помощь при несчастных случаях при пожаре.	1
	68	Зачет	1
		<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	-
Всего:			68

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализации учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технологии кулинарного и кондитерского производства». Учебное место организуется в соответствии с санитарными нормами и требованиями, а также с учетом индивидуальных возможностей и особых образовательных потребностей.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – методической документации;
- наглядные материалы и стенды.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионно-программным обеспечением, мультимедиа проектор.

Раздаточный материал: (карточки-задания, теоретический материал, диагностические методики). Опорные конспекты, книжный фонд, периодические издания, рабочая программа.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

- 1.Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник для нач.проф.образования 7-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. -240с.
- 2.Калинина В.М.Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М.Калинина. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 320 с.
- 3.Семехин Ю.Г. Организация противопожарной охраны на предприятия: Учеб пособие для сред. проф. образования.- Ростов н/Д.: Фе-никс, 2014.-125 с.
- 4.Межотраслевые правила по охране труда (правила безопасности) при эксплуатации электроустановок.- М.: Омега-Л, 2014.- 152 с.

Дополнительные источники

- 1.Колошин А.И. Охрана труда. –М.: Агропромиздат, 2016. – 178 с.

Электронные ресурсы:

11. Российское образование [Электронный ресурс]: федеральный портал. – Электрон. дан. – Режим доступа : <http://www.edu.ru>.
12. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.
13. <https://e.lanbook.com/>Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста [Google Play](#), [Apple Store](#)).

3.3. Кадровое обеспечение процесса обучения

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Требования к образованию и обучению. Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование бакалавриат,

направленность (профиль) которого, соответствует преподаваемому курсу.

Педагогические работники компетентны в понимании особых образовательных потребностей, обучающихся с инвалидностью и ОВЗ.

При реализации основной программы профессиональной подготовки адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) предусмотрено штатным расписанием должности специалистов психолого-педагогического сопровождения: педагог – психолог, социальный педагог.

Педагог-психолог на основе собственно психологических исследований и заключения психолого-медико-педагогической комиссии совместно с педагогами и медицинским работником:

- устанавливает актуальный уровень когнитивного развития обучающегося, определяет зону ближайшего развития;
- выявляет особенности эмоционально-волевой сферы, личностные особенности обучающегося, характер взаимодействия со сверстниками, родителями и другими взрослыми;
- помогает педагогам и другим специалистам наладить конструктивное взаимодействие как с родителями обучающегося, так и с самим обучающимся;
- повышает психологическую компетентность педагогов, а также родителей; – проводит консультирование педагогов, родителей и обучающихся;
- совместно с социальным педагогом и администрацией техникума проводит работу по профилактике и преодолению конфликтных ситуаций.

Основными задачами педагога-психолога являются:

- разъяснение педагогам, тех или иных особенностей и причин поведения обучающегося с нарушением – помощь в подборе тех или иных форм, приемов взаимодействия с ним;
- отслеживание динамики адаптации обучающегося в социуме;
- раннее выявление тех или иных затруднений как у обучающегося и его родителей, так и у педагогов группы.

Педагог является основным участником междисциплинарной команды специалистов, осуществляющих психолого-педагогическое сопровождение обучающегося с нарушением интеллекта, его семьи и других участников образовательного процесса.

Для эффективной работы педагогов по созданию условий для обучающихся с нарушением интеллекта обеспечивается на постоянной основе подготовка, переподготовка и повышение квалификации педагогов с целью получения знаний о психофизиологических особенностях инвалидов и лиц с ОВЗ, специфики приема-передачи учебной информации, применения специальных технических средств обучения с учетом различных нарушений функций организма человека.

4. КОНТРОЛЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь: выявлять неисправности технологического оборудования и электропроводки; правильно эксплуатировать технологическое оборудование; пользоваться защитными приспособлениями, контрольно-измерительными приборами и средствами индивидуальной защиты при выполнении работ на производстве; правильно поднимать и переносить/перевозить тяжести вручную и с помощью тележек; определять нарушения требований охраны труда и техники безопасности работниками; убеждать работников/коллег в необходимости соблюдения требований охраны труда и техники безопасности. знать: основные права и обязанности человека, его рабочее время и время отдыха, регламентируемые законодательными документами. важность поддержания безопасных условий труда, соблюдения требований охраны труда и техники безопасности на предприятиях питания. факторы, негативно влияющие на условия труда на предприятиях питания. понятие инструктажа по охране труда и его виды. виды инструктажа по охране труда и правила их организации и проведения. типовые инструкции по охране труда на предприятиях питания. основные понятия о производственном травматизме и профессиональных заболеваниях. профилактические меры, обеспечивающие невозможность несчастного случая на производстве. профилактические меры по предупреждению профессиональных заболеваний. рекомендации по минимизации влияния условий труда на организм человека. устройство, работа и правила эксплуатации оборудования различных типов.	Фронтальный опрос. Индивидуальные задания. Тестирование. Кроссворды.

важность соблюдения правил безопасного обращения с имеющимся на рабочем месте электрооборудованием и техника безопасности при эксплуатации электрооборудования. основные причины поражения током и особенности действия электрического тока на организм человека. факторы, определяющие опасность поражения электрическим током. статическое электричество и способы защиты от него. классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. способы защиты при эксплуатации электроустановок. требования техники безопасности к эксплуатации сосудов, работающих под давлением. причины аварий сосудов, работающих под давлением, на предприятиях питания. причины взрывов баллонов сжиженным газом. требования техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах. требования к технике безопасности при эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования. меры защиты, исключающие возникновение травм и пожаров на производстве при эксплуатации теплового оборудования. основные мероприятия по предотвращению взрыва газа. свойства хладагентов и правила их хранения. первая помощь при отравлении газом и хладагентами, поражении электрическим током, обморожении и прочее. предельно допустимые нормы подъема и переноса тяжестей. общие задачи пожарной безопасности. основные причины пожаров. требования пожарной безопасности при выполнении работ в предприятиях питания. правила проведения противопожарного инструктажа. пути эвакуации на случай возникновения пожара.	
Педагог обязательно проверяет, усвоил ли слушатель новый материал, понял ли, какие именно действия и в какой последовательности он должен осуществлять, решая задачу, поставленную в рамках содержания контроля освоения материала; необходимо помогать слушателю последовательно и целенаправленно достигать поставленной цели; отдельно контролировать, способен ли слушатель осуществлять освоенные действия в свернутом виде.	

**ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**для обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)**

**ОП. 04 ДЕЛОВАЯ КУЛЬТУРА ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ КУХОННОГО
РАБОЧЕГО С КОЛЛЕГАМИ И РУКОВОДИТЕЛЕМ**

**ПО ПРОФЕССИИ
13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ**

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
2.СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ДЕЛОВАЯ КУЛЬТУРА ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ КУХОННОГО РАБОЧЕГО С КОЛЛЕГАМИ И РУКОВОДИТЕЛЕМ

1.1.Область применения программы

Адаптированная примерная рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе п.28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п.4 ст. 79 Федерального Закона «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. №273, Письмом Минобрнауки России от 22.04.2015 г. №06-443 «О направлении методических рекомендаций» вместе с Методическими рекомендациями по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) утв. на педагогическом совете ФГБОУ ДПО ИРПО от 30.08.2022 г. по программе профессиональной подготовки по профессии **13249 Кухонный рабочий**.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный учебный цикл

1.3.Характеристика нозологической группы, в которой реализуется программа:

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) *рекомендуются следующие виды труда:*

- а) по характеру рабочей нагрузки и его усилий по реализации трудовых задач – физический труд;
- б) по форме деятельности – регламентированный (с определенным распорядком работы);
- в) по признаку основных орудий (средств) труда – ручной труд, машинно-ручной труд;
- г) по сфере производства промышленных предприятиях, жилищно-коммунального хозяйства, в строительстве.

Рабочая программа предназначена для слушателей с ограниченными возможностями здоровья с умственной отсталостью и задержкой психического развития (далее - УО и ЗПР).

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 долговременной, 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;
- 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.

1.4.Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины: «Деловая культура взаимодействия кухонного рабочего с коллегами и руководителем» слушатель должен:

уметь:

- Коммуникативные умения
- Использовать различные стили и тактики общения.
- Вести переговоры для предотвращения конфликтов
- Осуществлять посредническую функцию при возникновении конфликтов и недовольства среди работников.
- Определять нарушения требований охраны труда и техники безопасности работниками
- Убеждать работников/коллег в необходимости соблюдения требований охраны труда и техники безопасности.
- **знать:**
- Важность атмосферы уважения и взаимопонимания в коллективе.
- Принципы и методы эффективного общения
- Понятие о взаимопомощи в коллективе
- Правила межличностного общения
- Типы работников и руководителей и их возможное поведение
- Методы работы в команде
- Методы взаимодействия с другими работниками в уважительной и вежливой форме
- Понятие лояльности к организации и руководству

- Правила поведения в нестандартных ситуациях
- Тактика поведения в конфликтных ситуациях
- Способы разрешения конфликтов
- Профессиональная этика
- Культура речи

1.5 Характерные для АРП УД формы организации деятельности обучающихся с умственной отсталостью. Направления работы и методические приемы:

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);
- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы – перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);
- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний;
- соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);
- развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);
- развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ДЕЛОВАЯ КУЛЬТУРА ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ КУХОННОГО РАБОЧЕГО С КОЛЛЕГАМИ И РУКОВОДИТЕЛЕМ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	40
в т.ч. в форме практической подготовки	26
в том числе:	
теоретическое обучение	14
лабораторные работы	-
практические занятия	26
Самостоятельная работа	-
Итоговая аттестация в форме	Зачет

2.2. Тематический план учебной дисциплины ДЕЛОВАЯ КУЛЬТУРА ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ КУХОННОГО РАБОЧЕГО С КОЛЛЕГАМИ И РУКОВОДИТЕЛЕМ

Наименование разделов и тем	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Количество аудиторных часов		
			всего	ТО	Практические занятия
Тема 1. Принципы и методы эффективного общения	2	0	2	1	1
Тема 2. Правила межличностного общения	4	0	4	1	3
Тема 3. Деловая беседа и консультирование	8	0	8	2	6
Тема 4. Правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения	8	0	8	2	6

Тема 5. Конфликтные ситуации в деловом общении	6	0	6	3	3
Тема 6. Профессиональная этика	2	0	2	1	1
Тема 7. Современный речевой этикет	4	0	4	1	3
Тема 8. Имидж делового человека	2	0	2	1	1
Тема 9. Правила поведения в общественных местах	3	0	3	2	1
Тема 10. Зачет	1	0	1	0	1
Всего по дисциплине:	40	0	40	14	26

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 ДЕЛОВАЯ КУЛЬТУРА ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ КУХОННОГО РАБОЧЕГО С КОЛЛЕГАМИ И РУКОВОДИТЕЛЕМ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов
Тема 1. Принципы и методы эффективного общения	1	Введение. Важность атмосферы уважения и взаимопонимания в коллективе.	1
	Пр.р.	<i>Принципы и методы эффективного общения</i>	1
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 2. Правила межличностного общения	1	Формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях	1
	Пр.р.	<i>Составление просьб, выражения признательности.</i>	2
	Пр.р.	<i>Правила межличностного общения.</i>	
	7-8. П.3. № 1.	<i>Проявление коммуникативных умений</i>	
	Пр.р.	<i>Правила межличностного общения</i>	
	Пр.р.	<i>Невербальные аспекты делового общения</i>	1
Тема 3. Деловая беседа и консультирование	Самостоятельная работа обучающихся		-
	1	Понятие о взаимопомощи в коллективе: беседы и консультирование	2
	2	Понятие о взаимопомощи в коллективе: беседы и консультирование	
	Пр.р.	<i>Методы работы в команде.</i>	1
	Пр.р.	<i>Методы взаимодействия с другими работниками в уважительной и вежливой форме</i>	1
	Пр.р.	<i>Стили ведения деловых переговоров с коллегами.</i>	1
	Пр.р.	<i>Стили ведения деловых переговоров с коллегами.</i>	1
	Пр.р.	<i>Лояльность к организации и руководству.</i>	1
	Пр.р.	<i>Лояльность к организации и руководству.</i>	1
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 4. Правила организации рабочего	1	Правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения	2

пространства для индивидуальной работы и профессионального общения	2	Организация пространства общения.	
	Пр.р.	Типы работников и руководителей и их возможное поведение.	1
	Пр.р.	Типы работников и руководителей и их возможное поведение.	1
	Пр.р.	Правила поведения в нестандартных ситуациях.	1
	Пр.р.	Правила поведения в нестандартных ситуациях.	1
	Пр.р.	Использование различных стилей и тактики общения	1
	Пр.р.	Использование различных стилей и тактики общения	1
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 5. Конфликтные ситуации в деловом общении	1	Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.	2
	2	Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.	
	3	Тактика поведения в конфликтных ситуациях.	1
	Пр.р.	Правила постановки претензионных вопросов.	1
	Пр.р.	Стили ведения переговоров для предотвращения конфликтов	1
	Пр.р.	Причины конфликтов на работе и способы их избегания	1
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 6. Профессиональная этика	1	Профессиональная этика. Деловые контакты. Встречи, приветствия, представления, прощание. Деловые беседы и переговоры.	1
	Пр.р.	Составление визитной карточки	1
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 7. Современный речевой	1	Культура речи. Способы аргументации в производственных ситуациях.	1

этикет			
	<i>Пр.р.</i>	<i>Культура общения по телефону. Составление алгоритма.</i>	1
	<i>Пр.р.</i>	<i>Осуществление посреднической функции при возникновении конфликтов и недовольства среди работников.</i>	1
	<i>Пр.р.</i>	<i>«Токсичный» коллега. Правила бесконфликтного сосуществования на работе.</i>	1
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 8. Имидж делового человека	1	Имидж и стиль в общении. Составляющие внешнего облика делового человека: костюм, прическа, аксессуары.	1
	<i>Пр.р.</i>	<i>Внешний облик человека.</i>	1
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 9. Правила поведения в общественных местах	1	Правила поведения в общественных местах: на улице, в транспорте, магазине, ресторане, больнице.	2
	2	Правила поведения на отдыхе: в театре, музее, бане, бассейне, на природе.	
	<i>Пр.р.</i>	<i>Культура речи в публичном общении.</i>	1
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 10. Зачет	<i>Пр.р.</i>	Зачет	1
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	ВСЕГО:		40

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета. Учебное место организуется в соответствии с санитарными нормами и требованиями, а также с учетом индивидуальных возможностей и особых образовательных потребностей.

Оборудование учебного кабинета:

Компьютер/Телевизор, DVD проигрыватель, учебные диски, демонстрационные материалы.

Раздаточный материал: (карточки-задания, теоретический материал, диагностические методики).

Опорные конспекты, книжный фонд, периодические издания, рабочая программа.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные печатные источники:

1. Кошелева Т.А. Основы делового общения. Учебное пособие. – М. : Инфра-М, 2014. – 75 с.

Дополнительные печатные источники:

1. Митрошенков, О.А. Эффективные переговоры / О.А. Митрошенков. – М. : Инфра-М, 2013. – 280 с.

2. Морозов, А.В. Деловая психология / А.В. Морозов. – Санкт-Петербург : Союз, 2014. – 576 с.

3. Социальная психология и этика делового общения / Под редакцией профессора В.Н.Лавриненко. – М. : Культура и спорт, ЮНИТИ, 2014. – 160 с.

4. Холопова, Т.Н. Протокол и этикет для деловых людей / Т.Н. Холопова, М.М. Лебедева. – М. : Инфра-М, 2014. – 401 с.

Электронные ресурсы:

1. <http://studentlight.net/doclad.php>

2. <http://studentlight.net/prezentacia>. Php

3.3. Кадровое обеспечение процесса обучения

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Требования к образованию и обучению. Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование бакалавриат, направленность (профиль) которого, соответствует преподаваемому курсу.

Педагогические работники, компетентные в понимании особых образовательных потребностей, обучающихся с инвалидностью и ОВЗ.

При реализации основной программы профессиональной подготовки адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) предусмотрено штатным расписанием должности специалистов психолого-педагогического сопровождения: педагог – психолог, социальный педагог.

Педагог-психолог на основе собственно психологических исследований и заключения психолого-медико-педагогической комиссии совместно с педагогами и медицинским работником:

- устанавливает актуальный уровень когнитивного развития обучающегося, определяет зону ближайшего развития;
- выявляет особенности эмоционально-волевой сферы, личностные особенности

4. КОНТРОЛЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Методы контроля
уметь: • Коммуникативные умения • Использовать различные стили и тактики общения. • Вести переговоры для предотвращения конфликтов • Осуществлять посредническую функцию при возникновении конфликтов и недовольства среди работников. • Определять нарушения требований охраны труда и техники безопасности работниками • Убеждать работников/коллег в необходимости соблюдения требований охраны труда и техники безопасности. • знать: • Важность атмосферы уважения и взаимопонимания в коллективе. • Принципы и методы эффективного общения • Понятие о взаимопомощи в коллективе • Правила межличностного общения • Типы работников и руководителей и их возможное поведение • Методы работы в команде • Методы взаимодействия с другими работниками в уважительной и вежливой форме • Понятие лояльности к организации и руководству	устный опрос, практические работы, индивидуальные работы

• Правила поведения в нестандартных ситуациях • Тактика поведения в конфликтных ситуациях • Способы разрешения конфликтов • Профессиональная этика • Культура речи	
Педагог обязательно проверяет, усвоил ли слушатель новый материал, понял ли, какие именно действия и в какой последовательности он должен осуществлять, решая задачу, поставленную в рамках содержания контроля освоения материала; необходимо помогать слушателю последовательно и целенаправленно достигать поставленной цели; отдельно контролировать, способен ли слушатель осуществлять освоенные действия в свернутом виде.	

**ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**для обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)**

ОП. 05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**ПО ПРОФЕССИИ
13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ**

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ

13. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
14. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
15. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВЫАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
16. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Адаптированная примерная рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе п. 28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п.4 ст. 79 Федерального закона «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. № 273, Письмом Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № 06-443 «О направлении методических рекомендаций» вместе с Методическими рекомендациями по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) утв. на педагогическом совете ФГБОУ ДПО ИРПО от 30.08.2022 г. по программе профессиональной подготовки по профессии **13249 Кухонный рабочий**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный учебный цикл.

1.3. Характеристика нозологической группы, в которой реализуется программа:

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) *рекомендуются следующие виды труда:*

- а) по характеру рабочей нагрузки и его усилий по реализации трудовых задач – физический труд;
- б) по форме деятельности – регламентированный (с определенным распорядком работы);
- в) по признаку основных орудий (средств) труда – ручной труд, машинно-ручной труд;
- г) по сфере производства промышленных предприятиях, жилищно-коммунального хозяйства, в строительстве.

Рабочая программа предназначена для слушателей с ограниченными возможностями здоровья с умственной отсталостью и задержкой психического развития (далее - УО и ЗПР).

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 долговременной, 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;
- болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в

настроении;

- характерна повышенная утомляемость, быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредоточиваются 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.

1.4 Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения учебной дисциплины.

В результате изучения учебной дисциплины **ОП 05. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**: слушатель должен:

уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами безконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 05. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	46
в том числе: в форме практической подготовки	30
В том числе:	
теоретическое обучение	16
лабораторные занятия	0
практические занятия	30
Самостоятельная работа	0
Итоговая аттестация в форме	зачета

2.2 Тематический план учебной дисциплины

ОП 05. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Наименование разделов и тем	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Количество аудиторных часов		
			Всего	ТО	Практические занятия
Раздел 1. Гражданская оборона	12	0	12	5	7
Раздел 2. Основы военной службы и медико-санитарная подготовка	33	0	33	10	23
Зачет	1	0	1	1	0
Всего по дисциплине:	46	0	46	16	30

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП.05 Безопасность жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов
1	2	3

РАЗДЕЛ 1.	Гражданская оборона	7
Тема 1.1 Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и социального характера	Содержание учебного материала	7
	1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Общая характеристика чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера, причины возникновения. Чрезвычайные ситуации военного времени.	1
	2. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах.	1
	3. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, эпидемии. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником.	1
	Практические занятия	4
	1. Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара.	1
	2. Пользование средствами пожаротушения.	1
	3. Изучение способов безопасности при нахождении на территории ведения военных действий	1
Тема 1.2 Организация гражданской обороны	4. Правила поведения в защитных сооружениях ГО	1
	Самостоятельная работа	-
	Содержание учебного материала	5
	1. Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля.	1
	2. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения.	1
	Практические занятия	3
	1. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения.	1
	2. Отработка нормативов по надеванию противогаза.	1
	3. Отработка нормативов по надеванию ОЗК	1
РАЗДЕЛ 2	Основы военной службы и медико-санитарная подготовка	8
Тема 2.1. Основы	Содержание учебного материала	8
	1. Военная доктрина Российской Федерации. Основы обороны государства. Основные документы по безопасности Российских территорий.	1

обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	2. Национальная безопасность и национальные интересы России. Классификация видов и родов войск Вооруженных Сил Российской Федерации.	1
	3. Структура военной организации. Состав и структура ВС России, основные цели и задачи.	1
	Практические занятия	5
	1. Изучение устава внутренней службы ВС РФ. 2. Изучение дисциплинарного устава ВС РФ 3. Изучение устава гарнизонной и караульной службы ВС РФ 4. Изучение строевого устава ВС РФ 5. Изучение основ организации караульной службы	
	Самостоятельная работа	-
Тема 2.2. Терроризм, как серьезная угроза национальной безопасности России.	Содержание учебного материала	6
	1. Терроризм в любых формах своего проявления. Проблема терроризма и борьба. Федеральный закон «О борьбе с терроризмом».	1
	2. Организация работы по противодействию терроризму. Концепция национальной безопасности РФ. Террористические группировки. Информационное оружие.	1
	Практические занятия	4
	1. Правила поведения при захвате в заложники 2. Правила поведения при угрозе террористического акта 3. Проведение эвакуационных действий с обучающимися при угрозе террористического акта 4. Алгоритм действий при выявлении противоправного контента в сети «Интернет»	
	Самостоятельная работа	-
Тема 2.3. Основы военной службы	Содержание учебного материала	9
	1. Мероприятия, проводимые в рамках обязательной подготовки граждан к военной службе. Категории граждан, подлежащих обязательному воинскому учету.	1
	2. Обязанности граждан, возложенные в целях обеспечения воинского учета. Постановка на воинский учет.	1
	Практические занятия	7
	1. Выполнение воинского приветствия в строю на месте.	
	2. Изучение материальной части, сборка, разборка автомата.	
	3. Отработка навыков сборки, разборки автомата.	
	4. Построение и отработка движения походным строем.	
	5. Отработка движений строевым и походным шагом.	
	6. Отработка движений строевым и походным бегом.	
	7. Отработка движений строевым и походным шагом на месте	

	Самостоятельная работа	-
Тема 2.4. Основы медико- санитарной подготовки.	Содержание учебного материала	10
	1. Общее понятие о здоровье. Репродуктивное здоровье – важная часть здоровья человека и общества. Факторы, влияющие на здоровье и благополучие. Понятие о здоровом образе жизни.	1
	2. Психологическая уравновешенность, двигательная активность и закаливание. Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях.	1
	3. Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании.	1
	Практические занятия	7
	1. Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевое прижатие артерий. 2. Отработка умений наложения повязок на голову, туловище. 3. Отработка умений наложения повязок на верхние и нижние конечности. 4. Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого 5. Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания, непрямого массажа сердца. 6. Отработка умений оказания доврачебной помощи при ожогах, поражении электрическим током, утоплении. 7. Отработка умений оказания доврачебной помощи при перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании.	
	Самостоятельная работа	-
	Итоговая аттестация в форме зачета	1
	Всего:	46

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Учебное место организуется в соответствии с санитарными нормами и требованиями, а также с учетом индивидуальных возможностей и особых образовательных потребностей.

Оборудование учебного кабинета:

Компьютер/Телевизор, DVD проигрыватель, учебные диски, демонстрационные материалы.

Раздаточный материал: (карточки-задания, теоретический материал, диагностические методики). Опорные конспекты, книжный фонд, периодические издания, рабочая программа.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные печатные источники:

1.Безопасность жизнедеятельности: учебник для СПО / отв. ред. Я.Д. Вишняков. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2016. – 416 с. – ISBN 978-5-9916-9735-4

Безопасность жизнедеятельности: практикум: учебное пособие для СПО / отв. ред. Я.Д. Вишняков. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2016. – 249 с. – ISBN 978-5-9916-8528-3

2.Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для СПО / отв. ред. В. П. Соломин. – Москва : Юрайт, 2017. – 399 с. – ISBN 978-5-534-02041-0

Беляков Г.И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях: учебник для СПО / Г. И. Беляков. – 3 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 352 с. – ISBN 978-5-534-03180-5

3.Суворова Г.М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для СПО / Г.М. Суворова, В.Д. Горичева. – 2 изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2017. – 245 с. – ISBN 978-5-534-03743-2

Дополнительные печатные источники:

1.Хван Т.А. Безопасность жизнедеятельности / Т.А. Хван, П.А. Хван. — Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 418 с.

2.Ястребов Г.С. Безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф: учебное пособие / Г.С. Ястребов; под ред. Б.В. Кабарухин. – Ростов на Дону : Феникс, 2013. - 397 с.

Электронные ресурсы

1.База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru/>

2.Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.mchs.gov.ru>.

3.Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» <http://нэб.рф/>

4.Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. — URL: <http://bzhde.ru>.

5.IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.

6.<https://e.lanbook.com/>Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста [Google Play](#), [Apple Store](#)).

3.3. Кадровое обеспечение процесса обучения

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Требования к образованию и обучению. Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование бакалавриат, направленность (профиль) которого, соответствует преподаваемому курсу.

Педагогические работники компетентны в понимании особых образовательных потребностей, обучающихся с инвалидностью и ОВЗ.

При реализации основной программы профессиональной подготовки адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) предусмотрено штатным расписанием должности специалистов психолого-педагогического сопровождения: педагог – психолог, социальный педагог.

Педагог-психолог на основе собственно психологических исследований и заключения психолого-медико-педагогической комиссии совместно с педагогами и медицинским работником:

- устанавливает актуальный уровень когнитивного развития обучающегося, определяет зону ближайшего развития;
- выявляет особенности эмоционально-волевой сферы, личностные особенности обучающегося, характер взаимодействия со сверстниками, родителями и другими взрослыми;
- помогает педагогам и другим специалистам наладить конструктивное взаимодействие как с родителями обучающегося, так и с самим обучающимся;
- повышает психологическую компетентность педагогов, а также родителей;
- проводит консультирование педагогов, родителей и обучающихся;
- совместно с социальным педагогом и администрацией техникума проводит работу по профилактике и преодолению конфликтных ситуаций.

Основными задачами педагога-психолога являются:

- разъяснение педагогам, тех или иных особенностей и причин поведения обучающегося с нарушением – помощь в подборе тех или иных форм, приемов взаимодействия с ним;
- отслеживание динамики адаптации обучающегося в социуме;

– раннее выявление тех или иных затруднений как у обучающегося и его родителей, так и у педагогов группы.

Педагог является основным участником междисциплинарной команды специалистов, осуществляющих психолого-педагогическое сопровождение обучающегося с нарушением интеллекта, его семьи и других участников образовательного процесса.

Для эффективной работы педагогов по созданию условий для обучающихся с нарушением интеллекта обеспечивается на постоянной основе подготовка, переподготовка и повышение квалификации педагогов с целью получения знаний о психофизиологических особенностях инвалидов и лиц с ОВЗ, специфики приема-передачи учебной информации, применения специальных технических средств обучения с учетом различных нарушений функций организма человек

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Методы контроля
Уметь: организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; владеть способами безконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим;	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям.

Знать: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценка результатов теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.
Педагог обязательно проверяет, усвоил ли слушатель новый материал, понял ли, какие именно действия и в какой последовательности он должен осуществлять, решая задачу, поставленную в рамках содержания контроля освоения материала; необходимо помогать слушателю последовательно и целенаправленно достигать поставленной цели; отдельно контролировать, способен ли слушатель осуществлять освоенные действия в свернутом виде.	

**ПРИМЕРНЫЕ АДАптиРОВАННЫЕ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРОГРАММЫ ПРАКТИК ПО
ПРОФЕССИИ**

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПМ 01 Технология уборки производственных помещений, подготовки производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов	97
ПМ 02 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.....	112
Программа учебной практики по профессии.....	129
Программа производственной практики по профессии	141

**ПРИМЕРНАЯ АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01**

**для обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальные нарушения)**

**ТЕХНОЛОГИЯ УБОРКИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ,
ПОДГОТОВКИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ИНВЕНТАРЯ, КУХОННОЙ,
СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ**

**ПО ПРОФЕССИИ
13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ**

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ

17.ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
18.СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
19.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
20.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ТЕХНОЛОГИЯ УБОРКИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ, ПОДГОТОВКИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ИНВЕНТАРЯ, КУХОННОЙ, СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ

1.8. Область применения программы

Адаптированная п р и м е р н а я рабочая программа профессионального модуля разработана на основе п.28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п.4 ст. 79 Федерального Закона «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. №273, Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 г. №06-443 «О направлении методических рекомендаций» вместе с Методическими рекомендациями по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) утв. на Педагогическом совете ФГБОУ ДПО ИРПО от 30.08.2022 г. по программе профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий

1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы:
профессиональный учебный цикл.

1.3. Характеристика нозологической группы, в которой реализуется программа:

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) *рекомендуются следующие виды труда:*

- а) по характеру рабочей нагрузки и его усилий по реализации трудовых задач – физический труд;
- б) по форме деятельности – регламентированный (с определенным распорядком работы);
- в) по признаку основных орудий (средств) труда – ручной труд, машинно-ручной труд;
- г) по сфере производства промышленных предприятиях, жилищно-коммунального хозяйства, в строительстве.

Рабочая программа предназначена для слушателей с ограниченными возможностями здоровья с умственной отсталостью и задержкой психического развития (далее - УО и ЗПР).

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 долговременной, 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;
- 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.

1.4. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Результаты обучения по ПМ 01:

Вид профессиональной деятельности	Трудовые действия	Уметь	Знать
ВД. 01 Осуществлять уборку и подготовку производственных помещений, подготовку производственного инвентаря, кухонной и столовой посуды, приборов	ТД. 1. Уборка и подготовка производственных помещений	У.1. Мыть производственные полы и стены производственных помещений, проводить дезинфекцию в рабочих зонах	3.1. Структуру и планировку производственных помещений, иметь представление о работе кухни, внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания
		У.2. Проводить генеральную и ежедневную уборку производственных помещений и поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня	3.2. Виды поверхностей стен и полов производственных помещений и правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений
		У.4. Пользоваться уборочной техникой, средствами уборки, моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений	3.3. Правила использования моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений
			3.4. Виды уборочной техники и инструкции по использованию в процессе подготовки производственных помещений
			3.5. Средства уборки и правила их применения, требования санитарии и гигиены, требования к технике безопасности при уборке производственных помещений
			3.6. Правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
	ТД. 2. Подготовка производственного инвентаря, кухонной посуды.	У.5. Подготавливать производственный инвентарь, кухонную посуду.	3.7. Способы подготовки правил безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		У.6. Пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды	3.8. Правила личной гигиены работников предприятий общественного питания, виды и назначение спецодежды и средств индивидуальной защиты органов дыхания

			3.9. Средства уборки и правила их применения, требования санитарии и гигиены, требования к технике безопасности при подготовке производственного инвентаря, кухонной посуды, столовой посуды и приборов
	ТД. 3. Подготовка столовой посуды и приборов	У.8. Соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки столовой посуды и приборов;	3.10. Правила подготовки столовой посуды и приборов
		У.9. Чистить и мыть столовую посуду и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены	
		У.14. Порционировать, упаковывать и маркировать упакованные блюда и изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции, заполнять этикетки на упакованные блюда и изделия	

1.5. Характерные для АРП УД формы организации деятельности обучающихся с умственной отсталостью. Направления работы и методические приемы:

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);
- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы – перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);
- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний;
- соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады,

метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);

- развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);
- развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Объем часов и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	300
В том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	60
учебная практика	210
производственная практика	-
самостоятельная работа	-
Итоговая аттестация в форме	Квалификационный экзамен

2.2. Тематический план профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Количество аудиторных часов		
			всего	ТО	Практические занятия
МДК.01.01 Технология уборки производственных помещений	30	-	30	10	20
МДК.01.02 Технология подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды	30	-	30	10	20
МДК.01.03 Технология подготовки столовой посуды и приборов	30	-	30	10	20
Ученая практика (производственное обучение)	210	-	210		
Производственная практика	-	-	-		
Всего по дисциплине:	300	-	300	30	60

2.3. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование тем профессионального модуля (ПМ) и междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся		Объем часов
МДК. 01.01 Технология уборки производственных помещений			Всего 30 часов (в т.ч. лаб. и практ. занятия)
Тема 1.1 Производственные помещения	Содержание учебного материала		6
	1	Структура производственных помещений.	1
	2	Практическое занятие № 1. Структура и планировка производственных помещений.	1
	3	Представление о работе кухни.	1
	4	Практическое занятие № 2. Работа кухни.	1
	5	Виды поверхностей стен и полов производственных помещений.	1
	6	Практическое занятие № 3. Виды поверхностей стен и полов производственных помещений.	1
Тема 1.2. Моющие дезинфицирующие средства	Содержание учебного материала		4
	7	Моющие средства: понятие, виды, состав. Правила использования моющих средств, необходимых для уборки производственных помещений.	1
	8	Практическое занятие № 4. Правила использования моющих средств, необходимых для уборки производственных помещений.	1
	9	Дезинфицирующие средства: понятие, виды, состав. Правила использования дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений.	1
	10	Практическое занятие № 5. Правила использования дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений.	1
Тема 1.3. Уборочная техника	Содержание учебного материала		8
	11	Виды уборочной техники, применяемой для уборки производственных помещений.	1
	12	Практическое занятие № 6. Ручная уборочная техника, применяемая для уборки производственных помещений.	1
	13	Практическое занятие № 7. Автоматическая уборочная техника, применяемая для уборки производственных помещений	1
	14	Практическое занятие № 8. Инструкции использования моющих средств по назначению.	1
	15	Практическое занятие № 9. Рациональные методы и приемы выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу работы.	1

	16	Практическое занятие № 10. Уборочная техника применяемая во время работы.	1
	17	Практическое занятие № 11. Рациональные методы и приемы выполнения работ по подготовке производственных помещений к окончанию работы.	1
	18	Практическое занятие № 12. Тренинг по уборке производственных помещений.	1
Тема 1.4. Санитария и гигиена	Содержание учебного материала		5
	19	Требования санитарии и гигиены при подготовке производственных помещений.	1
	20	Практическое занятие № 13. Требования санитарии и гигиены при подготовке производственных помещений.	1
	21	Практическое занятие № 14. Тренинг по соблюдению санитарии и гигиены при подготовке производственных помещений.	1
	22	Практическое занятие № 15. Возможные последствия нарушения требований гигиены.	1
	23	Практическое занятие № 16. Обязанности кухонного рабочего при соблюдении санитарных норм.	1
Тема 5. Уборка производственных помещений	Содержание учебного материала		7
	24	Требования к технике безопасности при уборке производственных помещений.	1
	25	Практическое занятие № 17. Требования к технике безопасности при уборке производственных помещений.	1
	26	Правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.	1
	27	Практическое занятие № 18. Правила безопасного хранения моющих средств, предназначенных для последующего использования.	1
	28	Практическое занятие № 19. Правила безопасного хранения дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.	1
	29	Правила личной гигиены работников предприятий общественного питания, виды и назначение спецодежды и средств индивидуальной защиты органов дыхания.	1
	30	Практическое занятие № 20. Внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания.	1
Самостоятельная работа			-
<i>МДК 01.02. Технология подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды</i>			всего 30 часов (в т.ч. лаб. и практ. занятия)

Тема 2.1. Классификация производственного инвентаря и кухонной посуды	Содержание учебного материала		6
	1	Основная классификация производственного инвентаря.	1
	2	<i>Практическое занятие № 1.</i> Классификация производственного инвентаря.	1
	3	Основная классификация кухонной посуды.	1
	4	<i>Практическое занятие № 2.</i> Классификация кухонной посуды.	1
	5	Виды поверхностей производственного инвентаря и их характеристики.	1
Тема 2.2. Характеристика кухонной посуды и посудомоечных машин	Содержание учебного материала		24
	7	<i>Практическое занятие № 4.</i> Виды кухонной посуды (фарфоровой) и их характеристики.	1
	8	<i>Практическое занятие № 5.</i> Виды кухонной посуды (фаянсовой) и их характеристики.	1
	9	<i>Практическое занятие № 6.</i> Виды кухонной посуды (стеклянной) и их характеристики.	1
	10	<i>Практическое занятие № 7.</i> Виды кухонной посуды (металлической, керамической, деревянной) и их характеристики.	1
	11	<i>Практическое занятие № 8.</i> Виды кухонной посуды (пластмассовой) и их характеристики.	1
	12	<i>Практическое занятие № 9.</i> Требования к качеству подготовки кухонной посуды (фарфоровой и фаянсовой).	1
	13	<i>Практическое занятие № 10.</i> Требования к качеству подготовки кухонной посуды (стеклянной и металлической).	1
	14	<i>Практическое занятие № 11.</i> Требования к качеству подготовки кухонной посуды (керамической, деревянной, пластмассовой).	1
	15	Правила чистки разных видов поверхностей производственного инвентаря.	1
	16	<i>Практическое занятие № 12.</i> Правила чистки разных видов поверхностей производственного инвентаря.	1
	17	Правила чистки разных видов поверхностей кухонной посуды (фарфоровой, фаянсовой, стеклянной, керамической, металлической, деревянной, пластмассовой).	1
	18	<i>Практическое занятие № 13.</i> Правила чистки разных видов поверхностей кухонной посуды (фарфоровой и фаянсовой).	1
	19	Правила мойки кухонной посуды ручным и механическим способом.	1
	20	<i>Практическое занятие № 14.</i> Правила мойки кухонной посуды ручным и механическим способом.	1

	21	Виды посудомоечных машин для мытья кухонной посуды и производственного инвентаря.	1
	22	<i>Практическое занятие № 15.</i> Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды.	1
	23	Требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.	1
	24	<i>Практическое занятие № 16.</i> Требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.	1
	25	<i>Практическое занятие № 17.</i> Правила использования чистящих и моющих, дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря.	1
	26	<i>Практическое занятие № 18.</i> Чистка и мойка производственного инвентаря в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены.	1
	27	<i>Практическое занятие № 19.</i> Требования санитарии и гигиены при подготовке кухонной посуды и производственного инвентаря.	1
	28	Правила безопасного хранения дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.	1
	29	Инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств предназначенных для подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды.	1
	30	<i>Практическое занятие № 20.</i> Правила безопасного хранения дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.	1
Самостоятельная работа			-
<i>МДК 01.03. Технология подготовки столовой посуды и приборов</i>			всего 30 часов (в т.ч. лаб. и практ. занятия)
Тема 1. Виды столовой посуды и их характеристики	Содержание учебного материала		6
	1	Основная классификация столовой посуды. Виды поверхностей столовой посуды и приборов и их характеристики.	1
	2	<i>Требование к качеству подготовки столовой посуды и приборов. Правила чистки разных видов поверхностей.</i>	1
	3	<i>Практическое занятие № 1.Привем столовой посуды и приборов в моечное отделение для</i>	1

		<i>столовой посуды.</i>	
	4	<i>Практическое занятие № 2. Характеристика видов поверхностей столовой посуды.</i>	1
	5	<i>Практическое занятие № 3. Характеристика видов поверхностей приборов.</i>	1
	6	<i>Практическое занятие № 4. Составление классификации столовой посуды.</i>	1
Тема 2. Характеристика посудомоечных машин	Содержание учебного материала.		11
	7	Виды посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов. Правила эксплуатации.	1
	8	Требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов.	1
	9	Правила мойки столовой посуды и приборов ручным и механическим способом.	1
	10	<i>Практическое занятие № 5. Правила мытья и ополаскивания столовой посуды ручным способом.</i>	1
	11	<i>Практическое занятие № 6. Правила мытья и ополаскивания приборов ручным способом.</i>	1
	12	<i>Практическое занятие № 7. Правила мытья и ополаскивания столовой посуды механическим способом.</i>	1
	13	<i>Практическое занятие № 8. Правила мытья и ополаскивания приборов механическим способом.</i>	1
	14	<i>Практическое занятие № 9. Проверка исправности посудомоечной машины.</i>	1
	15	<i>Практическое занятие № 10. Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья столовой посуды и приборов.</i>	1
	16	<i>Практическое занятие № 11. Пользование посудомоечной машины для мытья столовой посуды.</i>	1
	17	<i>Практическое занятие № 12. Пользование посудомоечной машины для мытья приборов.</i>	1
Тема 3. Чистка и мойка столовой посуды и приборов.	Содержание учебного материала		12
	18	Типы чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.	1
	19	Правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимые при подготовке столовой посуды и приборов.	1
	20	<i>Практическое занятие № 13. Подбор чистящих средств, необходимые в процессе подготовки столовой посуды и приборов.</i>	1
	21	Требования санитарии и гигиены при подготовке столовой посуды и приборов.	1
	22	Инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств предназначенных для подготовки столовой посуды и приборов.	1

	23	Практическое занятие № 13. Чистка и мойка столовой посуды из фарфора. В соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены.	1
	24	Практическое занятие № 15. Чистка и мойка столовой посуды из фаянса в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены.	1
	25	Практическое занятие № 16. Чистка и мойка столовой посуды из стекла в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены.	1
	26	Правила безопасного хранения дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.	1
	27	Практическое занятие № 17. Обеспечение правильных условий хранения чистой столовой посуды.	1
	28	Практическое занятие № 18. Обеспечение правильных условий хранения чистых столовых приборов.	1
	29	Практическое занятие № 19. Обеспечение правильных условий хранения чистящих и моющих средств.	1
	30	Практическое занятие № 20. Обеспечение правильных условий хранения дезинфицирующих средств.	1
	Самостоятельная работа		-
Учебная практика			210
Виды работ			
Инструктаж по охране труда и ТБ; инструктаж по правилам личной гигиены. Соблюдению санитарных правил; ознакомление должностной инструкцией кухонного рабочего. Ознакомление с предприятием общественного питания, Способы приготовления дезинфицирующих средств. Правила проведения дезинфекции и подбор моющих средств, для санитарной обработки и мытья посуды. Правила проведения дератизации и подбор дезинфицирующих средств, для санитарной обработки и мытья посуды. Мойка и сушка посуды, приборов. Мойка и сушка инвентаря. Мойка и сушка тары различного назначения, способ хранения. Сбор использованной посуды со столов в мойку. Очистка посуды от отходов. Выбор моющих средств мойке разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и др.). Выбор моющих средств мойке мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и др.). Мойка разделочные досок и мелкого деревянного инвентаря, их ополаскивание, сушка и условия хранения.			
Всего: 30+30+30 (210)			300

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы модуля имеется лаборатория «Технология приготовления пищи». Учебное место организуется в соответствии с санитарными нормами и требованиями, а также с учетом индивидуальных возможностей и особых образовательных потребностей.

Технические средства обучения: компьютер, проектор.

Оборудование лаборатории: технология кулинарного производства: комплекты кулинарных инструментов, посуды, печь для приготовления пищи, жарочный шкаф, мясорубка, инструменты и приспособления для фигурной нарезки овощей.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: комплекты кулинарных инструментов, посуды, печь для приготовления пищи, жарочный шкаф, мясорубка, овощерезка, инструменты и приспособления для фигурной нарезки овощей.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные печатные источники:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебн. пособие для нач. проф. образования/ В. В. Усов. - 7-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2023. -432с.
2. Технологическое оборудование общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. П. Золин - 6-изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия» -2022г. -248с.
3. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб для нач. проф. образования/ М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов - 2-е изд. испр.- М.: Издательский центр «Академия» 2022г. - 464с.
4. Кулинария: учебн. пособие для нач. проф. образования/ Н. А. Анфимова. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2024. - 352с.

Дополнительные печатные источники:

1. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. - М.: Академия, 2021 г.
3. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
4. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
5. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
6. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
7. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

Электронные ресурсы:

8. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. - Режим доступа <http://fp.crc.ru>, свободный. - Заглавие с экрана.
9. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.pitportal.ru, свободный. - Заглавие с экрана.
10. Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>, свободный. - Заглавие с экрана.
11. 5. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.
12. <https://e.lanbook.com/> Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста Google Play, Apple Store).

3.3. Кадровое обеспечение процесса обучения

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям,

указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Требования к образованию и обучению. Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование бакалавриат, направленность (профиль) которого, соответствует преподаваемому курсу.

Педагогические работники компетентны в понимании особых образовательных потребностей, обучающихся с инвалидностью и ОВЗ.

При реализации основной программы профессиональной подготовки адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) предусмотрено штатным расписанием должности специалистов психолого-педагогического сопровождения: педагог – психолог, социальный педагог.

Педагог-психолог на основе собственно психологических исследований и заключения психолого-медико-педагогической комиссии совместно с педагогами и медицинским работником:

- устанавливает актуальный уровень когнитивного развития обучающегося, определяет зону ближайшего развития;

- выявляет особенности эмоционально-волевой сферы, личностные особенности обучающегося, характер взаимодействия со сверстниками, родителями и другими взрослыми;

- помогает педагогам и другим специалистам наладить конструктивное взаимодействие как с родителями обучающегося, так и с самим обучающимся;

- повышает психологическую компетентность педагогов, а также родителей; – проводит консультирование педагогов, родителей и обучающихся;

- совместно с социальным педагогом и администрацией техникума проводит работу по профилактике и преодолению конфликтных ситуаций.

Основными задачами педагога-психолога являются:

- разъяснение педагогам, тех или иных особенностей и причин поведения обучающегося с нарушением – помощь в подборе тех или иных форм, приемов взаимодействия с ним;

- отслеживание динамики адаптации обучающегося в социуме;

- раннее выявление тех или иных затруднений как у обучающегося и его родителей, так и у педагогов группы.

Педагог является основным участником междисциплинарной команды специалистов, осуществляющих психолого-педагогическое сопровождение обучающегося с нарушением интеллекта, его семьи и других участников образовательного процесса.

Для эффективной работы педагогов по созданию условий для обучающихся с нарушением интеллекта обеспечивается на постоянной основе подготовка, переподготовка и повышение квалификации педагогов с целью получения знаний о психофизиологических особенностях инвалидов и лиц с ОВЗ, специфики приема-передачи учебной информации, применения специальных технических средств обучения с учетом различных нарушений функций организма человека.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Уборка производственных помещений: -точность выполнения правил безопасности труда и производственной санитарии; -четкость выполнения подготовительных работ различной степени сложности; -обоснованность выбора приёмов работы при уборке помещений; -соблюдение последовательности уборки и подготовки	- оценка устного и письменного контроля знаний; -экспертная оценка при выполнении практических заданий.

помещений в соответствии с технологическим процессом.	
Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды: -соблюдение требований технологической последовательности выполнения работ при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; -обоснованность выбора приёмов работы при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.	- оценка устного и письменного контроля знаний; -экспертная оценка при выполнении практических заданий.
Подготовка столовой посуды и приборов: -соблюдение требований технологической последовательности выполнения работ при подготовке столовой посуды и приборов; -обоснованность выбора приёмов работы при подготовке столовой посуды и приборов.	- оценка устного и письменного контроля знаний; - экспертная оценка при выполнении практических заданий.
Педагог обязательно проверяет, усвоил ли слушатель новый материал, понял ли, какие именно действия и в какой последовательности он должен осуществлять, решая задачу, поставленную в рамках содержания контроля освоения материала; необходимо помогать слушателю последовательно и целенаправленно достигать поставленной цели; отдельно контролировать, способен ли слушатель осуществлять освоенные действия в свернутом виде.	

**ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02**

**для обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальные нарушения)**

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**ПО ПРОФЕССИИ
13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ**

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ

21.ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
22.СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
23.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
24.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения программы

Адаптированная п р и м е р н а я рабочая программа профессионального модуля разработана на основе п.28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п.4 ст. 79 Федерального Закона «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. №273, Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 г. №06-443 «О направлении методических рекомендаций» вместе с Методическими рекомендациями по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) утв. на Педагогическом совете ФГБОУ ДПО ИРПО от 30.08.2022 г. по программе профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный учебный цикл.

1.3. Характеристика нозологической группы, в которой реализуется программа:

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) *рекомендуются следующие виды труда:*

а) по характеру рабочей нагрузки и его усилий по реализации трудовых задач – физический труд;

б) по форме деятельности – регламентированный (с определенным распорядком работы);

в) по признаку основных орудий (средств) труда – ручной труд, машинно-ручной труд;

г) по сфере производства промышленных предприятиях, жилищно-коммунального хозяйства, в строительстве.

Рабочая программа предназначена для слушателей с ограниченными возможностями здоровья с умственной отсталостью и задержкой психического развития (далее - УО и ЗПР).

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 долговременной, 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;
- 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.

2.4.Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Результаты обучения по ПМ. 02

Вид профессиональной деятельности	Трудовые действия	Уметь	Знать
ВД. 02 Производить подготовку и обработку продуктов и полуфабрикатов для приготовления простых блюд	ТД 4. Производить обработку и нарезку традиционных видов овощей, грибов и плодов, подготовку муки, яиц, зерновых и прочих продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы и рыбы для приготовления простых блюд/изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	У.11. Производить механическую кулинарную обработку, нарезку и формовку продуктов для приготовления простых блюд и изделий	3.11. Гигиенические требования к первичной обработке сырья, способы первичной обработки и нарезки сырья, качество овощей и правила хранения
		У.12. Выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно его использовать	
	ТД 5. Готовить простые блюда из овощей, круп, бобовых, рыбы, мяса, домашней птицы, яиц и макаронных изделий, простые мучные и сладкие блюда, простые напитки, простые хлебобулочные изделия в соответствии с методами приготовления и технологическими требованиями к блюдам и с учетом требований к безопасности приготовления продукции	У.13. Готовить и оформлять простые блюда и кулинарные изделия, с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции	3.12. Технологию приготовления простых блюд и кулинарных изделий с учетом требований техники безопасности
		У.14. Порционировать, упаковывать и маркировать упакованные блюда и изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции, заполнять этикетки на упакованные блюда и изделия	

2.5.Характерные для АРП УД формы организации деятельности обучающихся с умственной отсталостью. Направления работы и методические приемы:

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);
- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы – перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);
- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний;
- соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);
- развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);
- развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Объем часов и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	562
В том числе:	
теоретическое обучение	42
практические занятия	90
учебная практика	102
производственная практика	322
самостоятельная работа	-
Итоговая аттестация в форме	6
	Квалификационный экзамен

2.2. Тематический план профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Количество аудиторных часов		
			всего	ТО	Практические занятия
МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	69	-	69	24	45
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	69	-	69	24	45
УП.02 Ученая практика (производственное обучение)	102	-			
ПП.02 Производственная практика	358	-			
Квалификационный экзамен	6	-	6		
Всего по дисциплине:	562	-	144	42	90

2.3. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование тем профессионального модуля (ПМ) и междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов
<i>МДК. 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов</i>		Всего 69 часов (в т.ч. лаб. и практ. занятия)
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала	7
	1. Значение и ассортимент полуфабрикатов для блюд разнообразного ассортимента.	1
	2. Технологический цикл обработки сырья. Приготовление полуфабрикатов из сырья.	1
	3. Характеристика, последовательность этапов приготовления полуфабрикатов.	1
	4. Организация хранения сырья.	1
	5. Организация хранения готовых полуфабрикатов.	1
	6. Практическое занятие № 1. Составление схемы технологического цикла обработки сырья.	1

	7. Практическое занятие № 2. Характеристика последовательности приготовления полуфабрикатов и сырья.	1
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала	16
	8. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей.	1
	9. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов работы в овощном цехе.	1
	10. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.	1
	11. Организация хранения обработанных овощей в охлажденном, замороженном виде.	1
	12. Санитарно - гигиенические требования к содержанию оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	1
	13. Правила ухода за рабочими местами, оборудованием, инвентарем, инструментами и посудой.	1
	14. Практическое занятие № 3. Организация рабочих мест в овощном цехе по сортировке овощей.	1
	15. Практическое занятие № 4. Организация рабочих мест в овощном цехе по мытью овощей.	1
	16. Практическое занятие № 5. Организация рабочих мест в овощном цехе по очистке овощей.	1
	17. Практическое занятие № 6. Организация рабочих мест в овощном цехе по нарезке овощей.	1
	18. Практическое занятие № 7. Характеристика инвентаря, инструментов используемых для обработки и нарезки овощей.	1
	19. Практическое занятие № 8. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации картофелеочистительной машины.	1
	20. Практическое занятие № 9. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации овощерезки.	1
	21. Практическое занятие № 10. Тренинг уходу за рабочими местами в овощном цехе.	1
	22. Практическое занятие № 11. Тренинг по уходу за оборудованием в овощном цехе.	1
	23. Практическое занятие № 12. Тренинг по уходу за инвентарем, инструментами, посудой в овощном цехе.	1
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовления	Содержание учебного материала	18
	24. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	1
	25. Виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	1

полуфабрикатов из них	26. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	1
	27. Организация хранения обработанной рыбы в охлажденном, замороженном виде.	1
	28. Правила ухода за рабочим местом, оборудованием.	1
	29. Правила ухода за инвентарем, инструментами, посудой.	1
	30. <i>Практическое занятие № 13.</i> Составить технологический процесс организации механической кулинарной обработки рыбы.	1
	31. <i>Практическое занятие № 14.</i> Составить технологический процесс организации механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья.	1
	32. <i>Практическое занятие № 15.</i> Составить технологический процесс организации приготовления полуфабрикатов из рыбы.	1
	33. <i>Практическое занятие № 16.</i> Составить технологический процесс организации приготовления из нерыбного водного сырья.	1
	34. <i>Практическое занятие № 17.</i> Составить характеристику видов технологического оборудования используемого для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	1
	34. <i>Практическое занятие № 18.</i> Составить характеристику видов инвентаря, инструментов используемого для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	1
	36. <i>Практическое занятие № 19.</i> Подбор и размещение оборудования для процессов обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	1
	37. <i>Практическое занятие № 20.</i> Подбор и размещение инвентаря, посуды для процессов обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	1
	38. <i>Практическое занятие № 21.</i> Тренинг по уходу за рабочими местами в рыбном цехе.	1
	39. <i>Практическое занятие № 22.</i> Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины.	1
	40. <i>Практическое занятие № 23.</i> Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации ручной рыбчистки.	1
	41. <i>Практическое занятие № 24.</i> Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов.	1
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке	Содержание учебного материала	28
	42. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовления полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	1

мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	43. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	1
	44. Назначение технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.	1
	45. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.	1
	46. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в охлажденном, замороженном виде.	1
	47. Правила ухода за рабочим местом, оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой.	1
	48. <i>Практическое занятие № 25.</i> Составить схему процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов.	1
	49. <i>Практическое занятие № 26.</i> Составить схему процесса механической кулинарной обработки домашней птицы.	1
	50. <i>Практическое занятие № 27.</i> Составить характеристику видов технологического оборудования используемого для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.	1
	51. <i>Практическое занятие № 28.</i> Составить характеристику инвентаря, инструментов, используемого для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.	1
	52. <i>Практическое занятие № 29.</i> Подбор и размещение оборудования для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.	1
	53. <i>Практическое занятие № 30.</i> Подбор и размещение инвентаря, посуды для процессов обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.	1
	54. <i>Практическое занятие № 31.</i> Тренинг по уходу за рабочими местами в мясном цехе.	1
	55. <i>Практическое занятие № 32.</i> Тренинг по уходу за рабочими местами в птицеполюном цехе.	1
	56. <i>Практическое занятие № 33.</i> Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации электромясорубки.	1
	57. <i>Практическое занятие № 34.</i> Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации фаршемешалки.	1
	58. <i>Практическое занятие № 35.</i> Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации косторезки.	1

	59. <i>Практическое занятие № 36.</i> Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации мясорыхлительной машины.	1
	60. <i>Практическое занятие № 37.</i> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.	1
	61. <i>Практическое занятие № 38.</i> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации котлетоформовочной машины.	1
	62. <i>Практическое занятие № 39.</i> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации механических приборов.	1
	63. <i>Практическое занятие № 40.</i> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации куттера.	1
	64. <i>Практическое занятие № 41.</i> Отработка организации действий хранения обработанных мясных продуктов в охлажденном виде.	1
	65. <i>Практическое занятие № 42.</i> Отработка организационных действий хранения мясных продуктов в замороженном виде.	1
	66. <i>Практическое занятие № 43.</i> Составление таблицы о сроках хранения мясных продуктов.	1
	67. <i>Практическое занятие № 44.</i> Составление таблицы о сроках хранения домашней птицы, дичи, кролика.	1
	68. <i>Практическое занятие № 45.</i> Составление таблицы о сроках хранения полуфабрикатов.	1
	69. <i>Итоговый урок.</i>	1
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	-
<i>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</i>		всего 69 часов (в т.ч. лаб. и практ. занятия)
Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание учебного материала	23
	1. Приготовления полуфабрикатов из овощей. Технологический цикл обработки сырья.	1
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки и нарезки клубнеплодов, капустных, луковых.	1
	3. Технологический процесс механической кулинарной обработки и нарезки плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.	1
	4. Формы нарезки, кулинарное назначение.	1
	5. <i>Практическое занятие № 1.</i> Механическая кулинарная обработка картофеля.	1
	6. <i>Практическое занятие № 2.</i> Механическая кулинарная обработка корнеплодов.	1
	7. <i>Практическое занятие № 3.</i> Механическая кулинарная обработка грибов.	1
	8. <i>Практическое занятие № 4.</i> Методы защиты от потемнения обработанного картофеля.	1

	9. <i>Практическое занятие № 5.</i> Нарезка картофеля простыми способами.	1
	10. <i>Практическое занятие № 6.</i> Нарезка картофеля сложными способами.	1
	11. <i>Практическое занятие № 7.</i> Нарезка корнеплодов разными способами.	1
	12. <i>Практическое занятие № 8.</i> Механическая кулинарная обработка плодовых, капустных овощей.	1
	13. <i>Практическое занятие № 9.</i> Механическая кулинарная обработка луковых, салатно-шпинатных овощей.	1
	14. <i>Практическое занятие № 10.</i> Механическая кулинарная обработка зелени.	1
	15. <i>Практическое занятие № 11</i> Нарезка плодовых овощей.	1
	16. <i>Практическое занятие № 12.</i> Нарезка капустных и луковых овощей.	1
	17. <i>Практическое занятие № 13.</i> Нарезка салатно-шпинатных овощей, зелени.	1
	18. <i>Практическое занятие № 14.</i> Подготовка белокочанной капусты к фаршированию.	1
	19. <i>Практическое занятие № 15.</i> Подготовка белокочанной капусты для приготовления голубцов и шницеля капустного.	1
	20. <i>Практическое занятие № 16.</i> Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца).	1
	21. <i>Практическое занятие № 17.</i> Подготовка к фаршированию кабачков.	1
	22. <i>Практическое занятие № 18.</i> Подготовка к фаршированию баклажан.	1
	23. <i>Практическое занятие № 19.</i> Подготовка к фаршированию помидоров.	1
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала	7
	24. Способы подготовки рыбы к обработке: размораживание замороженной. Вымачивание соленой рыбы.	1
	25. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой).	1
	26. Последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде.	1
	27. <i>Практическое занятие № 20.</i> Механическая кулинарная обработка рыбы чешуйчатой.	1
	28. <i>Практическое занятие № 21.</i> Механическая кулинарная обработка рыбы бесчешуйчатой.	1
	29. <i>Практическое занятие № 22.</i> Механическая кулинарная обработка крупной, средней и мелкой рыбы.	1
	30. <i>Практическое занятие № 23.</i> Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья.	1
Тема 2.3	Содержание учебного материала	12

Приготовление полуфабрикатов из рыбы	31. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши».	1
	32. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: порционный кусок непластованной рыбы (стейк).	1
	33. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики.	1
	34. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	1
	35. <i>Практическое занятие № 24.</i> Приготовление полуфабрикатов из рыбы (тушка с головой, тушка без головы).	1
	36. <i>Практическое занятие № 25.</i> Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы (кругляши).	1
	37. <i>Практическое занятие № 26.</i> Приготовление порционных полуфабрикатов (филе с кожей и реберными костями).	1
	38. <i>Практическое занятие № 27.</i> Приготовление порционных полуфабрикатов (филе с кожей без костей).	1
	39. <i>Практическое занятие № 28.</i> Приготовление порционных полуфабрикатов (чистое филе).	1
	40. <i>Практическое занятие № 29.</i> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки).	1
	41. <i>Практическое занятие № 30.</i> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (зразы, тельное).	1
	42. <i>Практическое занятие № 31.</i> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (тефтели, фрикадельки).	1
Тема 2.4. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала	13
	43. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины и телятины, свинины, баранины.	1
	44. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из мяса говядины и телятины, свинины, баранины.	1
	45. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины и телятины, свинины, баранины.	1
	46. Кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса говядины и телятины, свинины, баранины, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	47. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленной массы с хлебом.	1
	48. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мясной рубленой массы без хлеба.	1
	49. <i>Практическое занятие № 32.</i> Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.	1
	50. <i>Практическое занятие № 33.</i> Приготовление	

	порционных полуфабрикатов из мяса.	1
	51. <i>Практическое занятие № 34.</i> Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	1
	52. <i>Практическое занятие № 35.</i> Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы без хлеба (бифштекс)	1
	53. <i>Практическое занятие № 36.</i> Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом (котлеты, биточки).	1
	54. <i>Практическое занятие № 37.</i> Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом (тефтели, фрикадельки).	1
	55. <i>Практическое занятие № 38.</i> Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом (рулет, зразы).	1
Тема 2.5. Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала	2
	56. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика.	1
	57. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	1
Тема 2.6. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала	11
	58. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	1
	59. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	1
	60. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	1
	61. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из котлетной массы из птицы.	1
	62. <i>Практическое занятие № 39.</i> Механическая кулинарная обработка домашней птицы.	1
	63. <i>Практическое занятие № 40.</i> Заправка тушек птиц.	1
	64. <i>Практическое занятие № 41.</i> Приготовление порционных полуфабрикатов из филе птицы.	1
	65. <i>Практическое занятие № 42.</i> Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из филе птицы.	1
	66. <i>Практическое занятие № 43.</i> Приготовление котлетной массы из птицы.	1
	67. <i>Практическое занятие № 44.</i> Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы птицы (котлеты, биточки).	1
	68. <i>Практическое занятие № 45.</i> Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы птицы (фрикадельки, тефтели, рулет).	1
	69. Итоговый урок	1
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	-
Учебная практика Виды работы:		102

Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Организация работы по соблюдению правил механической кулинарной обработки клубнеплодов и корнеплодов. Организация работы по соблюдению правил нарезания клубнеплодов. Организация работы по соблюдению правил механической кулинарной обработки грибов. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик. Подготовка наборов продуктов для приготовления несложных блюд.	
<i>Производственная практика</i> <i>Виды работ:</i>	322
Выполнение работ по соблюдению правил механической кулинарной обработки клубнеплодов и корнеплодов. Выполнение работ по соблюдению правил нарезания клубнеплодов. Выполнение работ по соблюдению правил нарезания корнеплодов. Выполнение работ по соблюдению правил механической кулинарной обработки грибов. Выполнение работ по соблюдению приготовления блюд и гарниров из отварных, жареных и припущенных овощей. Выполнение работ по соблюдению приготовления блюд из рыбы, рыбных продуктов, морепродуктов. Выполнение работ по соблюдению приготовления блюд из мяса. Выполнение работ по соблюдению приготовления блюд из птицы.	
Всего: 69 + 69 (102+322)	562
Квалификационный экзамен	6
Итого:	568

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы модуля имеется лаборатория «Технология приготовления пищи». Учебное место организуется в соответствии с санитарными нормами и требованиями, а также с учетом индивидуальных возможностей и особых образовательных потребностей.

Технические средства обучения: компьютер, проектор.

Оборудование лаборатории: технология кулинарного производства: комплекты кулинарных инструментов, посуды, печь для приготовления пищи, жарочный шкаф, мясорубка, инструменты и приспособления для фигурной нарезки овощей.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: комплекты кулинарных инструментов, посуды, печь для приготовления пищи, жарочный шкаф, мясорубка, овощерезка, инструменты и приспособления для фигурной нарезки овощей.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные печатные источники:

5. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебн. пособие для нач. проф. образования/ В. В. Усов. - 7-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2023. -432с.

6. Технологическое оборудование общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. П. Золин - 6-изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия» -2022г. -248с.

7. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб для нач. проф. образования/ М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов - 2-е изд. испр.- М.: Издательский центр «Академия» 2022г. - 464с.

8. Кулинария: учебн. пособие для нач. проф. образования/ Н. А. Анфимова. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2024. - 352с.

Дополнительные печатные источники:

13. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

14. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. - М.: Академия, 2021 г.

15. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»

16. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

17. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

18. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

19. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

Электронные ресурсы:

20. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. - Режим доступа <http://fp.crc.ru>, свободный. - Заглавие с экрана.

21. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.pitportal.ru, свободный. - Заглавие с экрана.

22. Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>, свободный. - Заглавие с экрана.

23. 5. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.

24. <https://e.lanbook.com/> Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста Google Play, Apple Store).

3.3. Кадровое обеспечение процесса обучения

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям,

указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Требования к образованию и обучению. Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование бакалавриат, направленность (профиль) которого, соответствует преподаваемому курсу.

Педагогические работники, компетентны в понимании особых образовательных потребностей, обучающихся с инвалидностью и ОВЗ.

При реализации основной программы профессиональной подготовки адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) предусмотрено штатным расписанием должности специалистов психолого-педагогического сопровождения: педагог – психолог, социальный педагог.

Педагог-психолог на основе собственно психологических исследований и заключения психолого-медико-педагогической комиссии совместно с педагогами и медицинским работником:

- устанавливает актуальный уровень когнитивного развития обучающегося, определяет зону ближайшего развития;
- выявляет особенности эмоционально-волевой сферы, личностные особенности обучающегося, характер взаимодействия со сверстниками, родителями и другими взрослыми;
- помогает педагогам и другим специалистам наладить конструктивное взаимодействие как с родителями обучающегося, так и с самим обучающимся;
- повышает психологическую компетентность педагогов, а также родителей; – проводит консультирование педагогов, родителей и обучающихся;
- совместно с социальным педагогом и администрацией техникума проводит работу по профилактике и преодолению конфликтных ситуаций.

Основными задачами педагога-психолога являются:

- разъяснение педагогам, тех или иных особенностей и причин поведения обучающегося с нарушением – помощь в подборе тех или иных форм, приемов взаимодействия с ним;
- отслеживание динамики адаптации обучающегося в социуме;
- раннее выявление тех или иных затруднений как у обучающегося и его родителей, так и у педагогов группы.

Педагог является основным участником междисциплинарной команды специалистов, осуществляющих психолого-педагогическое сопровождение обучающегося с нарушением интеллекта, его семьи и других участников образовательного процесса.

Для эффективной работы педагогов по созданию условий для обучающихся с нарушением интеллекта обеспечивается на постоянной основе подготовка, переподготовка и повышение квалификации педагогов с целью получения знаний о психофизиологических особенностях инвалидов и лиц с ОВЗ, специфики приема-передачи учебной информации, применения специальных технических средств обучения с учетом различных нарушений функций организма человека.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки
---	---

Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места: - четкость выполнения правил безопасности труда и производственной санитарии при производстве -выполнение подготовительных работ по обработке продуктов и полуфабрикатов различной степени сложности; -обоснованность выбора приёмов работы при обработке продуктов и полуфабрикатов.	- оценка устного и письменного контроля знаний; -экспертная оценка при выполнении практических заданий.
Приготовление блюд, кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара: -четкость выполнения правил приготовления блюд в соответствии с технологическим заданием; -соблюдение требованиям технологической последовательности выполнения работ при приготовлении блюд; -соблюдение качественных характеристик готовых блюд.	- оценка устного и письменного контроля знаний; -экспертная оценка при выполнении практических заданий.
Педагог обязательно проверяет, усвоил ли слушатель новый материал, понял ли, какие именно действия и в какой последовательности он должен осуществлять, решая задачу, поставленную в рамках содержания контроля освоения материала; необходимо помогать слушателю последовательно и целенаправленно достигать поставленной цели; отдельно контролировать, способен ли слушатель осуществлять освоенные действия в свернутом виде.	

**ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ
ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С УМСТВЕННОЙ ОТСТАЛОСТЬЮ
(ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМИ НАРУШЕНИЯМИ)**

**ТЕХНОЛОГИЯ УБОРКИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ,
ПОДГОТОВКИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ИНВЕНТАРЯ,
КУХОННОЙ, СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ**

ПО ПРОФЕССИИ 13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. СОДЕРЖАНИЕ.....	2
2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ.....	3
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ... ..	11

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Адаптированная примерная рабочая программа учебной практики разработана на основе п.28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п.4 ст. 79 Федерального Закона «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. №273, Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 г. №06-443 «О направлении методических рекомендаций» вместе с Методическими рекомендациями по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) утв. на Педагогическом совете ФГБОУ ДПО ИРПО от 30.08.2022 г. по программе профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий

1.2. Место учебной практики в структуре программы: входит в профессиональный цикл

1.3 Характеристика нозологической группы, в которой реализуется программа:

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) *рекомендуются следующие виды труда:*

а) по характеру рабочей нагрузки и его усилий по реализации трудовых задач – физический труд;

б) по форме деятельности – регламентированный (с определенным распорядком работы);

в) по признаку основных орудий (средств) труда – ручной труд, машинно-ручной труд;

г) по сфере производства промышленных предприятиях, жилищно-коммунального хозяйства, в строительстве.

Рабочая программа предназначена для слушателей с ограниченными возможностями здоровья с умственной отсталостью и задержкой психического развития (далее - УО и ЗПР).

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 долговременной, 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;
- 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.

1.4. Цели и задачи – требования к результатам освоения:

Учебная практика направлена на отработку следующих умений:

- Мыть производственные полы и стены производственных помещений, проводить дезинфекцию в рабочих зонах;
- Проводить генеральную и ежедневную уборку производственных помещений и поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня;
- Пользоваться уборочной техникой, средствами уборки, моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений;
- Пользоваться уборочной техникой, средствами уборки, моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений;
- Подготавливать производственный инвентарь, кухонную посуду, столовую посуду
- Пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- Пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- Соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки столовой посуды и приборов;
- Чистить и мыть столовую посуду и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены;
- Чистить и мыть столовую посуду и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены;
- Производить механическую кулинарную обработку, нарезку и формовку продуктов для приготовления простых блюд и изделий;
- Выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно его использовать;
- Готовить и оформлять простые блюда и кулинарные изделия, с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции;
- Порционировать, упаковывать и маркировать упакованные блюда и изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции, заполнять этикетки на упакованные блюда и изделия.

1.5. Характерные для АРП УП формы организации деятельности обучающихся с умственной отсталостью. Направления работы и методические приемы:

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);
- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы – перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест,

снежный ком, физкультминутки);

- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний;
- соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);
- развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);
- развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Виды работ	Количество часов
1	Инструктаж по охране труда и ТБ. Инструктаж по правилам личной гигиены и соблюдению санитарных правил; ознакомление с должностной инструкцией кухонного рабочего.	6
2	Способы приготовления дезинфицирующих средств. Подбор моющих средств, для санитарной обработки и мытья посуды.	6
3	Соблюдение инструкций по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств.	6
4	Правила использования уборочной техникой и средств уборки, необходимых при уборке разных видов поверхностей производственных помещений.	6
5	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытьё производственных полов и стен (заготовочного и доготовочного цеха).	6
6	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытьё производственных полов и стен (кондитерских цехов).	6
7	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытьё производственных полов и стен (уборка залов и складских помещений).	6
8	Проведение дезинфекции в рабочих зонах (физические и химические методы).	6
9	Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (заготовочных и доготовочных цехов).	6
10	Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (заготовочного и доготовочного цеха).	

11	Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (кондитерских цехов).	6
12	Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (кондитерских цехов).	
13	Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (уборка залов и складских помещений).	6
14	Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений (уборка залов и складских помещений).	6
15	Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды.	6
16	Правила пользования чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.	6
17	Правила пользования посудомоечной машины для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря.	6
18	Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом и в посудомоечной машине.	6
19	Сушка и раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря по местам.	6
20	Мойка разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря, их ополаскивание, сушка и условия хранения	6
21	Чистка всех типов поверхностей производственного инвентаря.	6
22	Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (фарфоровой, фаянсовой, керамической, стеклянной).	6
23	Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (металлической, деревянной, пластмассовой).	6
24	Пользование чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря.	6
25	Пользование чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке кухонной посуды.	6
26	Мытьё и ополаскивание столовой посуды и приборов ручным способом.	6
27	Мытьё и ополаскивание столовой посуды и приборов механическим способом.	6
28	Проверка исправности посудомоечной машины для мытья столовой посуды и приборов.	6
29	Правила пользования посудомоечной машины для мытья столовой посуды и приборов.	6
30	Сушка и раскладывание столовой посуды и приборов по местам.	6
31	Подбор чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимые в процессе подготовки столовой посуды и приборов.	6
32	Подбор чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимые в процессе подготовки столовой посуды и приборов.	6
33	Соблюдение инструкций по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, необходимые в процессе подготовки столовой посуды и приборов.	6
34	Чистка и мойка столовой посуды (из фарфора, фаянса, керамики и стекла) в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены.	6
35	Чистка и мойка столовой посуды (из мельхиора, серебра, стекла,	6

	хрусталя) в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены	
36	Обеспечение правильных условий хранения чистой столовой посуды и приборов.	6
37	Проведение текущей уборки	6
38	Проведение генеральной уборки	6
39	Обеспечение правильных условий хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.	6
40	Организация работы по соблюдению правил механической кулинарной обработки клубнеплодов и корнеплодов.	6
41	Организация работы по соблюдению правил нарезания клубнеплодов.	6
42	Организация работы по соблюдению правил механической кулинарной обработки грибов	6
43	Организация работы по соблюдению приготовления блюд и гарниров из отварных овощей	6
44	Организация работы по соблюдению приготовления блюд и гарниров из жареных овощей	6
45	Организация работы по соблюдению приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей	6
46	Организация работы по соблюдению правил механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов, морепродуктов	6
47	Организация работы по соблюдению правил приготовления рыбных полуфабрикатов	6
48	Организация работы по соблюдению правил механической кулинарной обработки птицы.	6
49	Организация работы по соблюдению правил приготовления полуфабрикатов из птицы.	6
50	Подготовка наборов продуктов для приготовления несложных блюд.	6
51	Организация работы по порционированию, упаковыванию и маркировке блюд и изделий.	6
52	Дифференцированный зачет	6
	Всего:	312

2.1 Календарный учебный график

Обучение по программе осуществляется по расписанию (графику занятий), утвержденному директором ГБПОУ «ДЗК им. А.А.Шарова».

Сроки обучения: по плану-графику.

Форма обучения: очная

Объем программы: 312 часов.

Формы контроля:

- текущий контроль – выполнение практических работ
- промежуточная аттестация (дифференцированный зачет) по результату выполненных практических работ.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета «Кулинария». Учебное место организуется в соответствии с санитарными нормами и требованиями, а также с учетом индивидуальных возможностей и особых образовательных потребностей.

Оборудование производственного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя

Комплект ученической мебели

Стол с моечной ванной

Стол производственный с бортом

Мясорубка

Весы

Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи кухонные, шкафы)

Кухонная посуда и инвентарь:

комплекты кулинарных инструментов, посуды, печь для приготовления пищи, жарочный шкаф, мясорубка, овощерезка, инструменты и приспособления для фигурной нарезки овощей.

Раздаточный материал: комплект учебно-наглядных пособий: «Нарезка овощей», «Фаршированные овощи», «Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы», «Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы», «Механическая кулинарная обработка мяса», «Механическая кулинарная обработка домашней птицы», «Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы», «Полуфабрикаты из рубленой массы» и так далее.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные печатные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – Москва: Академия, 2019. – 160 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. – Москва: Академия, 2017. – 160 с.

6. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 160 с. 150
7. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 128 с.
8. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2019. – 128 с.
9. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК / Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2017. – 282 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 15-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114- 3892-1.
12. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.
13. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.
14. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978- 5-8114-6366-4.
15. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — СанктПетербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

Дополнительные печатные источники

1. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
2. Мармузова Л.В. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности». – М.: Академия, 2011 г
3. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
4. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
5. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
6. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
7. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

Электронные ресурсы:

1. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.

<https://e.lanbook.com/> Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста [Google Play](#), [Apple Store](#)).

2. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://fr.csc.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

3. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru, свободный. – Заглавие с экрана.

4. Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа.

3.3. Кадровое обеспечение процесса обучения

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Требования к образованию и обучению. Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование бакалавриат, направленность (профиль) которого, соответствует преподаваемому курсу.

Педагогические работники компетентны в понимании особых образовательных потребностей, обучающихся с инвалидностью и ОВЗ.

При реализации основной программы профессиональной подготовки адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) предусмотрено штатным расписанием должности специалистов психолого-педагогического сопровождения: педагог – психолог, социальный педагог.

Педагог-психолог на основе собственно психологических исследований и заключения психолого-медико-педагогической комиссии совместно с педагогами и медицинским работником:

- устанавливает актуальный уровень когнитивного развития обучающегося, определяет зону ближайшего развития;
- выявляет особенности эмоционально-волевой сферы, личностные особенности обучающегося, характер взаимодействия со сверстниками, родителями и другими взрослыми;
- помогает педагогам и другим специалистам наладить конструктивное взаимодействие как с родителями обучающегося, так и с самим обучающимся;
- повышает психологическую компетентность педагогов, а также родителей; – проводит консультирование педагогов, родителей и обучающихся;
- совместно с социальным педагогом и администрацией техникума проводит работу по профилактике и преодолению конфликтных ситуаций.

Основными задачами педагога-психолога являются:

- разъяснение педагогам, тех или иных особенностей и причин поведения обучающегося с нарушением – помощь в подборе тех или иных форм, приемов взаимодействия с ним;
- отслеживание динамики адаптации обучающегося в социуме;
- раннее выявление тех или иных затруднений как у обучающегося и его родителей, так и у педагогов группы.

Педагог является основным участником междисциплинарной команды специалистов, осуществляющих психолого-педагогическое сопровождение обучающегося с нарушением интеллекта, его семьи и других участников образовательного процесса.

Для эффективной работы педагогов по созданию условий для обучающихся с нарушением интеллекта обеспечивается на постоянной основе подготовка, переподготовка и повышение квалификации педагогов с целью получения знаний о психофизиологических особенностях инвалидов и лиц с ОВЗ, специфики приема-передачи учебной информации, применения специальных технических средств обучения с учетом различных нарушений функций организма человека.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ.

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется Мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Методы оценки
Знать: • Структуру и планировку производственных помещений. • Представление о работе кухни. • Виды поверхностей стен и полов производственных помещений. • Правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений. • Правила использования моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений. • Виды уборочной техники, применяемой для уборки производственных помещений. • Инструкции по использованию уборочной техники в процессе подготовки производственных помещений. • Рациональные методы и приемы выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу и окончанию работы. • Требования санитарии и гигиены при подготовке производственных помещений. • Возможные последствия нарушения требований гигиены и санитарии. • Требования к технике безопасности при уборке производственных помещений. • Требования к личной гигиене персонала при уборке производственных помещений. • Правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. • Внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания. Уметь: Проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений. • Пользоваться средствами уборки, необходимыми при уборке	Текущий контроль: тестовые задания; карточки; выполнение практических заданий.

разных видов поверхностей производственных помещений. • Соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств. • Убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены. • Пользоваться средствами уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений. • Соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств. • Убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены. Иметь практический опыт: • мыть производственные полы и стены производственных помещений; • проводить дезинфекцию в рабочих зонах; • проводить генеральную уборку производственных помещений; • поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня; • пользоваться уборочной техникой и средствами уборки; • пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений; • содержать уборочную технику в чистом и исправном виде.	
Мастер п/о обязательно проверяет, усвоил ли слушатель новый материал, понял ли, какие именно действия и в какой последовательности он должен осуществлять, решая задачу, поставленную в рамках содержания контроля освоения материала; необходимо помогать слушателю последовательно и целенаправленно достигать поставленной цели; отдельно контролировать, способен ли слушатель осуществлять освоенные действия.	

**ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ
ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С УМСТВЕННОЙ ОТСТАЛОСТЬЮ
(ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМИ НАРУШЕНИЯМИ)**

**ТЕХНОЛОГИЯ УБОРКИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ,
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ИНВЕНТАРЯ, КУХОННОЙ, СТОЛОВОЙ
ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ**

ПО ПРОФЕССИИ

13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ	10

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Адаптированная примерная рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе п.28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п.4 ст. 79 Федерального Закона «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. №273, Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 г. №06-443 «О направлении методических рекомендаций» вместе с Методическими рекомендациями по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), утв. на Педагогическом совете ФГБОУ ДПО ИРПО от 30.08.2022 г. по программе профессиональной подготовки по профессии **13249 Кухонный рабочий**.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный учебный цикл.

1.3 Характеристика нозологической группы, в которой реализуется программа:

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) *рекомендуются следующие виды труда:*

- а) по характеру рабочей нагрузки и его усилий по реализации трудовых задач – физический труд;
- б) по форме деятельности – регламентированный (с определенным распорядком работы);
- в) по признаку основных орудий (средств) труда – ручной труд, машинно-ручной труд;
- г) по сфере производства промышленных предприятиях, жилищно-коммунального хозяйства, в строительстве.

Рабочая программа предназначена для слушателей с ограниченными возможностями здоровья с умственной отсталостью и задержкой психического развития (далее - УО и ЗПР).

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 долговременной, 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;
- 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.

1.4. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения программы производственной практики слушатель должен:
уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, вес измерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.

1.5. Характерные для АРП УД формы организации деятельности обучающихся с умственной отсталостью. Направления работы и методические приемы:

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);
- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы – перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);
- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний;
- соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);
- развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);
- развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Виды работ	Количество часов
1	Инструктаж по охране труда и ТБ.	7
2	Приготовление дезинфицирующих средств. Правила проведения дезинфекции и подбор моющих средств для санитарной обработки и мытья посуды.	7
3	Мойка и сушка столовой посуды и приборов.	7
4	Мойка и сушка кухонной посуды.	7
5	Мойка разделочных досок и мелкого инвентаря (лопатки, мешалки и др.), ополаскивание, сушка и условия хранения.	7
6	Проведение текущей уборки.	7
7	Выполнение организации работы по соблюдению правил механической обработки корнеплодов.	7
8	Выполнение организации работы по соблюдению правил механической обработки клубнеплодов.	7
9	Выполнение работы по соблюдению правил нарезания клубнеплодов.	7
10	Механическая кулинарная обработка картофеля (сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка).	7
11	Нарезка картофеля разными способами.	7
12	Механическая кулинарная обработка моркови (сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка).	7
13	Нарезка моркови соломкой и брусочками.	7
14	Механическая кулинарная обработка свёклы (сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка).	7
15	Нарезка свёклы соломкой, брусочками, ломтиками.	7
16	Механическая кулинарная обработка лука (сортировка, очистка, мойка).	7
17	Нарезка лука кольцами, соломкой.	7
18	Нарезка лука дольками, крошкой.	
19	Механическая кулинарная обработка капусты.	7
20	Нарезка капусты шашками, соломкой. Нарезка капусты: дольки, рубка.	7
21	Механическая кулинарная обработка, нарезка томатов и огурцов.	7
22	Подготовка овощей к фаршировке.	7
23	Механическая кулинарная обработка консервированных овощей.	7
24	Механическая кулинарная обработка, нарезка зелени.	7
25	Выполнение работы по соблюдению правил механической обработки грибов.	7
26	Приготовление блюд из грибов. Правила подачи.	7
27	Выполнение работы по соблюдению правил механической обработки рыбы и рыбных продуктов.	7
28	Выполнение работы по соблюдению правил механической обработки морепродуктов.	7
29	Вымачивание солёной рыбы. Обработка солёной сельди.	7
30	Приготовление рыбной котлетной массы. Приготовление п/ф из котлетной массы.	7

31	Выполнение работы по соблюдению правил приготовления рыбных полуфабрикатов.	7
32	Обработка чешуйчатой рыбы.	7
33	Разделка бесчешуйчатой рыбы.	7
34	Разделка рыбы на порционные куски. Разделка рыбы на порционные куски (кругляши).	7
35	Выполнение механической кулинарной обработки мяса кролика.	7
36	Приготовления полуфабрикатов из мяса кролика.	7
37	Выполнение работы по соблюдению правил механической кулинарной обработки птицы.	7
38	Выполнение работы по соблюдению правил приготовления полуфабрикатов из птицы.	7
39	Приготовление полуфабрикатов из птицы.	7
40	Выполнение работы по соблюдению правил приготовления мясных полуфабрикатов.	7
41	Подготовка мяса к обработке, разделка передней четвертины. Разделка задней четвертины.	7
42	Нарезка порционных п/ф. Нарезка мелкокусковых п/ф.	7
43	Приготовление рубленой массы.	7
44	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы (фрикадельки, тефтели).	7
45	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы птицы (рулет).	7
46	Подготовка наборов продуктов для приготовления несложных блюд. Выполнение работ по приготовлению несложных блюд.	7
47	Приготовление простых блюд из овощей. Правила подачи.	7
48	Выполнение блюд из макаронных изделий. Правила подачи.	7
49	Приготовление простых блюд из яиц. Правила подачи.	7
50	Приготовление простых блюд из круп. Правила подачи.	7
51	Дифференцированный зачет	7
	Итого:	358

2.1 Календарный учебный график

Обучение по программе осуществляется по расписанию (графику занятий), утвержденному директором ГБПОУ «ДЗК им. А.А.Шарова».

Сроки обучения: по плану-графику.

Форма обучения: очная

Объем программы: 358 часов.

Формы контроля:

- текущий контроль – выполнение практических работ;
- промежуточная аттестация (дифференцированный зачет) по результату выполненных практических работ.

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета «Кулинария». Учебное место организуется в соответствии с санитарными нормами и требованиями, а также с учетом индивидуальных возможностей и особых образовательных потребностей.

Оборудование производственного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект ученической мебели;
- стол с моечной ванной;
- стол производственный с бортом;
- мясорубка;
- весы;
- немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи кухонные, шкафы)
- кухонная посуда и инвентарь;
- комплекты кулинарных инструментов, посуды;
- печь для приготовления пищи;
- жарочный шкаф;
- мясорубка;
- овощерезка;
- инструменты и приспособления для фигурной нарезки овощей.

Раздаточный материал: комплект учебно-наглядных пособий: «Нарезка овощей», «Фаршированные овощи», «Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы».

«Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы», «Механическая кулинарная обработка мяса», «Механическая кулинарная обработка домашней птицы», «Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы», «Полуфабрикаты из рубленой массы» и так далее.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные печатные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – Москва: Академия, 2019. – 160 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. – Москва: Академия, 2017. – 160 с.
6. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 160 с. 150
7. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 128 с.
8. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2019. – 128 с.

9. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК / Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2017. – 282 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 15-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114- 3892-1.
12. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.
13. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.
14. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978- 5-8114-6366-4.
15. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — СанктПетербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

Дополнительные печатные источники

8. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
9. Мармузова Л.В. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности». – М.: Академия, 2011 г
10. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
11. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
12. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
13. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
14. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

Электронные ресурсы:

5. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ. <https://e.lanbook.com/> Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста [Google Play](#), [Apple Store](#)).
6. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://fp.crc.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
7. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
8. Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа.

3.3. Кадровое обеспечение процесса обучения

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах. Требования к образованию и обучению. Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование бакалавриат,

направленность (профиль) которого, соответствует преподаваемому курсу.

Педагогические работники компетентны в понимании особых образовательных потребностей, обучающихся с инвалидностью и ОВЗ.

При реализации основной программы профессиональной подготовки адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) предусмотрено штатным расписанием должности специалистов психолого-педагогического сопровождения: педагог – психолог, социальный педагог.

Педагог-психолог на основе собственно психологических исследований и заключения психолого-медико-педагогической комиссии совместно с педагогами и медицинским работником:

- устанавливает актуальный уровень когнитивного развития обучающегося, определяет зону ближайшего развития;
- выявляет особенности эмоционально-волевой сферы, личностные особенности обучающегося, характер взаимодействия со сверстниками, родителями и другими взрослыми;
- помогает педагогам и другим специалистам наладить конструктивное взаимодействие как с родителями обучающегося, так и с самим обучающимся;
- повышает психологическую компетентность педагогов, а также родителей; – проводит консультирование педагогов, родителей и обучающихся;
- совместно с социальным педагогом и администрацией техникума проводит работу по профилактике и преодолению конфликтных ситуаций.

Основными задачами педагога-психолога являются:

- разъяснение педагогам, тех или иных особенностей и причин поведения обучающегося с нарушением – помощь в подборе тех или иных форм, приемов взаимодействия с ним;
- отслеживание динамики адаптации обучающегося в социуме;
- раннее выявление тех или иных затруднений как у обучающегося и его родителей, так и у педагогов группы.

Педагог является основным участником междисциплинарной команды специалистов, осуществляющих психолого-педагогическое сопровождение обучающегося с нарушением интеллекта, его семьи и других участников образовательного процесса.

Для эффективной работы педагогов по созданию условий для обучающихся с нарушением интеллекта обеспечивается на постоянной основе подготовка, переподготовка и повышение квалификации педагогов с целью получения знаний о психофизиологических особенностях инвалидов и лиц с ОВЗ, специфики приема-передачи учебной информации, применения специальных технических средств обучения с учетом различных нарушений функций организма человека.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ.

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется Мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные трудовые функции)	Формы и методы контроля и оценки результатов производственной практики
Уборка и подготовка производственных помещений	Наблюдение, оценка качества выполненных работ

Подготовка производственного инвентаря, кухонной	Наблюдение, оценка качества выполненных работ
Подготовка столовой посуды и приборов	Наблюдение, оценка качества выполненных работ
Обработка и нарезка традиционных видов овощей, грибов и плодов, подготовка муки, яиц, зерновых и прочих продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы и рыбы для приготовления простых блюд/изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	Наблюдение, оценка качества выполненных работ
Приготовление простых блюд из овощей, круп, бобовых, рыбы, мяса, домашней птицы, яиц и макаронных изделий, простые мучные и сладкие блюда, простых напитков, простые хлебобулочных изделий в соответствии с методами приготовления и технологическими требованиями к блюдам и с учетом требований к безопасности приготовления продукции	Наблюдение, оценка качества выполненных работ
Мастер р/о обязательно проверяет, усвоил ли слушатель новый материал, понял ли, какие именно действия и в какой последовательности он должен осуществлять, решая задачу, поставленную в рамках содержания контроля освоения материала; необходимо помогать слушателю последовательно и целенаправленно достигать поставленной цели; отдельно контролировать, способен ли слушатель осуществлять освоенные действия в свернутом виде.	

**ПРИМЕРНЫЕ РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ
АДАПТАЦИОННЫХ ДИСЦИПЛИН**

ОГЛАВЛЕНИЕ

«Адаптивные информационные и коммуникативные технологии».	152
«Психология личности и профессиональное самоопределение»...	161
«Коммуникативный практикум».....	172
«Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»..	184

**ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
для обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)**

**АУД.01 АДАПТИВНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ И
КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

**по профессии
13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ**

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
25. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
26. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
27. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
28. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1.ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АУД.01 АДАПТИВНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ И КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

1.1. Область применения программы

Адаптированная примерная рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе п.28 ст.2, п.6 ст.28 п.1, п.2, п.3, п.4 ст.79 Федерального Закона «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г.№273, Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 г. №06-443 «О направлении методических рекомендаций» вместе с Методическими рекомендациями по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), утв. на Педагогическом совете ФГБОУ ДПО ИРПО от 30.08.2022 г.по программе профессиональной подготовки по профессии **13249 Кухонный рабочий**.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: адаптационный учебный цикл.

1.3. Характеристика нозологической группы, в которой реализуется программа:

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) *рекомендуются следующие виды труда:*

а) по характеру рабочей нагрузки и его усилий по реализации трудовых задач – физический труд;

б) по форме деятельности – регламентированный (с определенным распорядком работы);

в) по признаку основных орудий (средств) труда – ручной труд, машинно-ручной труд;

г) по сфере производства промышленных предприятиях, жилищно-коммунального хозяйства, в строительстве.

Рабочая программа предназначена для слушателей с ограниченными возможностями здоровья с умственной отсталостью и задержкой психического развития (далее - УОиЗПР).

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 долговременной, 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;
- болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении;

- характерна повышенная утомляемость, быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредоточиваются 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.

1.4. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения учебной дисциплины.

В результате изучения учебной дисциплины: АУД.01 «Адаптированные информационные и коммуникационные технологии» слушатель должен:

уметь:

- Работать с программными средствами универсального назначения, соответствующими современным требованиям;
- Осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с учебными задачами;
- Иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- Использовать альтернативные средства коммуникации в учебной и будущей профессиональной деятельности;
- Использовать специальные информационные и коммуникационные технологии в индивидуальной и коллективной учебной и будущей профессиональной деятельности;
- Использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации индивидуального информационного пространства;

знать:

- Основы современных информационных технологий переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и другой информации;
- Современное состояние уровня и направления развития технических и программных средств универсального и специального назначения;
- Приемы использования компьютерной техники;
- Приемы поиска информации и преобразование ее в формат, наиболее подходящий для восприятия с учетом ограничений здоровья.

1.5. Характерные для АРП УД формы организации деятельности обучающихся с умственной отсталостью. Направления работы и методические приемы:

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);
- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы– перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его

трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);

- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос–ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний;

- соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);

- развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);

- развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос–ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АУД.01 АДАПТИВНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ И КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в т. ч. в форме практической подготовки	14
В том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные работы	-
практические занятия	14
Самостоятельная работа	-
Итоговая аттестация в форме контрольной работы	1

2.2. Тематический план учебной дисциплины АУД.01 АДАПТИВНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ И КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Наименование разделов и тем	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Количество аудиторных часов		
			всего	ТО	Практические занятия
Тема 1. Информация и информационные	3	0	3	3	0

процессы					
Тема 2. Компьютер	8	0	8	3	5
Тема 3. Назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности	20	0	20	11	9
Контрольная работа	1	0	1	-	-
<i>Всего по дисциплине:</i>	32	0	32	17	14

2.3. Содержание учебной дисциплины АУД.01 АДАПТИВНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ И КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов
Тема 1. Информация и информационные процессы	1	Понятие информации. Информационные процессы	3
	2	Информационные процессы в живой природе, обществе, технике	
	3	Информационная деятельность человека. Информационная культура человека	
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 2. Компьютер	1	Функциональная организация компьютера	3
	2	Периферийные и внутренние устройства компьютера: назначения и основные характеристики	
	3	Основные носители информации и их важнейшие характеристики	
	<i>Пр.р.</i>	<i>Клавиатурный тренажер</i>	2
	<i>Пр.р.</i>	<i>Файлы. Операции над файлами и папками</i>	3
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 3. Назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности	1	Текстовый редактор Microsoft Office Word: назначение, основные функции	11
	2-4	Ввод текста. Редактирование и форматирование текста. Выбор параметров шрифта, абзацных отступов. Сохранение документа	
	5-7	Работа с таблицами и изображениями. Фигуры, объекты WordArt	
	8-10	Знакомство с основами создания формул. Создание маркированного и нумерованного списка	
	11	Графический редактор. Основные инструменты, операции. Палитры цветов. Создание и редактирование изображений. Различные формы графических файлов.	

		Печать графических файлов.	
	<i>Пр.р.</i>	Ввод текста. Редактирование и форматирование текста. Выбор параметров шрифта, абзацных отступов. Сохранение документа.	3
	<i>Пр.р.</i>	Ввод текста. Редактирование и форматирование текста. Выбор параметров шрифта, абзацных отступов. Сохранение документа.	3
	<i>Пр.р.</i>	Создание изображения. Преобразование формата графического файла и его палитры цветов	3
		Самостоятельная работа обучающихся	-
		Контрольная работа	1
		ВСЕГО:	32

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

– Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Информатика». Оборудование учебного кабинета:

- компьютеры не менее 10 шт.;
- проектор, экран;
- сеть интернет;
- локальная сеть;
- маркерная доска.
- Технические средства обучения:
- сканер;
- принтер;
- наушники с микрофоном (не менее 10 шт);
- проектор.
- Необходимое программное обеспечение:
- Операционная система: Microsoft Windows 7.
- Пакет Microsoft Office

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные печатные источники:

1. Угринович Н.Д. Информатика и информационные технологии [Текст]: учебник для 10-11 классов /Н.Д. Угринович.- М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2024.- 512 с.: ил.
2. Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: учебник для нач. и сред. проф. образования.- М.: ИЦ «Академия», 2023.
3. Цветкова М.С. Информатика и ИКТ. Практикум: учебное пособие для нач. и сред. проф. образования.- М.: ИЦ «Академия», 2023.

Электронные ресурсы:

1. <http://www.ebdb.ru> – книжная поисковая система.

2. <http://spedkoll.ru/opornye-konspekty> – опорные конспекты занятий педагогов для обучающихся с ОВЗ.
3. <http://spedkoll.ru/rekomendatsii> - Тематические презентации..
4. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.
5. <https://e.lanbook.com/>Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста [Google Play](#), [Apple Store](#)).

3.3. Кадровое обеспечение процесса обучения

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Требования к образованию и обучению. Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование бакалавриат, направленность (профиль) которого, соответствует преподаваемому курсу.

Педагогические работники компетентны в понимании особых образовательных потребностей, обучающихся с инвалидностью и ОВЗ.

При реализации основной программы профессиональной подготовки адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) предусмотрено штатным расписанием должности специалистов психолого-педагогического сопровождения: педагог – психолог, социальный педагог.

Педагог-психолог на основе собственно психологических исследований и заключения психолого-медико-педагогической комиссии совместно с педагогами и медицинским работником:

- устанавливает актуальный уровень когнитивного развития обучающегося, определяет зону ближайшего развития;
- выявляет особенности эмоционально-волевой сферы, личностные особенности обучающегося, характер взаимодействия со сверстниками, родителями и другими взрослыми;
- помогает педагогам и другим специалистам наладить конструктивное взаимодействие как с родителями обучающегося, так и с самим обучающимся;
- повышает психологическую компетентность педагогов, а также родителей; – проводит консультирование педагогов, родителей и обучающихся;
- совместно с социальным педагогом и администрацией техникума проводит работу по профилактике и преодолению конфликтных ситуаций.

Основными задачами педагога-психолога являются:

- разъяснение педагогам, тех или иных особенностей и причин поведения обучающегося с нарушением – помощь в подборе тех или иных форм, приемов взаимодействия с ним;
- отслеживание динамики адаптации обучающегося в социуме;
- раннее выявление тех или иных затруднений как у обучающегося и его родителей, так и у педагогов группы.

Педагог является основным участником междисциплинарной команды специалистов, осуществляющих психолого-педагогическое сопровождение обучающегося с нарушением интеллекта, его семьи и других участников образовательного процесса.

Для эффективной работы педагогов по созданию условий для обучающихся с

нарушением интеллекта обеспечивается на постоянной основе подготовка, переподготовка и повышение квалификации педагогов с целью получения знаний о психофизиологических особенностях инвалидов и лиц с ОВЗ, специфики приема-передачи учебной информации, применения специальных технических средств обучения с учетом различных нарушений функций организма человека.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Методы контроля
уметь: • Работать с программными средствами универсального назначения, соответствующими современным требованиям • Использовать адаптированную компьютерную технику; • Осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с учебными задачами; • Иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий; • Использовать альтернативные средства коммуникации в учебной и будущей профессиональной деятельности; • Использовать специальные информационные и коммуникационные технологии в индивидуальной и коллективной учебной и будущей профессиональной деятельности; • Использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации индивидуального информационного пространства.	Устный опрос Проведение тематического тестирования Практическое занятие
знать: • Основы современных информационных технологий переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и другой информации; • Современное состояние уровня и направления развития технических и программных средств универсального и специального назначения; • Примеры использования компьютерной техники; • Примеры поиска информации и преобразование ее в формат, наиболее подходящий для восприятия с учетом ограничения здоровья.	
Педагог обязательно проверяет, усвоил ли слушатель новый материал, понял ли, какие	

именно действия и в какой последовательности он должен осуществлять, решая задачу, поставленную в рамках содержания контроля освоения материала; необходимо помогать слушателю последовательно и целенаправленно достигать поставленной цели; отдельно контролировать, способен ли слушатель осуществлять освоенные действия в свернутом виде.

ПРИМЕРНАЯ АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**для обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)**

АУД.02 «ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМОопРЕДЕДЕНИЕ»

**ПО ПРОФЕССИИ
13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ**

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ

29. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
30. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
31. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
32. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АУД.02 ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САООПРЕДЕЛЕНИЕ

1.1. Область применения программы

Адаптированная примерная рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе п.28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п.4 ст. 79 Федерального Закона «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. №273, Письмом Минобрнауки России от 22.04.2015 г. №06-443 «О направлении методических рекомендаций» вместе с Методическими рекомендациями по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) утв. на педагогическом совете ФГБОУ ДПО ИРПО от 30.08.2022 г. по программе профессиональной подготовки по профессии **13249 Кухонный рабочий**.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: адаптационный цикл.

1.3. Характеристика нозологической группы, в которой реализуется программа:

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) *рекомендуются следующие виды труда:*

- а) по характеру рабочей нагрузки и его усилий по реализации трудовых задач – физический труд;
- б) по форме деятельности – регламентированный (с определенным распорядком работы);
- в) по признаку основных орудий (средств) труда – ручной труд, машинно-ручной труд;
- г) по сфере производства промышленных предприятиях, жилищно-коммунального хозяйства, в строительстве.

Рабочая программа предназначена для слушателей с ограниченными возможностями здоровья с умственной отсталостью и задержкой психического развития (далее - УО и ЗПР).

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 долговременной, 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, расторможенности влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- 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.

1.4. Цели и задачи адаптированной учебной дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;
- использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения;
- на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения;
- планировать и составлять временную перспективу своего будущего;
- успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде;

В результате освоения адаптированной учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

1.5. Характерные для АРП УД формы организации деятельности обучающихся с умственной отсталостью. Направления работы и методические приемы:

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);
- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы – перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы,

головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);

- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний;
- соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);
- развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);
- развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ

2.1. Объем адаптированной учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	34
в том числе:	
теоретические занятия	11
практические занятия	22
контрольные работы	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Итоговая аттестация в форме	Контрольная работа

2.2. Тематический план учебной дисциплины АУД. 02 ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ

Наименование разделов и тем	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Количество аудиторных часов		
			всего	ТО	Практические занятия
Тема 1. Психология профессиональной деятельности. Сущность профессионального самоопределения.	2	0	3	1	2
Тема 2. Проблемы					

выбора. Профессиональная непригодность.	3	0	3	1	2
Тема 3. Технология выбора профессии. Правильные ориентиры.	3	0	3	1	2
Тема 4. Личностные регуляторы выбора профессии. Понятие о личности ее структуре.	3	0	3	1	2
Тема 5. Психические процессы и волевая регуляция деятельности человека.	3	0	3	1	2
Тема 6. Характер, темперамент и направленность личности.	3	0	3	1	2
Тема 7. Познание задатков и способностей.	3	0	3	1	2
Тема 8. Самопознание. Самовоспитание личности.	3	0	3	1	2
Тема 9. Профессиональное самоопределение на разных стадиях возрастного развития человека. Особенности юношеского периода.	3	0	3	1	2
Тема 10. Профессия, специальность, специализация. Основные классификации профессий.	6	0	6	2	4
Контрольная работа	1		1	1	
Всего по дисциплине	34		34	12	22

2.3. Содержание адаптированной учебной дисциплины ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические работы работа обучающихся	Объем часов
1	2	3

Раздел 1. Психология профессиональной деятельности. Сущность профессионального самоопределения.	Содержание учебного материала.	3
	1. Понятие «деятельность» и «профессия». Психология профессиональной деятельности. Виды, структура, элементы и компоненты деятельности.	1
	Практические занятия:	
	2. ПЗ №1. Тренинг «Моя профессия – мой успех».	1
	3. ПЗ №2. Ролевая игра «Приемная комиссия». «Заявление на работу».	1
	Самостоятельная работа	-
Раздел 2. Проблемы выбора. Профессиональная непригодность.	Содержание учебного материала	3
	4. Что такое профессиональная пригодность? Понятия и свойства профессиональной непригодности. Стадии профессионального становления личности.	1
	Практические занятия:	
	5. ПЗ №3. Опросник САН «Самочувствие. Активность. Настроение».	1
	6. ПЗ №4. Тренинг «Научись контролировать свои эмоции».	1
	Самостоятельная работа	-
Раздел 3. Технология выбора профессии. Правильные ориентиры.	Содержание учебного материала.	3
	7. Профессиональное становление личности – формирование. Психофизиологические свойства личности в соответствии с индивидуально-психологическими особенностями личности.	1
	Практические занятия:	
	8. ПЗ №5. Тренинг «Роль жизненных ценностей при выборе профессии».	1
	9. ПЗ № 6. Тест «Личность и профессия».	1
	Самостоятельная работа.	-
Раздел 4. Личностные регуляторы выбора профессии. Понятие о личности ее структуре.	Содержание учебного материала	3
	10. Понятия личность, человек, индивид, индивидуальность и их соотношение. Определение понятия личность. Структура личности. Свойства и индивидуально-типологические особенности личности.	1
	Практические занятия:	
	11. ПЗ №7. Тренинг «Межличностное взаимодействие».	1
	12. ПЗ №8. Деловая игра «Кадровый вопрос».	1
	Самостоятельная работа.	-
Раздел 5. Психические процессы и волевая регуляция деятельности человека.	Содержание учебного процесса.	3
	13. Общие понятия о психике. Сознание как высшая форма психики. Психические процессы. Психические состояния. Свойства психики. Определение понятия воля. Волевая регуляция деятельности человека. Определение уровня развития познавательных процессов (внимание, память, мышление).	1
	Практические занятия:	
	14. ПЗ №9. Тренинг «Саморегуляция психических процессов».	1
	15. ПЗ №10. Тест «Стресс и фрустрация».	1

	Самостоятельная работа	-
Раздел 6. Характер, темперамент и направленность личности.	Содержание учебного материала.	3
	16.Понятие характера. Физиологические основы характера. Структура характера. Черты характера. Понятие о темпераменте. Физиологические основы темперамента. Типы темпераментов и их психологическая характеристика.	1
	Практические занятия:	
	17.ПЗ №11.Опросник для изучения темперамента. (Я. Стрелю).	1
	18.ПЗ №12.Тренинг «Угадай темперамент».	1
	Самостоятельная работа	-
Раздел 7. Познание задатков и способностей.	Содержание учебного материала	3
	19.Способности и задатки. Способности как свойство личности. Виды способностей. Развитие способностей. Труд как вид человеческой деятельности.	1
	Практическое занятие:	2
	20.ПЗ №13.Тест на способности «Выявление способностей человека».	1
	21.ПЗ №14.Тренинг «Как развить необходимые для профессиональной деятельности способности».	1
	Самостоятельная работа	-
Раздел 8. Самопознание. Самовоспитание личности.	Содержание учебного материала	3
	22.Самопознание и самовоспитание. Цели самосовершенствования. Достижение согласия с самим собой, как цель самовоспитания. Достижение гармонии с окружением. Устранение плохих привычек. Контроль своих потребностей.	1
	Практические занятия:	
	23.ПЗ №15.Опросник «Саморегуляция» А.К. Осницкого.	1
	24.ПЗ №16. Тренинг «Позитивное самовоспитание и уверенное поведение».	1
	Самостоятельная работа	-
Раздел 9. Профессиональное самоопределение на разных стадиях возрастного развития человека. Особенности юношеского периода.	Содержание учебного материала	3
	25.Стадии профессионального становления. Зарождение профессионально ориентированных интересов. Самоопределение в юношеском возрасте. Проявление индивидуальности в профессиональной деятельности. Профессиональное мастерство. Самоопределение в профессии кухонный рабочий. Выбор образа жизни человека.	1
	Практическое занятие	
	26.ПЗ №17. Тест «Умения принимать решения».	1
	27.ПЗ №18.Анкета «Ориентация» (И.Л. Соломин).	1
	Самостоятельная работа.	-
Раздел 10.Профессия, специальность, специализация. Основные классификации	Содержание учебного материала	7
	28.Общее представление о профессии. Понятие профессия, специальность, специализация, должность. Типы профессий. Основные подходы к классификации профессий.	1
	29.Многообразие мира профессий. Изучение психологии выбора профессии. Профессиограмма профессии «Кухонный	1

профессий.	рабочий».	
	Практическое занятие:	
	30.ПЗ №19.Коммуникативное упражнение «Интеллигентная грубость»	1
	31.ПЗ №20.Методика «Цель. Средство. Результат» (ЦСР) А.А.Корманова.	1
	32.ПЗ №21.Тест «Коммуникативные способности».	1
	33.ПЗ №22.Тест «Организаторские способности».	1
	34.Контрольная работа «Применение на практике полученных знаний и навыков в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими».	1
	Самостоятельная работа	-
	ИТОГО:	34

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению:

Реализация программы адаптированной учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета. Учебное место организуется в соответствии с санитарными нормами и требованиями, а также с учетом индивидуальных возможностей и особых образовательных потребностей.

Оборудование учебного кабинета:

- стол для преподавателя;
- стул для преподавателя;
- учебные столы для обучающихся;
- стулья для обучающихся;
- классная доска;
- шкафы для хранения учебно-методической документации, специальной литературы.

Раздаточный материал: (карточки-задания, теоретический материал, диагностические методики). Опорные конспекты, книжный фонд, периодические издания, рабочая программа.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные печатные источники:

1. Основы правоведения, учебник для учреждений НПО/ А.Я. Яковлева – Москва, «Академия, 2015 год».

Дополнительные печатные источники:

- 1.Основы права, учебник для учреждений НПО/ В.В. Румынина – Москва, «Форум-инфра-М», 2014.

Электронные ресурсы:

14. Российское образование [Электронный ресурс] : федеральный портал. – Электрон. дан. – Режим доступа : <http://www.edu.ru>.
15. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ.

Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.

16. <https://e.lanbook.com/> Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста [Google Play](#), [Apple Store](#)).

3.3. Кадровое обеспечение процесса обучения

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Требования к образованию и обучению. Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование бакалавриат, направленность (профиль) которого, соответствует преподаваемому курсу.

Педагогические работники компетентны в понимании особых образовательных потребностей, обучающихся с инвалидностью и ОВЗ.

При реализации основной программы профессиональной подготовки адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) предусмотрено штатным расписанием должности специалистов психолого-педагогического сопровождения: педагог – психолог, социальный педагог.

Педагог-психолог на основе собственно психологических исследований и заключения психолого-медико-педагогической комиссии совместно с педагогами и медицинским работником:

- устанавливает актуальный уровень когнитивного развития обучающегося, определяет зону ближайшего развития;
- выявляет особенности эмоционально-волевой сферы, личностные особенности обучающегося, характер взаимодействия со сверстниками, родителями и другими взрослыми;
- помогает педагогам и другим специалистам наладить конструктивное взаимодействие как с родителями обучающегося, так и с самим обучающимся;
- повышает психологическую компетентность педагогов, а также родителей; – проводит консультирование педагогов, родителей и обучающихся;
- совместно с социальным педагогом и администрацией техникума проводит работу по профилактике и преодолению конфликтных ситуаций.

Основными задачами педагога-психолога являются:

- разъяснение педагогам, тех или иных особенностей и причин поведения обучающегося с нарушением – помощь в подборе тех или иных форм, приемов взаимодействия с ним;
- отслеживание динамики адаптации обучающегося в социуме;
- раннее выявление тех или иных затруднений как у обучающегося и его родителей, так и у педагогов группы.

Педагог является основным участником междисциплинарной команды специалистов, осуществляющих психолого-педагогическое сопровождение обучающегося с нарушением интеллекта, его семьи и других участников образовательного процесса.

Для эффективной работы педагогов по созданию условий для обучающихся с нарушением интеллекта обеспечивается на постоянной основе подготовка, переподготовка и повышение квалификации педагогов с целью получения знаний о психофизиологических особенностях инвалидов и лиц с ОВЗ, специфики приема-передачи учебной информации, применения специальных технических средств обучения с учетом различных нарушений функций организма человека.

4. КОНТРОЛЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Методы контроля
уметь: -применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими; -использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения; -на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения; -планировать и составлять временную перспективу своего будущего; -успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде; знать: -необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения; -простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека; -современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью; -основные принципы и технологии выбора профессии; -методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.	практические занятия; контрольная работа тестирования опросники тренинги деловые игры ролевые игры
Педагог обязательно проверяет, усвоил ли слушатель новый материал, понял ли, какие именно действия и в какой последовательности он должен осуществлять, решая задачу, поставленную в рамках содержания контроля освоения материала; необходимо помогать слушателю последовательно и целенаправленно достигать поставленной цели; отдельно контролировать, способен ли слушатель осуществлять освоенные действия в свернутом виде.	

**ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**для обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)**

АУД.03 «КОММУНИКАТИВНЫЙ ПРАКТИКУМ»

**ПО ПРОФЕССИИ
13249 «КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ»**

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1.ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АУД. 03 КОММУНИКАТИВНЫЙ ПРАКТИКУМ

1.1 Область применения программы

Адаптированная примерная рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе п.28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п.4 ст. 79 Федерального Закона «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. №273, Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 г. №06-443 «О направлении методических рекомендаций» вместе с Методическими рекомендациями по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), утв. на Педагогическом совете ФГБОУ ДПО ИРПО от 30.08.2022 г. по программе профессиональной подготовки по профессии **13249 Кухонный рабочий**.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: адаптационный цикл.

1.3. Характеристика нозологической группы, в которой реализуется программа:

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) *рекомендуются следующие виды труда:*

- а) по характеру рабочей нагрузки и его усилий по реализации трудовых задач – физический труд;
- б) по форме деятельности – регламентированный (с определенным распорядком работы);
- в) по признаку основных орудий (средств) труда – ручной труд, машинно-ручной труд;
- г) по сфере производства промышленных предприятиях, жилищно-коммунального хозяйства, в строительстве.

Рабочая программа предназначена для слушателей с ограниченными возможностями здоровья с умственной отсталостью и задержкой психического развития (далее - УО и ЗПР).

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 долговременной, 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;
- 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.

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

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

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

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

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

- приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;
- способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций;
- правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.

1.5. Характерные для АРП УД формы организации деятельности обучающихся с умственной отсталостью. Направления работы и методические приемы:

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);
- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы – перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);
- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний;
- соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);
- развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);
- развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ КОММУНИКАТИВНЫЙ ПРАКТИКУМ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
	98

Объем образовательной программы дисциплины	44
в том числе в форме практической подготовки:	29
В том числе:	
теоретическое обучение	15
лабораторные работы	-
практические занятия	29
Самостоятельная работа обучающегося	-
Промежуточная аттестация в форме	Контрольная работа

2.2. Тематический план учебной дисциплины КОММУНИКАТИВНЫЙ ПРАКТИКУМ

Наименование разделов и тем	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Количество аудиторных часов		
			всего	ТО	Практические занятия
Тема 1. Введение. Сущность коммуникации в разных социальных сферах	1	0	1	1	-
Тема 2. Основные функции и виды коммуникации	2	0	2	1	1
Тема 3. Понятие деловой этики	5	0	5	1	4
Тема 4. Специфика вербальной и невербальной коммуникации	4	0	4	1	3
Тема 5. Методы постановки целей и деловой коммуникации	3	0	3	1	2
Тема 6. Эффективное общение	6	0	6	1	5
Тема 7. Основные коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении. Стили поведения в конфликтной ситуации	11	0	11	2	9
Тема 8. Способы психологической защиты	2	0	2	2	-
Тема 9. Виды и формы взаимодействия	3	0	3		

студентов в условиях образовательной организации				1	2
Тема 10. Моделирование ситуаций, связанных с различными аспектами учебы и жизнедеятельности студентов - инвалидов.	1	0	1	-	1
Тема 11. Формы, методы, технологии самопрезентации	3	0	3	1	2
Тема 12. Конструирование цели жизни. Технология превращения мечты в цель.	2	0	2	2	-
Контрольная работа	1		1	1	
Всего по дисциплине	44		44	15	29

2.3. Содержание учебной дисциплины АУД.03 КОММУНИКАТИВНЫЙ ПРАКТИКУМ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
Тема 1. Введение. Сущность коммуникации в разных социальных сферах	Содержание учебного материала	1
	1. Понятие коммуникации. Связи с общественностью как вид коммуникации.	1
	Самостоятельная работа	-
Тема 2. Основные функции и виды коммуникации	Содержание учебного материала	2
	2. Определение коммуникации. Соотношение этих понятий. Виды коммуникаций. Функции и задачи коммуникаций.	1
	3. Практическая работа №1. Выполнение теста «Коммуникабельны ли вы?».	1
Тема 3. Понятие деловой этики	Содержание учебного материала	5
	4. Сущность и объекты изучения этики. Понятие делового этикета. Структура и функции делового общения. Правила «рыночной игры» предпринимателей. Взаимосвязь этики и современного управления. Причины расширения неэтичной практики ведения дел.	1
	5. Практическая работа №2. «Формы делового общения. Слушание в деловой коммуникации».	1
	6. Практическая работа №3. «Деловая беседа. Деловая	1

	переписка».	
	7.Практическая работа № 4. «Имидж – способ управления впечатлением о себе».	1
	8.Практическая работа № 5. «Профессиональная этика».	1
	Самостоятельная работа	-
Тема 4. Специфика вербальной и невербальной коммуникации	Содержание учебного материала	4
	9. Особенности вербальной (речевой) и невербальной коммуникации. Паралингвистическая и экстралингвистическая системы знаков. "Контакт глаз" или визуальное общение.	1
	10.Практическая работа № 6. «Невербальные средства коммуникации».	1
	11.Практическая работа № 7. «Технология коммуникации».	1
	12.Практическая работа № 8. «Выполнение теста «Что говорят вам мимика и жесты?»».	1
	Самостоятельная работа общения.	-
Тема 5. Методы постановки целей и деловой коммуникации	Содержание учебного материала	3
	13. Понятие общения, его значение для развития человека. Классификация общения в зависимости от используемой техники и целей. Деловое общение как многоплановый процесс развития контактов между людьми в служебной сфере. Специфика его целей и ценностей.	1
	14.Практическая работа № 9. Деловая дискуссия «Правила постановки целей».	1
	15.Практическая работа № 10. «Целеполагание. Формула успеха».	1
	Самостоятельная работа обучающихся.	-
Тема 6. Эффективное общение	Содержание учебного материала	6
	16. Понятие эффективного общения, технологии и приемы. Рекомендации для гармоничного и продуктивного общения.	1
	17.Практическая работа № 11. «Манипуляции в общении».	1
	18.Практическая работа № 12. «Приемы повышения эффективности общения».	1
	19.Практическая работа № 13. «Стиль, средства, приемы общения, которые с минимальными затратами приводят к намеченной цели общения».	1

	20. Практическая работа № 14. «Отработка техник активного слушания».	1
	21. Практическая работа № 15. «Приемы повышения эффективности общения».	-
	Самостоятельная работа	2
Тема 7. Основные коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении. Стили поведения в конфликтной ситуации	Содержание учебного материала	11
	22. Понятия и виды коммуникационных барьеров. Преграды на пути межличностных коммуникаций. Совершенствование искусства общения.	1
	23. Проблемы обмена информацией вследствие искажения сообщения. Совершенствование коммуникаций в организациях. Регулирование информационных потоков.	1
	24. Практическая работа № 16. «Критика и комплименты в деловом общении».	1
	25. Практическая работа № 17. «Отработка стилей поведения в конфликтных ситуациях».	1
	26. Практическая работа № 18. Тестирование «Ваш типичный способ поведения».	1
	27. Практическая работа № 19. «Барьеры общения».	1
	28. Практическая работа № 20. «Национальное коммуникативное поведение».	1
	29. Практическая работа № 21. «Совершенствование коммуникации в организациях».	1
	30. Практическая работа № 22. «Коммуникативные барьеры».	1
	31. Практическая работа № 23. «Способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций».	1
	32. Практическая работа № 24. «Правила коммуникации при трудоустройстве».	1
	Самостоятельная работа	-
Тема 8. Способы психологической защиты	Содержание учебного материала	2
	33. Пси-технологии – способы психологической защиты.	1
	34. Формы и механизм психологической защиты.	1
	Самостоятельная работа	-
	Содержание учебного материала	3

Тема 9. Виды и формы взаимодействия студентов в условиях образовательной организации	35.Виды современных форм обучения (фронтальная, групповая, индивидуальное обучение). Урок как основная форма обучения.	1
	36. Практическая работа № 25. «Дополнительные формы организации обучения».	1
	37.Практическая работа № 26. «Инновационные формы сетевого взаимодействия учреждений основного и дополнительного образования в рамках профориентации учащихся».	1
	Самостоятельная работа	-
Тема 10. Моделирование ситуаций, связанных с различными аспектами учебы и жизнедеятельности студентов - инвалидов.	Содержание учебного материала	1
	38.Практическая работа № 27. «Решение практических ситуаций».	1
Тема 11. Формы, методы, технологии самопрезентации	Содержание учебного материала	4
	39. Персональный имидж: атрибуты, факторы и компоненты имиджа.	1
	40.Практическая работа № 28. «Семинар - практикум «Современные методы самопрезентации».	1
	41.Практическая работа № 29. Упражнение «Составление резюме».	1
	Самостоятельная работа	-
Тема 12 Конструирование цели жизни. Технология превращения мечты в цель.	Содержание учебного материала	2
	42. Технологии самопрезентации. Слагаемые технологии самопрезентации.	1
	43. Стили взаимодействия с окружающими.	1
	44.Контрольная работа. «Цель моей жизни. Технология превращения мечты в цель практических шагов».	1
	Всего:	44

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы адаптированной учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета. Учебное место организуется в соответствии с санитарными нормами и требованиями, а также с учетом индивидуальных возможностей и особых образовательных потребностей.

Оборудование учебного кабинета:

- стол для преподавателя;
- стул для преподавателя;
- учебные столы для обучающихся;
- стулья для обучающихся;
- классная доска;
- шкафы для хранения учебно-методической документации, специальной литературы.

Раздаточный материал: (карточки-задания, теоретический материал, диагностические методики). Опорные конспекты, книжный фонд, периодические издания, рабочая программа.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные печатные источники:

1. Жуков Ю.М., Петровская Л.А., Растянников П.В. Диагностика и развитие компетентности в общении. М., 2015
2. Ивин А.А. Основы теории аргументации. М., 2014.
3. Лютова С.Н. Социальная психология личности (теория и практика): Курс лекций. М., 2014.
4. Н.И.Леонов «Психология делового общения», Москва – Воронеж, 2015г.

Дополнительные печатные источники:

- 1.Новикова Н.С. Синяя звезда. Рассказы и сказки русских и зарубежных писателей с заданиями и упражнениями: учебное пособие для студентов. – М.: Флинта: Наука, 20 с.
2. О`Коннор Дж., Сеймор Дж. Введение в НЛП. Челябинск, 2015
- 3.Г.М.Шеламова «Деловая культура и психология общения», Москва, «Академия», 2014г.
4. Юри У. Преодолевая «нет», или переговоры с трудными людьми. М., 2014 г.

Электронные ресурсы:

17. Российское образование [Электронный ресурс] : федеральный портал. – Электрон. дан. – Режим доступа : <http://www.edu.ru>.
18. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.
19. <https://e.lanbook.com/>Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста [Google Play](#), [Apple Store](#)).

3.3. Кадровое обеспечение процесса обучения

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Требования к образованию и обучению. Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование бакалавриат, направленность (профиль) которого, соответствует преподаваемому курсу.

Педагогические работники компетентны в понимании особых образовательных потребностей, обучающихся с инвалидностью и ОВЗ.

При реализации основной программы профессиональной подготовки адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) предусмотрено штатным расписанием должности специалистов психолого-педагогического сопровождения: педагог – психолог, социальный педагог.

Педагог-психолог на основе собственно психологических исследований и заключения психолого-медико-педагогической комиссии совместно с педагогами и медицинским работником:

- устанавливает актуальный уровень когнитивного развития обучающегося, определяет зону ближайшего развития;
- выявляет особенности эмоционально-волевой сферы, личностные особенности обучающегося, характер взаимодействия со сверстниками, родителями и другими взрослыми;
- помогает педагогам и другим специалистам наладить конструктивное взаимодействие как с родителями обучающегося, так и с самим обучающимся;
- повышает психологическую компетентность педагогов, а также родителей; – проводит консультирование педагогов, родителей и обучающихся;
- совместно с социальным педагогом и администрацией техникума проводит работу по профилактике и преодолению конфликтных ситуаций.

Основными задачами педагога-психолога являются:

- разъяснение педагогам, тех или иных особенностей и причин поведения обучающегося с нарушением – помощь в подборе тех или иных форм, приемов взаимодействия с ним;
- отслеживание динамики адаптации обучающегося в социуме;
- раннее выявление тех или иных затруднений как у обучающегося и его родителей, так и у педагогов группы.

Педагог является основным участником междисциплинарной команды специалистов, осуществляющих психолого-педагогическое сопровождение обучающегося с нарушением интеллекта, его семьи и других участников образовательного процесса.

Для эффективной работы педагогов по созданию условий для обучающихся с нарушением интеллекта обеспечивается на постоянной основе подготовка, переподготовка и повышение квалификации педагогов с целью получения знаний о психофизиологических особенностях инвалидов и лиц с ОВЗ, специфики приема-передачи учебной информации, применения специальных технических средств обучения с учетом различных нарушений функций организма человека.

4. КОНТРОЛЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Методы контроля
уметь: -толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния; - выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения;	- устный опрос; - практические работы; - индивидуальные работы; - решение

-находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее; -ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом; -эффективно взаимодействовать в команде; -взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт; - ставить задачи профессионального и личностного развития. знать: - теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации; - методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению; - приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации; - способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций; - правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.	ситуационных задач; - контрольная работа.
Педагог обязательно проверяет, усвоил ли слушатель новый материал, понял ли, какие именно действия и в какой последовательности он должен осуществлять, решая задачу, поставленную в рамках содержания контроля освоения материала; необходимо помогать слушателю последовательно и целенаправленно достигать поставленной цели; отдельно контролировать, способен ли слушатель осуществлять освоенные действия в свернутом виде.	

**ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**для обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)**

АУД.04 Социальная адаптация и основы социально правовых знаний

**ПО ПРОФЕССИИ
13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ**

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ

1.1. Область применения программы

Адаптированная примерная рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе п.28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п.4 ст. 79 Федерального Закона «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. №273, Письмом Минобрнауки России от 22.04.2015 г. №06-443 «О направлении методических рекомендаций» вместе с Методическими рекомендациями по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) утв. на педагогическом совете ФГБОУ ДПО ИРПО от 30.08.2022 по программе профессиональной подготовки по профессии **13249 Кухонный рабочий**.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: адаптационный учебный цикл.

1.3. Характеристика нозологической группы, в которой реализуется программа:

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) рекомендуются следующие виды труда:

- а) по характеру рабочей нагрузки и его усилий по реализации трудовых задач – физический труд;
- б) по форме деятельности – регламентированный (с определенным распорядком работы);
- в) по признаку основных орудий (средств) труда – ручной труд, машинно-ручной труд;
- г) по сфере производства промышленных предприятиях, жилищно-коммунального хозяйства, в строительстве.

Рабочая программа предназначена для слушателей с ограниченными возможностями здоровья с умственной отсталостью и задержкой психического развития (далее - УО и ЗПР).

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 долговременной, 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;
- 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.

1.4. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- использовать нормы позитивного социального поведения;

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

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

1.5. Характерные для АРП УД формы организации деятельности обучающихся с умственной отсталостью. Направления работы и методические приемы:

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);
- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы – перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);
- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний);
- соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);
- развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);
- развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО – ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в том числе:	
Теоретические занятия	10
практические занятия	21
контрольные работы	1
самостоятельная работа	-
Итоговая аттестация в форме	Контрольная работа

2.2. Тематический план учебной дисциплины СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО – ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ

Наименование разделов и тем	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Количество аудиторных часов		
			всего	ТО	Практические занятия
Тема 1.1 Понятие, механизмы социальной адаптации и дезадаптации	2	0	2	1	1
Тема 2.1 Основополагающие международные документы, относящиеся к правам человека, к правам инвалидов	2	0	2	1	1
Тема 3.1 Основы гражданского и семейного законодательства РФ	6	0	6	1	5
Тема 4.1 Основы трудового законодательства РФ	6	0	6	1	5
Тема 5.1 Законодательство РФ о социальной защите инвалидов	5	0	5	1	4
Тема 6.1 Федеральный	2	0	2	1	1

перечень реабилитационных гарантий, технических средств реабилитации и услуг, предоставляемых инвалиду					
Тема 7.1 Нормативно правовые основы по медико – социальной экспертизе и реабилитации инвалидов	2	0	2	1	1
Тема 8.1 Основные виды реабилитации инвалидов. Реабилитационные учреждения	2	0	2	1	1
Тема 9.1 Теоретические и правовые основы проектирования в сфере трудоустройства инвалидов	5	0	3	3	2
Всего по дисциплине:	32	0	32	11	21

2.2. Содержание учебной дисциплины СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические работы самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1 Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия		3
<i>Тема 1.1</i> <i>Понятие, механизмы социальной адаптации и дезадаптации</i>	Содержание учебного материала:	2
	1.Понятие социальной адаптации, дезадаптации. Виды, этапы, условия, механизмы.	1
	Практическая работа:	1
	2.П.З. № 1. Проблема адаптации обучающихся к условиям учебной работы в училище.	
	Самостоятельная работа	-
	.	
Раздел 2 Конвенции ООН о правах человека, о правах инвалида		2

<i>Тема 2.1</i> <i>Основополагающие международные документы, относящиеся к правам человека, к правам инвалидов</i>	Содержание учебного материала:	1
	3. основополагающие международные документы, относящиеся к правам человека, к правам инвалидов. Всеобщая декларация прав человека.	
	Практическая работа:	1
	4.П.З. № 2. Всесторонняя вовлеченность инвалидов и их право на участие в жизни общества.	
	Самостоятельная работа	-
Раздел 3 Основы гражданского и семейного законодательства		6
<i>Тема 3.1</i> <i>Основы гражданского и семейного законодательства РФ.</i>	Содержание учебного материала:	1
	5. Основы гражданского законодательства РФ. Понятие и источники. Осуществление и защита гражданских прав. Гражданский кодекс.	
	Практическая работа:	1
	6. П.З. № 3. Правоспособность гражданина. Дееспособность гражданина.	1
	7. П.З. № 4. Способы защиты гражданских прав.	1
	8. П.З. № 5. Обращение в надлежащие органы за квалифицированной помощью при нарушении гражданских прав.	1
	9 . П.З. № 6. Семья. Семейное право. Права и обязанности супругов, родителей и детей.	1
	10. П.З. № 7. Основы развития семейного права РФ. Принципы и функции семейного права.	
	Самостоятельная работа	-
Раздел 4 Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов.		6
<i>Тема 4.1</i> <i>Основы трудового законодательства РФ</i>	Содержание учебного материала:	1
	11. Основы трудового законодательства РФ. Особенности регулирования труда инвалидов.	
	Практическая работа:	1
	12. П.З. №8. Трудовой договор: виды, особенности, структура.	1
	13. П.З. № 9. Трудовые споры: понятие, виды, порядок решения.	1
	14. П.З. № 10. Роль и значение трудовых правоотношений инвалидов в трудовом законодательстве.	1
	15. П.З. №11. Рабочее время и время отдыха.	1
	16. П.З. № 12. Оплата труда. Охрана труда.	
	Самостоятельная работа	-
Раздел 5 Федеральный закон от 24 ноября 1995 года №181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в РФ»		5
<i>Тема 5.1</i> <i>Законодательство РФ о социальной</i>	Содержание учебного материала:	1
	17. Федеральный Закон «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24 ноября 1995 года №181-ФЗ. «Инвалид»: основания определения группы инвалидности.	

защите инвалидов	Практическая работа:	
	18. П.З. № 13. «Социальная защита, социальное обеспечение». Формы социальной защиты инвалидов.	1
	19. П.З. № 14. Участие органов государственной власти субъектов РФ в обеспечении социальной защиты и социальной поддержки инвалидам.	1
	20. П.З. №15. Права, обязанности и ответственность работодателей по отношению к лицам с ОВЗ.	1
	21. П.З. № 16. Материальное обеспечение инвалидов.	1
	Самостоятельная работа	-
Раздел 6 Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации		2
Тема 6.1 Федеральный перечень реабилитационных гарантий, технических средств реабилитации и услуг, предоставляемых инвалиду	Содержание учебного материала:	
	22. Федеральный перечень реабилитационных гарантий, технических средств реабилитации и услуг, предоставляемых инвалиду.	1
	Практическая работа:	1
	23. П.З. № 17. Обеспечение инвалидов жилой площадью. Льготы, предоставляемые инвалидам по оплате жилья и коммунальных услуг.	-
	Самостоятельная работа	
	Раздел 7 Медико – социальная экспертиза	2
Тема 7.1 Нормативно правовые основы по медико – социальной экспертизе и реабилитации инвалидов	Содержание учебного материала:	
	24. Понятие медико-социальной экспертизы. Нормативно правовые основы по МСЭ и реабилитации инвалидов.	1
	Практическая работа:	
	25. П.З. № 18. Установление причин инвалидности, ее сроков и времени наступления. Федеральные учреждения МСЭ.	1
	Самостоятельная работа МСЭ. Реабилитация инвалидов.	-
Раздел 8 Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида		2
Тема 8.1 Основные виды реабилитации инвалидов. Реабилитационные учреждения	Содержание учебного материала:	
	26. Общая характеристика и содержание понятия «реабилитация».	1
	Практическая работа:	
	27. П.З. № 19. Основные виды реабилитации инвалидов. Реабилитационные учреждения.	1
	Самостоятельная работа.	-
Раздел 9 Трудоустройство инвалидов		5
Тема 9.1	Содержание учебного материала:	

<i>Теоретические и правовые основы проектирования в сфере трудоустройства инвалидов</i>	28. Понятие, правовые основы и технология социального проектирования в сфере трудоустройства инвалидов.	1
	Практическая работа:	
	29. П.З. № 20. Органы труда и занятости населения, их функции, сущность и роль в жизнедеятельности инвалидов.	1
	30. П.З. № 21. Составление резюме, осуществление самопрезентации при трудоустройстве.	1
	31. Контрольная работа. 32. Итоговый урок.	1 1
	Самостоятельная работа	
	ИТОГО:	32

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета. Учебное место организуется в соответствии с санитарными нормами и требованиями, а также с учетом индивидуальных возможностей и особых образовательных потребностей.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по числу обучающихся;
- учебно-методическое обеспечение (учебное пособие, рабочая тетрадь, методические указания для обучающихся, раздаточные материалы).

Оборудование учебного кабинета:

Компьютер/Телевизор, DVD проигрыватель, учебные диски, демонстрационные материалы.

Раздаточный материал: (карточки-задания, теоретический материал, диагностические методики). Опорные конспекты, книжный фонд, периодические издания, рабочая программа.

3.2.Информационное обеспечение обучения

Основные печатные источники :

1. Болотина Т.В., Певцова Е.А., Права человека, - М., 2020.
2. Мушинский В.О. Основы правоведения. – М.,2019.
3. Асмолов А.Г. Толерантность; различные парадигмы анализа // Толерантность в общественном сознании России – М., 2019.
4. Певцова Е.А. Основы правовых знаний. – М.,2019.
5. Обучение детей с выраженным недоразвитием интеллекта / Под ред. Л.Б. Баряевой, И.М. Бгажноковой, Д.И. Бойковой, А.П. Зарина. - Псков: Псковский областной институт повышения квалификации работников образования, 2019. -166с.
6. Бгажнокова И.М. Проблемы и перспективы развития коррекционной помощи детям с интеллектуальной недостаточностью // Дефектология. -2019.-№ 1.-С. 11-14
7. Певцова Е.А., Важеннин А.Г. Теория государства и права (уч.Пособие для УСПО). –

Ростов-на-Дону., 2020.

8. Малофеев Н.Н. Перспективы развития в России учебных заведений для детей с особыми образовательными потребностями// Дефектология. – 2019. - № 5.

Дополнительные печатные источники:

1. Конституция Российской Федерации. Принята на референдуме 12 декабря 1993 г. М., 2014.
 2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть четвертая) 18.12.2006 N 231-ФЗ СЗ РФ, 25.12.2012, № 52 (1 ч.), ст. 5496.
 3. Закон Российской Федерации «Об образовании» 10 июля 1992 года № 3266-1 (в ред. ФЗ от 21.07.2011 № 194-ФЗ). // СЗ РФ. – 2011. – № 3. – Ст. Федеральный закон «О высшем и послевузовском профессиональном образовании» от 22 августа 1996 года № 125-Ф (в ред. ФЗ от 13.07.2011 № 131-ФЗ) // СЗ РФ. – 2011. – № 35. – Ст. 4135.
 4. Федеральный закон «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» от 21 декабря 1996 г. № 159-ФЗ (в ред. ФЗ от 22.08.2012 № 122-ФЗ) // СЗ РФ. – 2012. – № 52. – Ст. 5880.
 5. Федеральный закон от 24 июля 1998 года № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» (в ред. ФЗ от 30.06.2012 N 120-ФЗ) // СЗ РФ. – 2012. -№ 31. – Ст. 3802.
 6. Федеральный закон от 24 июня 1999 года № 120-ФЗ «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних» (в ред. от 24.07.2013 № 214-ФЗ) // СЗ РФ. – 2013. – № 26. – Ст. 3177.
 9. Для детей с особыми образовательными потребностями// Дефектология. – 2013. - №
- Электронные ресурсы:***
20. Российское образование [Электронный ресурс] : федеральный портал. – Электрон. дан. – Режим доступа : <http://www.edu.ru>.
 21. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.
 22. <https://e.lanbook.com/>Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста [Google Play](#), [Apple Store](#)).

3.3. Кадровое обеспечение процесса обучения

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Требования к образованию и обучению. Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование бакалавриат, направленность (профиль) которого, соответствует преподаваемому

курсу.

Педагогические работники компетентны в понимании особых образовательных потребностей, обучающихся с инвалидностью и ОВЗ.

При реализации основной программы профессиональной подготовки адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) предусмотрено штатным расписанием должности специалистов психолого-педагогического сопровождения: педагог – психолог, социальный педагог.

Педагог-психолог на основе собственно психологических исследований и заключения психолого-медико-педагогической комиссии совместно с педагогами и медицинским работником:

- устанавливает актуальный уровень когнитивного развития обучающегося, определяет зону ближайшего развития;
- выявляет особенности эмоционально-волевой сферы, личностные особенности обучающегося, характер взаимодействия со сверстниками, родителями и другими взрослыми;
- помогает педагогам и другим специалистам наладить конструктивное взаимодействие как с родителями обучающегося, так и с самим обучающимся;
- повышает психологическую компетентность педагогов, а также родителей; – проводит консультирование педагогов, родителей и обучающихся;
- совместно с социальным педагогом и администрацией техникума проводит работу по профилактике и преодолению конфликтных ситуаций.

Основными задачами педагога-психолога являются:

- разъяснение педагогам, тех или иных особенностей и причин поведения обучающегося с нарушением – помощь в подборе тех или иных форм, приемов взаимодействия с ним;
- отслеживание динамики адаптации обучающегося в социуме;
- раннее выявление тех или иных затруднений как у обучающегося и его родителей, так и у педагогов группы.

Педагог является основным участником междисциплинарной команды специалистов, осуществляющих психолого-педагогическое сопровождение обучающегося с нарушением интеллекта, его семьи и других участников образовательного процесса.

Для эффективной работы педагогов по созданию условий для обучающихся с нарушением интеллекта обеспечивается на постоянной основе подготовка, переподготовка и повышение квалификации педагогов с целью получения знаний о психофизиологических особенностях инвалидов и лиц с ОВЗ, специфики приема-передачи учебной информации, применения специальных технических средств обучения с учетом различных нарушений функций организма человека.

4. КОНТРОЛЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольной работы, а также выполнения обучающимися индивидуальных, самостоятельных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Методы контроля
<i>Уметь:</i> - использовать нормы позитивного социального поведения <i>Знать:</i> - механизмы социальной адаптации	устный опрос, практические работы
<i>Уметь:</i> - использовать свои права адекватно законодательству <i>Знать:</i> - основополагающие международные документы, относящиеся к правам человека	устный опрос, практические работы
<i>Уметь:</i> - обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью <i>Знать:</i> - основы гражданского и семейного законодательства; - процедуру осуществления и защиты гражданских прав. - принципы и функции семейного права.	устный опрос, практические работы
<i>Уметь:</i> - анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации <i>Знать:</i> - основы трудового законодательства; - рабочее время и время отдыха; - оплата труда, охрана труда; - трудовая дисциплина	устный опрос, практические работы
<i>Уметь:</i> - составлять необходимые заявительные документы <i>Знать:</i> - основные правовые гарантии в области социальной защиты и образования	устный опрос, практические работы
<i>Уметь:</i> - использовать основания для социальной помощи и поддержки <i>Знать:</i> - Федеральный перечень реабилитационных гарантий технических средств реабилитации и услуг, предоставляемых инвалиду	устный опрос, практические работы
<i>Уметь:</i> - использовать свои права по законодательству о труде <i>Знать:</i> - нормативно правовые основы по трудовому праву	устный опрос, практические работы
<i>Уметь:</i> - выполнять физкультурно-оздоровительные мероприятия, занятия спортом <i>Знать:</i>	устный опрос, практические работы

- основные виды реабилитации инвалидов; - реабилитационные учреждения; - функции и задачи учреждений системы социальной реабилитации	
<i>Уметь:</i> - составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве; - использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях <i>Знать:</i> - функции органов труда и занятости населения	устный опрос, практические работы
Педагог обязательно проверяет, усвоил ли слушатель новый материал, понял ли, какие именно действия и в какой последовательности он должен осуществлять, решая задачу, поставленную в рамках содержания контроля освоения материала; необходимо помогать слушателю последовательно и целенаправленно достигать поставленной цели; отдельно контролировать, способен ли слушатель осуществлять освоенные действия в свернутом виде.	

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
к АОП СПО по профессии
13249 Кухонный рабочий

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
«АФК.01 АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

ОГЛАВЛЕНИЕ

«Адаптивная физическая культура».....	198
---------------------------------------	-----

**ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

**ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО
13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ**

ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С НАРУШЕНИЕМ ИНТЕЛЛЕКТА

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА.....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ	
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ	
ДИСЦИПЛИНЫ.....	17

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Область применения программы.

Адаптированная примерная рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе п.28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п.4 ст. 79 Федерального Закона «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. №273, Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 г. №06-443 «О направлении методических рекомендаций» вместе с Методическими рекомендациями по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), утв. на Педагогическом совете ФГБОУ ДПО ИРПО от 30.08.2022 по программе профессиональной подготовки по профессии **13249 Кухонный рабочий**.

1.2. Место дисциплины в структуре основного профессионального обучения: общепрофессиональный учебный цикл.

1.3. Характеристика нозологической группы, в которой реализуется программа:

4.1. Характеристика нозологической группы, в которой реализуется программа:

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) *рекомендуются следующие виды труда:*

- а) по характеру рабочей нагрузки и его усилий по реализации трудовых задач – физический труд;
- б) по форме деятельности – регламентированный (с определенным распорядком работы);
- в) по признаку основных орудий (средств) труда – ручной труд, машинно-ручной труд;
- г) по сфере производства промышленных предприятиях, жилищно-коммунального хозяйства, в строительстве.

Рабочая программа предназначена для слушателей с ограниченными возможностями здоровья с умственной отсталостью и задержкой психического развития (далее - УО и ЗПР).

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 долговременной, 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,

расторженность влечений, учебной мотивации;

- ограниченные представления об окружающем мире;
- 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.

1.4. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, социальном и физическом развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

1.5. Характерные для АРП УД формы организации деятельности обучающихся с умственной отсталостью. Направления работы и методические приемы:

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);
- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы – перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);
- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний;
- соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, анаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);
- развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный

логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);

- развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

№	Вид учебной работы	Объем часов
1	Объем образовательной программы учебной дисциплины	40
	В том числе:	
	теоретическое обучение	1
	лабораторные работы	-
	практические занятия	39
2	<i>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</i>	-
	Отработка навыков выполнения утренней гигиенической гимнастики.	2
2	Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме	Дифференцированный зачет

2.1.1. Методика занятий адаптивной физической культурой лиц с интеллектуальными нарушениями

В зависимости от степени ограниченности возможностей здоровья занятия для слушателей могут быть организованы в следующих видах:

- подвижные занятия адаптивной физической культурой в спортивном зале или на открытом воздухе (игровые виды по упрощенным правилам: футбол, баскетбол, бадминтон, волейбол и т.д.);
- занятия по настольным, интеллектуальным видам спорта;
- дозированная физическая нагрузка (расстояние, темп, угол наклона) в виде пешеходных прогулок в естественных природных условиях;
- привлечение к соревнованиям и состязаниям в качестве судей;
- лекционные занятия по тематике здоровьесбережения.

Физические упражнения, являясь осознанными целенаправленными действиями, связаны с целым рядом психических процессов (вниманием, памятью, речью и др.), с представлениями о движениях, с мыслительной работой, эмоциями и переживаниями и т. п., развивают интересы, убеждения, мотивы, потребности, формируют волю, характер, поведение и являются, таким образом, одним из средств духовного развития человека; т. е. влияют одновременно на организм и личность.

Чтобы целенаправленно подбирать физические упражнения соответственно индивидуальным особенностям занимающихся, условиям проведения занятий, характеру физкультурной деятельности в разных видах адаптивной физической культуры, все упражнения делятся на группы по определенным признакам. Единой классификации не существует, так как одно и то же упражнение обладает разными признаками и может войти в разные классификационные группы. Наиболее распространенными являются следующие классификации:

1) по целевой направленности: упражнения общеразвивающие, 6 спортивных, рекреационные, лечебные, профилактические, коррекционные, профессионально-подготовительные;

2) по преимущественному воздействию на развитие тех или иных физических качеств: упражнения на развитие силовых, скоростных качеств, выносливости, гибкости и т. п.;

3) по преимущественному воздействию на определенные мышечные группы: упражнения на мышцы спины, брюшного пресса, плеча, предплечья, голени, бедра, мимические мышцы и т. п.;

4) по координационной направленности: упражнения на ориентировку в пространстве, равновесие, точность, дифференцировку усилий, расслабление, ритмичность движений и др.;

5) по биомеханической структуре движений: циклические (ходьба, бег, плавание, передвижение в коляске, на лыжах, гребля, и др.), ациклические (метание спортивных снарядов, гимнастические упражнения, упражнения на тренажерах и др.), смешанные (прыжки в длину с разбега, подвижные и спортивные игры и др.);

6) по интенсивности выполнения заданий, отражающей степень напряженности физиологических функций: упражнения низкой интенсивности (ЧСС - до 100 уд./мин), умеренной (ЧСС - до 120 уд./мин), тонизирующей (до 140 уд./мин), тренирующей (до 160 уд./мин и больше);

7) по видам спорта: упражнения и виды спорта для инвалидов с интеллектуальными нарушениями рекомендованных на основе медицинских показаний и противопоказаний;

8) по лечебному воздействию: упражнения на восстановление функций паретичных мышц, подвижности в суставах, упражнения, стимулирующие установочные рефлексy, трофические процессы, функции дыхания, кровообращения и др.;

9) по исходному положению: упражнения, выполняемые в положении лежа на животе, на спине, на боку, сидя, стоя, на коленях, присев, на четвереньках и др.;

10) по степени самостоятельности выполнения упражнений: активное самостоятельное, с поддержкой, помощью, страховкой, тактильным сопровождением движений, с опорой на костыли, палку, с помощью протезов, и технических устройств, в ходунках, коляске, условиях разгрузки (на подвеске), в форме ортопедической укладки, пассивных упражнений и др.

11) по интеграции междисциплинарных связей: художественно-музыкальные, хореографические танцевальные упражнения, рисование, упражнения, связанные с ролевыми двигательными функциями в сказко-, драмо-, игротерапии, тематических игровых композициях и др., активизирующих мышление, речь, внимание, память, элементарные математические способности.

Методика обучения на занятиях по адаптивной физической культуре представляет собой совокупность методов и приемов, направленных на решение коррекционных, оздоровительных, образовательных и других задач.

Наиболее типичными для адаптивной физической культуры являются следующие группы методов:

- методы формирования знаний;
- методы обучения двигательным действиям;
- методы развития физических качеств и способностей;
- методы воспитания личности;
- виды взаимодействия педагога и занимающихся.

Именно выбор методических приемов способствует реализации индивидуального подхода с учетом всех особенностей слушателей: структуры и тяжести основного дефекта, наличия или отсутствия сопутствующих и вторичных нарушений, возраста, физического и психического развития, сохранности или поражения сенсорных систем, органов опоры и движения, интеллекта, способности к обучению, медицинских показаний и противопоказаний и т.п.

Методы формирования знаний делятся на две группы: методы слова (информация речевого воздействия) и методы наглядности (информация перцептивного воздействия).

К первой группе относятся:

- метод вербальной (устной) передачи информации в виде объяснения, описания, указания, суждения, уточнения, замечания, устного оценивания, анализа, обсуждения, просьбы, совета, беседы, диалога и т. п.;
- метод невербальной (неречевой) передачи информации в виде мимики, пластики, артикуляции, жестов, дактильной речи (пальцевой азбуки) для лиц со слуховой депривацией;

Вторая группа методов построена на основе чувственного восприятия информации, поступающей от зрительных, слуховых, тактильных, кинестетических, вестибулярных, температурных и других анализаторов, создающий сенсорно-перцептивный образ движения.

Основная задача обучения и воспитания лиц с умственной отсталостью — это максимальное преодоление недостатков познавательной, эмоционально-волевой и двигательной сфер, нарушенных дефектами коры головного мозга. Обучение происходит быстрее, если информация поступает одновременно с рецепторов зрительного, слухового и двигательного анализаторов. Двигательный образ становится ярче и быстрее запоминается. Поэтому методы и приемы должны активизировать все функции, участвующие в двигательной деятельности:

- одновременное сочетание показа физических упражнений, словесного объяснения и выполнения: рассказ-описание двигательного действия по картинке с последующей демонстрацией и выполнением его;
- письменное описание одного упражнения с последующим разбором;
- выполнение упражнения только по словесной инструкции, только по показу.

В практической деятельности это может быть достигнуто следующими методами и методическими приемами:

- сочетанием различных физических упражнений: стандартных, упрощенных и усложненных, упражнений – образов с ориентировочной основой действий, дробного выполнения упражнений, имитационных, подводящих, на тренажерах и др.;
- вариативностью техники физических упражнений: исходного положения, темпа, ритма, усилий, скорости, направления, амплитуды и т. п.;
- разнообразием и вербальных и невербальных методов, и методических приемов, словесных и наглядных способов воздействия, музыки, внушения, медитации, психотренингов, активизирующих все органы чувств.

2.1.2 Особенности организации адаптивной физической культуры с обучающимися с интеллектуальными нарушениями

Многообразие физических упражнений, варьирование методов, методических приемов, условий организации занятий направлены на максимальное всестороннее развитие ребенка, его потенциальных возможностей. Такие естественные виды упражнений как ходьба, бег, прыжки, метания, упражнения с мячом и др. обладают огромными возможностями для коррекции и развития координационных способностей, равновесия, ориентировки в пространстве, физической подготовленности, профилактики вторичных нарушений, коррекции сенсорных и психических нарушений. При подборе средств необходимо руководствоваться следующими дидактическими правилами:

- 1) создавать максимальный запас простых движений с их постепенным усложнением;
- 2) стимулировать словесную регуляцию и наглядно-образное мышление при выполнении физических упражнений;
- 3) ориентироваться на сохранные функции и потенциальные возможности обучающихся;
- 4) при всем многообразии методов отдавать предпочтение игровому. В непринужденной, эмоционально окрашенной обстановке лучше осваивается учебный материал;
- 5) упражнения, имеющие названия, приобретают игровую форму, стимулируют их запоминание, а при многократном повторении развивают ассоциативную память.

2.1.3. Практические рекомендации

При организации и проведении игр различного характера с обучающимися с нарушениями в развитии необходимо:

- проверить наличие специального оборудования и инвентаря, соответствующих гигиеническим требованиям и обеспечивающих безопасность здоровья обучающихся;
- проверить состояние спортивной одежды, обуви;
- освободить от игр обучающихся с выраженным утомлением или перенапряжением;
- выявить функциональное состояние сердечно-сосудистой и дыхательной систем обучающихся;
- при организации подвижных игр необходимо предъявлять повышенные требования к мерам предосторожности с учетом специфики обучающихся.

Шахматы.

Оптимальное количество участников 32 (столько шахматных фигур). Каждому участнику раздается по одной карточке с изображением и названием шахматной фигуры, ее он никому не должен показывать. Ведущий дает инструкцию: "Сейчас мы будем играть в шахматы, а фигурами будете Вы. Посмотрите на свои карточки, фигура там нарисованная — это Вы, никому не говорите, кто Вы и никому не показывайте своей карточки. Наша комната - это шахматная доска. Я не буду говорить, с какой стороны стоят белые, а с какой черные фигуры, во время игры Вы должны определиться сами. Ваша задача по команде расположиться так, как стоят фигуры перед началом партии - с одной стороны белые, а с другой черные (желательно прикрепить к стене шахматную доску, т. к. могут не все знать расположение фигур, доску можно скачать отсюда). Есть только одно условие - Вы не можете разговаривать, Вам категорически запрещено говорить, писать (в т. ч. и в воздухе), тыкать пальцами в доску, определяя цвет показывать на черное или белое (светлое-темное). Ведущему необходимо спросить все ли все поняли и ответить на вопросы участников. Это касается любой игры.

Ассоциации

Сядьте в кресла так, чтобы каждый участник мог видеть всех остальных. Потренируемся в создании ассоциаций. Постарайтесь описать состояние друг друга по их внешнему проявлению, используя самые различные ассоциации, привлекая образные художественные метафоры, когда человеческий голос может быть, например, ледяным, густым или бархатным. Взгляд - обжигающим или колючим. Выражение лица - кислым, постным и т. д. Можно выражать свои ощущения через цвета, цвета - через звуки, звуки - через форму, можно использовать разные оттенки противоположных качеств: темное - светлое, большое - маленькое, пластичное - хрупкое, глубокое - мелкое, шершавое - гладкое, яркое - блеклое, острое - пресное и т.д. Итак, каждый по очереди, опишите состояния сидящих здесь участников, используя метафоры, образные сравнения, различные ассоциации. Можете описать нескольких игроков, не обязательно всех. Описываемый игрок либо подтвердит, согласится с данным ему описанием, либо выразит свое несогласие, а в любом случае - прокомментирует сказанное. Итак, сели в кресла, каждый по очереди начинает описывать состояния остальных участников. Внимание, начали! (Гонг). Спасибо. Ведущий, подведите итоги игры! (Гонг).

Организационно-методическая программа «Дыхательная гимнастика»

Эти упражнения способствуют увеличению экскурсии грудной клетки и диафрагмы за счет усиления функции вспомогательных дыхательных мышц. С этой целью рекомендуются упражнения с равномерным медленным выдохом через рот, сложенный трубочкой, и звуковая гимнастика. Эти упражнения должны проводиться в соответствии с принципом наглядности, должно использоваться такое качество, как конкретность мышления (подуть на свечку, понюхать цветок и т.д.). Должен присутствовать эмоциональный фактор. Необходима новизна. Следует избегать быстрого форсированного выдоха, способствующего растяжению альвеол. Рекомендуются движения туловищем в исходном положении сидя, стоя; упражнения,

при которых усиление вдоха сопровождается нажатием на грудную клетку; упражнения в ходьбе — наклоны туловища под углом 45° (для развития диафрагмального дыхания).

Циклические упражнения способствуют улучшению работы сердечнососудистой и дыхательной систем.

Противопоказаны упражнения, вызывающие задержку дыхания.

Начинать владеть полным дыханием лучше всего в положении лежа. Вдох нужно делать медленно, плавно, без напряжения, выдох также легко, плавно. Постепенно увеличивать глубину вдоха и выдоха.

Полное дыхание целесообразно выполнять и во время ходьбы. На 3-4 шага вдох, на 4 - 5 шагов выдох. Эффективно выполнять дыхание с движением рук. При этом увеличивается объем грудной клетки, а также и усвоение кислорода.

Комплекс специальных упражнений для органов дыхания (дыхательные упражнения)

1. И. п. — лежа на спине (сидя, стоя) сделать глубокий вдох и продолжительный выдох.

2. И. п. — то же. Сделать вдох на 4 счета и выдох на 4 счета.

3. И. п. — то же. Повернуть кисти рук наружу с небольшим отведением плеч и рук в стороны, вернуться в и. п. — выдох.

4. И. п. — сидя (стоя), прямые руки сзади, кисти в замок. Скользя по туловищу вниз, развернуть плечи — глубокий вдох, вернуться в и. п. — выдох.

5. И. п. — сидя, руки на поясе. Отвести локти назад — вдох, вернуться в И. п. — выдох.

6. И. п. — сидя (стоя) кисти на шее. Отвести локти и голову назад — вдох, вернуться в и. п. — выдох.

7. И. п. — лежа на спине (сидя, стоя). Дугами наружу руки вверх — вдох, дугами наружу руки вниз — выдох.

8. И. п. — то же, руки вперед, кисти соединены тыльной стороной. Руки в стороны - вдох, вернуться в и. п. — выдох.

9. И. п. — сидя (стоя) кисти к плечам. Отвести сначала правый, а затем левый локоть в сторону — вдох, отвести правый, затем левый локоть вперед — выдох.

10. И. п. — о. с. Руки вверх, в стороны, назад прогнуться — вдох, вернуться в и. п. выдох. 11. И. п. — стоя, руки впереди. Медленно отвести руки в стороны — назад, голову назад — вдох, затем скрестить руки на груди и наклониться вперед — выдох.

12. И. п. — о. с. Дугами наружу руки медленно поднять вверх, смотреть на кисти — вдох, опустить руки, наклонить туловище — выдох. Можно выполнять с задержкой дыхания, особенно при бронхиальной астме.

13. И. п. — стоя (сидя). Разводя руки в стороны на 4 счета сделать вдох, затем 4 счета — пауза, опуская руки — выдох на 4 счета и вновь пауза на 4 счета.

14. И. п. — лежа на спине или стоя, кисти рук положить на живот. Сделать вдох на 3-4 счета, поднимая брюшную стенку, затем выдох, втягивая ее.

15. И. п. — стоя или лежа на спине. Сделать неглубокий вдох и, не вдыхая, производить выпячивание и втягивание брюшной стенки.

16. Медленный бег — эффективное дыхательное упражнение, при котором вдох и выдох выполняется на 4-6 шагов. Дыхательные упражнения необходимо выполнять ежедневно и включать во все виды занятий адаптивной физической культурой.

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
«АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

Наименование разделов и тем.	Содержание учебного материала, лабораторные работы, и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часов
1	2	3
Введение	- О роли физической культуры в общекультурном, социальном и физическом развитии человека; - Основы здорового образа жизни.	1
	Самостоятельная работа обучающихся	-
Раздел 1 Легкая атлетика		10
Тема 1.1. Бег на средние дистанции. Прыжок в длину с разбега.	Вводный инструктаж. Развитие общей выносливости. Техника бега на средние дистанции. Прыжок в длину с разбега- техника. Развитие игровой ловкости.	1
	Развитие общей выносливости. Техника бега на средние дистанции. Прыжок в длину с разбега- техника. Развитие игровой ловкости.	1
	Развитие общей выносливости. Техника бега на средние дистанции. Прыжок в длину с разбега- техника. Развитие игровой ловкости.	1
	Развитие общей выносливости. Прыжок с места - техника. Развитие игровой ловкости.	1
	Контрольный норматив: Техника прыжка в длину с разбега. Техника бега на средние дистанции.	1
	В том числе лабораторные работы: Не предусмотрено	-
	В том числе практические занятия: Не предусмотрено	-
Тема 1.2. Бег на короткие дистанции. Метание гранаты.	Развитие скоростных качеств. Низкий старт. Стартовый разгон. Бег по дистанции. Метание гранаты. Развитие игровой ловкости.	1
	Развитие скоростно-силовых качеств. Техника низкого старта. Финиширование. Метание гранаты с места - техника. Развитие игровой ловкости.	1
	Развитие скоростно-силовых качеств. Бег 100м.- техника. Метание гранаты- техника. Развитие игровой ловкости.	1

	Развитие скоростных качеств. Эстафетный бег 4x100м. Развитие игровой ловкости.	1
	Контрольный норматив: Техника метания гранаты.	1
	В том числе лабораторные работы: Не предусмотрено	-
	В том числе практические занятия: Не предусмотрено	-
Раздел 2 Профессионально-прикладная физическая подготовка		13
Тема 2.1. Умения и навыки.	Развитие профессиональных физических качеств. Развитие силы мышц рук и плечевого пояса. Развитие координации движений и игровой ловкости.	1
	Развитие силы мышц плечевого пояса, туловища, спины. Развитие координации движений и игровой ловкости.	1
	Развитие выносливости и координации движений рук. Комплекс упражнений производственной гимнастики. Развитие игровой ловкости.	1
	Развитие силы мышц спины, брюшного пресса, мышц стопы. Комплекс упражнений вводной гимнастики. Развитие игровой ловкости.	1
	Развитие устойчивости к гипоксии, внимания и сосредоточенности. Составить и провести комплекс упражнений утренней гимнастики. Развитие игровой ловкости.	1
	Развитие общей выносливости. Развитие специальных профессиональных качеств-устойчивости к гипоксии, внимания и сосредоточенности. Развитие игровой ловкости.	1
	Совершенствование психофизиологических функций организма. Развитие игровой ловкости, быстроты движений.	1
	Развитие силовой выносливости. Развитие игровой ловкости.	1
	Развитие вестибулярной устойчивости. Развитие быстроты движений. Развитие игровой ловкости.	1
	Развитие общей выносливости. Развитие специальных профессиональных качеств-устойчивости к гипоксии, внимания и сосредоточенности. Развитие игровой ловкости.	1
	Развитие силы мышц- упражнения с отягощением. Подтягивание на перекладине (юн.), упражнение на гимнастической скамейке (дев.).	1
	Совершенствование равновесия в вертикальном положении. Развитие статической и	1

	динамической выносливости мышц пальцев и кистей рук. Развитие игровой ловкости.	
	Контрольные упражнения: Сгибание и разгибание рук в упоре лежа на полу (юн.), на гимнастической скамейке (дев.) (Кол-во Раз)	1
	В том числе лабораторные работы: Не предусмотрено	-
	В том числе практические занятия: Не предусмотрено	-
Раздел 3 Спортивные игры		11
Тема 3.1. Волейбол	Стойка волейболиста, ее разновидности. Перемещения. Передачи мяча 2-мя руками сверху и снизу. Нижняя прямая подача. Развитие профессиональных физических качеств. Учебная игра- практика судейства.	1
	Передачи мяча 2-мя руками сверху, снизу. Нижняя прямая подача. Развитие профессиональных физических качеств. Учебная игра- практика судейства.	1
	Прием и передача мяча сверху и снизу. Верхняя прямая подача. Развитие профессиональных физических качеств. Учебная игра – практика судейства.	1
	Прием мяча подачи. Техника и тактика защиты. Выбор места для приема мяча. Развитие профессиональных физических качеств. Учебная игра в 3 касания.	1
	Техника передачи мяча 2-мя руками сверху и приему мяча снизу. Развитие профессиональных физических качеств. Учебная игра в 3 касания.	1
	Нижняя прямая подача. Развитие профессиональных физических качеств. Техничко-тактические действия в учебной игре. Прием мяча с подачи. Верхняя прямая подача. Развитие профессиональных физических качеств. Учебная игра в 3 касания.	1
	Контрольный норматив: Подача в пределах площадки–из 5 подач.	1
	В том числе лабораторные работы: Не предусмотрено	-
	В том числе практические занятия: Не предусмотрено	-
Тема 3.2. Баскетбол	Передвижения. Стойки. Остановки. Ведение мяча на месте, в движении. Бросок в кольцо 2-	1

	мя руками сверху. Развитие профессиональных физических качеств. Учебная игра.	
	Ведение на месте в движении. Ведение с изменением направления. Штрафной бросок. Тактика нападения- индивидуальные действия игрока. Развитие профессиональных физических качеств. Учебная игра- практика судейства.	1
	Передача мяча от груди 2-мя руками. Бросок одной рукой сверху. Взаимодействие 2-х и 3-х человек. Развитие профессиональных физических качеств. Учебная игра.	1
	Контрольный норматив. Штрафной бросок (кол-во попаданий из 5 бросков).	1
	В том числе лабораторные работы: Не предусмотрено	-
	В том числе практические занятия: Не предусмотрено	-
Раздел 4 Гимнастика		4
Тема 4.1. Умения и навыки	Строевые упражнения. Перекладина- подтягивание. (юн.). Упражнения со скакалкой (дев.). Развитие двигательных качеств. Развитие ловкости. Акробатика: кувырки вперед и назад. Соединение кувырков. Стойка на лопатках. Развитие гибкости и равновесия.	1
	Перекладина- подтягивание. Подъем переворотом (юн.). Упражнения со скакалкой (дев.). Комплекс упражнений производственной гимнастики с учетом избранной профессии. Ходьба на повышенной опоре.	1
	Передвижение по наклонной скамейке. Развитие силы, Развитие гибкости и равновесия. Развитие игровой ловкости.	1
	Выполнение тестового задания. Выполнение контрольных нормативов по легкой атлетике, спортивным играм и гимнастическим упражнениям.	1
	В том числе лабораторные работы: Не предусмотрено	-
	В том числе практические занятия: Не предусмотрено	-
	Самостоятельная работа обучающегося: Отработка навыков выполнения утренней гигиенической гимнастики.	2
Промежуточная аттестации в форме: дифференцированного зачета		1
Всего:		40

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должно быть предусмотрено следующие специальные помещения:

Спортивный комплекс.

При обучении незрячих двигательным действиям используются альбомы с рельефным изображением различных поз и движений, наглядные пособия, адаптированный спортивный инвентарь. К нетрадиционному спортивному инвентарю относятся: озвученные мячи; мячи с веревочкой, которая крепится к поясу, и обучающийся, потерявший мяч, имеет возможность без посторонней помощи его поднять и пр. Мяч для игры должен быть очень круглым, обеспечивать угол падения, равный углу отражения, чтобы он отскакивал прямо в руки играющему; мяч должен быть несколько тяжелее волейбольного (тяжелый мяч незрячими ощущается лучше, и они осваивают игру с ним быстрее, чем с легким); выбор цвета мяча зависит от освещения (при недостаточной освещенности необходимо пользоваться мячом светлого цвета, при ярком освещении – темного); желательно использовать озвученный мяч, дающий возможность ребенку с ограничением зрения не только свободно играть с ним, точно бросать, легко ловить, но и самостоятельно находить его; используемый инвентарь должен быть надежен: необходимо предусмотреть безопасность игровой площадки, определить ее размеры, соорудить ограничительные ориентиры (на улице: канавки, засыпанные песком чуть выше уровня всей площадки; линию из гравия, травяного покрова; асфальтированную дорожку, резиновые коврики и другие рельефные (осязательные) обозначения; шнур, натянутый по периметру территории; на площадке не должно быть пней, ям, кустарника, препятствий) – ее поверхность должна быть однородной; ориентировочные линии можно обозначить цветными мелками или полоской цветной ткани; играющих необходимо предварительно ознакомить с размерами игровой площадки и со всеми возможными ориентирами (зрительными, слуховыми, обонятельными и др.), дать им самостоятельно походить, побегать, посмотреть, ощупать все предметы и инвентарь, которые будут использованы в игре.

Учебный кабинет для изучения теоретического материала и презентации подготовленных сообщений по теме занятий, оснащенный оборудованием:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

доска учебная;

дидактические пособия;

программное обеспечение;

видеофильмы;

видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель);

экран;

проектор;

магнитная доска;

компьютеры по количеству посадочных мест;

профессиональные компьютерные программы.

Организация рабочего места

- учебные помещения оборудуются комбинированной системой общего искусственного и местного освещения. Суммарный уровень освещенности от общего и местного освещения должен составлять:

для обучающихся с высокой степенью осложненной близорукости и высокой степенью дальновидности – 1000 лк;

для обучающихся с поражением сетчатки и зрительного нерва (без светобоязни) – 1000-1500 лк;

для обучающихся со светобоязнью – не более 500 лк.

- для обучающихся со светобоязнью над учебными столами предусматривается раздельное включение отдельных групп светильников общего освещения;
- парты и столы обучающихся, страдающих светобоязнью, размещаются таким образом, чтобы не было прямого, раздражающего попадания света в глаза обучающихся;
- в учебных аудиториях окраска дверей и дверных наличников, выступающих частей мебели и оборудования должна контрастировать с окраской стен и иметь матовую поверхность;
- для обеспечения ориентировки в здании, сокращения излишних передвижений, а также для безопасности обучающихся учебные и иные помещения для них желательно размещать не выше второго этажа;
- опасные для обучающихся с нарушением зрения места должны иметь ограждения, обеспечивающие полную безопасность; двери и шкафы всегда должны быть закрыты, их нельзя оставлять приоткрытыми;
- обучающихся необходимо предупреждать об изменении расположения мебели в аудитории, привычного расположения предметов, которыми он пользуется;
- использование в аудитории визуальных ориентиров, выполненных яркими цветами, пиктограмм, освещаемых указателей, надписей, подсветки в затемненных местах (в шкафах для книг, пособий) ;
- комплект оснащения для стационарного рабочего места для незрячего или слабовидящего пользователя: персональный компьютер с большим монитором (19 - 24"), с программой экранного доступа JAWS, программой экранного увеличения MAGic, ZoomText) и дисплеем, использующим систему Брайля (рельефно-точечного шрифт), читающая машина, портативный видеоувеличитель;
- комплект оснащения для мобильного рабочего места для незрячего или слабовидящего пользователя: ноутбук (или нетбук) с программой экранного доступа JAWS, программой экранного увеличения MAGic, ZoomText) и портативным дисплеем, использующим системы Брайля (рельефно-точечный шрифт), портативный видеоувеличитель, тифломаркер.

Технические и программные средства общего и специального назначения:

- адаптация официального сайта образовательной организации;
- дисплей с использованием системы Брайля (рельефно-точечный шрифт) 40-знаковый или 80-знаковый, или портативный дисплей;
- принтер с использованием системы Брайля (рельефно-точечный шрифт) ;
- программа экранного доступа с синтезом речи;
- программа экранного увеличения;
- редактор текста (программа для перевода обычного шрифта в брайлевский и обратно) ;
- программы синтеза речи TTS (Text-To-Speech);
- читающая машина;
- стационарный электронный увеличитель;
- ручное увеличивающее устройство (портативная электронная лупа);
- электронный увеличитель для удаленного просмотра;
- тифломаркер;
- мультимедийная библиотека с медиагидом.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

Для успешной реализации программы, необходимо сформировать полный перечень учебно-методической документации по учебной дисциплине в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии/специальности.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по дисциплине, в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуются обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Для посетителей библиотеки с отсутствием остаточного зрения (группа С-п) осуществляется адаптация различных цифровых ресурсов под возможности незрительного доступа: устанавливаются программы экранного доступа, звуковое сопровождение на объекте оказания услуг. Доступность информации для слабовидящих читателей (группа С-ч) обеспечивается через масштабирование изображения на мониторе компьютера, изменение яркости и контрастности текста, использование крупно шрифтовых изданий или печатных копий.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации».
2. Федеральный закон от 4 декабря 2007 г. № 329-ФЗ «О физической культуре и спорте в Российской Федерации».
3. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
4. Указ Президента РФ от 07 мая 2018 г. № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года».
5. Распоряжение Правительства РФ от 24 ноября 2020 г. № 3081-р «Об утверждении Стратегии развития физической культуры и спорта в РФ на период до 2030 г.».
6. Физическая культура : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.] ; под редакцией Е. В. Конеевой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 599 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13554-1. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475342>
7. Элективные курсы по физической культуре. Практическая подготовка : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Зайцев, В. Ф. Зайцева, С. Я. Луценко, Э. В. Мануйленко. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 227 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13379-0. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/476678>
8. Быченков, С. В. Физическая культура : учебное пособие для СПО / С. В. Быченков, О. В. Везеницын. – 2-е изд. – Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 122 с. – ISBN 978-5- 4486-0374-7, 978-5-4488-0195-2. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/77006>

9. Кузнецов, В.С., Физическая культура : учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — Москва : КноРус, 2018. — 256 с. — ISBN 978-5-406-06281-4. —Текст : электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. — URL:<https://book.ru/book/926242>
10. Виленский, М.Я., Физическая культура : учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва : КноРус, 2022. — 214 с. — ISBN 978-5-406-09867-7. —Текст : электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. — URL:<https://book.ru/book/943895>
11. Федонов, Р.А., Физическая культура : учебник / Р.А. Федонов. — Москва : Русайнс, 2021. — 256 с. — ISBN 978-5-4365-6697-9. —Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. — URL:<https://book.ru/book/939962>
8. Бишаева, А.А., Физическая культура : учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — Москва : КноРус, 2022. — 379 с. — ISBN 978-5-406-08822-7. — Текст : электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. — URL:<https://book.ru/book/941740>
12. Тиханова, Е.И., Физическая культура. Практикум : учебно-методическое пособие / Е.И. Тиханова. — Москва : Русайнс, 2022. — 96 с. — ISBN 978-5-4365-9021-9. —Текст : электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. — URL:<https://book.ru/book/942729>

3.2.2. Основные электронные издания (электронные ресурсы)

1. Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru/>;
2. Публичная электронная библиотека [Электронный портал]. - Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/508826>
3. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.
4. <https://e.lanbook.com/> Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста Google Play, Apple Store).

3.2.3 Дополнительные источники

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471143>
2. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469681>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Методы контроля
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: • выполнять основные двигательные упражнения • владеть техниками спортивных игр • развивать физические качества • применять методики разминки и восстановления • анализировать и корректировать технику выполнения упражнений	Оценка выполнения: • Практического задания; • Индивидуального задания. Для облегчения

• разрабатывать комплексы упражнений для развития физических качеств - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей знать: • основы здорового образа жизни • технику безопасности • правила спортивных игр • методику развития физических качеств • влияние физических нагрузок на организм • физиологические и психологические основы тренировочного процесса • особенности питания спортсменов • основы спортивной медицины и профилактики травм • о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека	ориентации лиц с интеллектуальными нарушениями в архитектурной среде спортивного сооружения предоставляются доступные информационные устройства, средства и системы Беседа
Педагог обязательно проверяет, усвоил ли слушатель новый материал, понял ли, какие именно действия и в какой последовательности он должен осуществлять, решая задачу, поставленную в рамках содержания контроля освоения материала; необходимо помогать слушателю последовательно и целенаправленно достигать поставленной цели; отдельно контролировать, способен ли слушатель осуществлять освоенные действия в свернутом виде.	

ПРИЛОЖЕНИЕ 6
к АОП СПО по профессии
13249 Кухонный рабочий

ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ И
ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

ОГЛАВЛЕНИЕ

«Примерная рабочая программа воспитания».....	218
«Примерный календарный план воспитательной работы».....	238

ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

**для лиц с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)**

по профессии 13249 Кухонный рабочий

2024 год

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ.....	4
------------------------	---

1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся.....	4
1.2. Направления воспитания.....	4
1.3. Целевые ориентиры воспитания.....	5
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ	10
2.1. Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО	10
2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности	12
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ	15
3.1. Кадровое обеспечение	15
3.2. Нормативно-методическое обеспечение.....	16
3.3. Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями	17
3.4. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся	20
3.5. Анализ воспитательного процесса	21
Приложение 1. Примерный календарный план воспитательной работы	22

Рабочая программа воспитания разработана на основании:

Методических рекомендаций по разработке (актуализации) и реализации адаптированных основных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Минпросвещения России №05-1999 от 09.11.2022 года;

Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (пр. Минпросвещения России от 24.08.2022 года №762).

Рабочая программа воспитания направлена на обеспечение специальных условий воспитания для слушателей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное
учреждение «Дубовский зооветеринарный
колледж имени Героя Советского Союза
А.А. Шарова»

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в ГБПОУ «ДЗК им. А.А. Шарова», реализующей программы ПО, является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники профессиональной образовательной организации, слушатели, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся ГБПОУ «ДЗК им. А.А. Шарова». Родители (законные представители) несовершеннолетних слушателей имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся

Инвариантные компоненты Программы, примерного календарного плана воспитательной работы ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности, отражают общие для любой образовательной организации, реализующей программы ПО, цель и задачи воспитательной деятельности.

Вариативные компоненты обеспечивают реализацию и развитие внутреннего потенциала образовательной организации, реализующей ПАОП СПО 13249 Кухонный рабочий.

В соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации в сфере образования **цель воспитания** — развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у слушателей чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Задачи воспитания:

- усвоение слушателями знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

1.2. Направления воспитания

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- **гражданское воспитание**— формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;
- **патриотическое воспитание** — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;
- **духовно-нравственное воспитание** — формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
- **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;
- **физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия** — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;
- **профессионально-трудовое воспитание** — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;
- **экологическое воспитание** — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- **ценности научного познания** — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3. Целевые ориентиры воспитания

1.3.1. Инвариантные целевые ориентиры

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и

взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

**Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников
образовательной организации, реализующей программы ПО**

Целевые ориентиры
Гражданское воспитание
Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания. Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду. Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан. Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах).
Патриотическое воспитание
Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность. Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам. Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.
Духовно-нравственное воспитание
Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения. Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических

групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан. Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения. Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности. Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.
Эстетическое воспитание
Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия. Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние. Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве. Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей. Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде. Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья. Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей. Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
Профессионально-трудовое воспитание
Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные

достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности. Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества. Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества. Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.
Экологическое воспитание Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды. Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве. Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению д людьми.
Ценности научного познания Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки. Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности. Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности. Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

1.3.2. Вариативные целевые ориентиры

Вариативные целевые ориентиры воспитания сформулированы с учетом этнокультурных и региональных особенностей *ГБПОУ «Дубовский зооветеринарный*

колледж имени Героя Советского Союза А.А. Шарова» и отражают специфику профессии 13249 Кухонный рабочий.

Вариативные целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры воспитания обучающихся, отражающие специфику ГБПОУ «ДЗК им. А.А. Шарова», реализующей профессию 13249 Кухонный рабочий.
Гражданское воспитание
– понимающий профессиональное значение отрасли, профессии для социально-экономического и научно-технологического развития страны;
– осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни региона.
Патриотическое воспитание
– осознанно проявляющий равнодушие к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою профессию.
Духовно-нравственное воспитание
– обладающий сформированными представлениями о значении и ценности профессии, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики.
Эстетическое воспитание
– демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре профессии;
– использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности.
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
– демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности.
Профессионально-трудовое воспитание
– применяющий знания о нормах выбранной профессии, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой;
– готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли.
Экологическое воспитание
–ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности;
–понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью;
–осознающий важность экологической устойчивости и энергоэффективности в профессиональной сфере;
– ответственно подходящий к применению правил утилизации отходов.
Ценности научного познания

–обладающий опытом участия в мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности профессии.
– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО

ГБПОУ «ДЗК им. А.А. Шарова» относится к системе среднего профессионального образования и осуществляет образовательную деятельность по образовательным программам среднего общего и среднего профессионального образования, интегрированными с дополнительными общеразвивающими программами, имеющими целью подготовку обучающегося и овладение ими выбранными профессиями и специальностями.

Миссия ГБПОУ «ДЗК им. А.А. Шарова»:

Основные характеристики:

- «миссия» образовательной организации (стратегическая цель, перспективы развития);
- наиболее значимые традиционные мероприятия, события, составляющие основу воспитательной системы;
- традиции и ритуалы, символика, особые правила этикета, отражающие специфику образовательной организации;
- наличие социальных партнёров образовательной организации, их роль в воспитательной системе;
- значимые для воспитания проекты и программы, в которых образовательная организация участвует или планирует участвовать (международные, федеральные, региональные, муниципальные, сетевые и др.);
- наличие в учебных планах по профессиям дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей вариативной части воспитательной направленности (гражданской, духовно-нравственной, социокультурной, профессионально-трудовой, экологической и т. д.), элективных курсов, самостоятельно разработанных и реализуемых педагогами образовательной организации.

Дополнительные характеристики:

- особенности местоположения и социокультурного окружения образовательной организации, включённость в историко-культурный контекст территории;
- контингент обучающихся, социальный портрет семей (социально-культурные, этнокультурные и иные особенности), наличие и состав обучающихся с ОВЗ, находящихся в трудной жизненной ситуации, наличие особых образовательных потребностей у слушателей, их семей;
- организационно-правовая форма образовательной организации, реализующей программы СПО, направленность реализуемых ФГОС СПО по профессиям.

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках различных направлений воспитательной работы в ГБПОУ «ДЗК им. А.А. Шарова». Каждое из них представлено в соответствующем модуле.

Модуль «Образовательная деятельность»

- включение в воспитательные взаимодействия методов, методик и технологий, которые связаны с изучением дисциплин и модулей образовательной программы, направленных на развитие личности обучающихся на основе воспитательных идеалов выбранной профессии;
- организация практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по профессии;
- организация практических занятий в мастерских колледжа;
- внедрение правил и нормативных актов, регулирующие деятельность в профессиональной сфере, включающие знание инструкций, технических норм и стандартов, а также требований к безопасности на производстве.

Модуль «Кураторство»

- инициирование и поддержка участия слушателей в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности;
- организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития слушателей, дающих возможности для самореализации в выбранной профессии.

Модуль «Наставничество»

- мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в профессии;
- организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии.

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии»

- мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты;
- встречи с известными представителями профессии;
- круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров профессии.

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

- организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии профессии, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к профессии, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к профессии;
- размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся с профессией.

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

- профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии, чествование трудовых династий профессии;
- совместные мероприятия, посвященные Дню профессии.

Модуль «Профилактика и безопасность»

– реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии;
– организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с профессией;
– поддержка инициатив слушателей в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения рабочих программ профессии;
– освоение основных мер безопасности в профессиональной сфере.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

– организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в профессию;
– организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии: презентации, лекции, акции;
– реализация социальных проектов по профессии, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

– организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного ко Дню профессии;
– участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по профессии;
– проведение конкурса «Профессионал своего дела» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик;
– организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по профессии;
– проведение практико-ориентированных мероприятий, направленных на соблюдение правил работы на производстве; направленных на соблюдение правил работы с инвентарем.

Дополнительные модули (определяются образовательной организацией, реализующей профессию 13249 Кухонный рабочий).

Музейная деятельность

- участие обучающихся в поисковой работе, изучение и описание музейных предметов, создании экспозиций, проведении экскурсий, вечеров, конференций и т.д..

Добровольческая и добровольческая деятельность

– участие слушателей в организации культурных, спортивных, развлекательных мероприятий в ПОО, районного и городского уровня с участием инвалидов и лиц с ОВЗ с интеллектуальными нарушениями от лица колледжа (в работе курьерами, встречающими лицами, помогающими сориентироваться на территории проведения мероприятия, ответственными за техническое обеспечение мероприятия и т.п.);
– посильная помощь, оказываемая слушателями пожилым людям, и людям с инвалидностью и ОВЗ проживающим в микрорайоне расположения профессиональной образовательной организации;
– включение слушателей в общение (посредством электронных сетей) с детьми, проживающими в отдаленных районах, детьми с особыми образовательными потребностями или особенностями здоровья, детьми, находящимися на лечении или

проживании в интернатных учреждениях или учреждениях здравоохранения.
Студенческие медиа
– создание редакционного совета подростков и консультирующих их взрослых, целью которого является освещение (через газету, радио или телевидение) наиболее интересных моментов жизни колледжа, популяризация общеколледжных ключевых дел, кружков, секций, деятельности органов ученического самоуправления;
- колледжная газета, на страницах которой ими размещаются материалы о востребованных рабочих вакансиях, доступных для инвалидов и лиц с ОВЗ с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями); обсуждаются значимые учебные, социальные, нравственные проблемы;
- создание медиацентра – созданная из заинтересованных добровольцев группа информационно-технической поддержки мероприятий, осуществляющая видеосъемку и мультимедийное сопровождение праздников, фестивалей, конкурсов, спектаклей, капустников, вечеров, дискотек с освещением доступности данных мероприятий для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ с умственной отсталостью;
- создание интернет-группы - разновозрастное сообщество обучающихся и педагогов, поддерживающее интернет-сайт колледжа и соответствующую группу в социальных сетях с целью освещения деятельности образовательной организации в информационном пространстве, привлечения внимания общественности к колледжу, информационного продвижения ценностей колледжа и организации виртуальной диалоговой площадки, на которой слушателями, педагогами и родителями/законными представителями могли бы открыто обсуждаться значимые для колледжа вопросы, в том числе об условиях обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с умственной отсталостью.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

В соответствии с Профессиональным стандартом по профессии 13249 Кухонный рабочий ГБПОУ «ДЗК им. А.А. Шарова» создает условия, способствующие получению качественных образовательных услуг, всеми обучающимися, в т.ч. и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья. Осуществляется это благодаря сопровождению образовательного процесса, которое носит непрерывный и комплексный характер. Реализация образовательной программы обеспечена педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации адаптированной программы профессионального обучения на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Для реализации рабочей программы воспитания в колледже имеются квалифицированные специалисты. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора по учебно-производственной работе, заведующего учебной частью, советника директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, методиста, классных руководителей, педагогов, мастеров производственного обучения, педагога-организатора ОБЗР, социального

педагога, педагога-психолога, воспитателя. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов и должностными инструкциями.

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Рабочая программа воспитания разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами:

Федеральных органов исполнительной власти:

- Федеральный закон от 6 октября 2003 г. № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации».
- Федеральный закон от 12 января 1996 г. № 7-ФЗ «О некоммерческих организациях»;
- Федеральный закон от 11 августа 1995 г. № 135-ФЗ «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)».
- Федеральный закон от 19 мая 1995 г. № 82-ФЗ «Об общественных объединениях».
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021 – 2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года.
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. № 996-р об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года.
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 13 февраля 2019 г. № 207-р об утверждении Стратегии пространственного развития Российской Федерации на период до 2025 года.
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 1 февраля 2021 г. № 37 об утверждении методик расчета показателей федеральных проектов национального проекта «Образование».
- Календарь образовательных событий в 2024/2025 учебном году, приуроченных к государственным и национальным праздникам Российской Федерации, памятным датам и событиям российской истории и культуры.
- Календарь Всероссийских мероприятий в сфере дополнительного образования детей в 2024 году.
- Приказ Министерства экономического развития Российской Федерации от 24 января 2020 г. №41 «Об утверждении методик расчета показателей федерального проекта «Кадры для цифровой экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации».

Региональных органов исполнительной власти:

- Концепция реализации системы воспитания в Волгоградской области.
- Положение об основной профессиональной образовательной программе ГБПОУ «ДЗК им. А.А. Шарова.
- Положения о практической подготовки обучающихся ГБПОУ «ДЗК им. А.А. Шарова.
- Положение о порядке организации и осуществлении образовательной деятельности по основным программам в ГБПОУ «ДЗК им. А.А. Шарова.
- Положение о наставничестве в ГБПОУ «ДЗК им. А.А. Шарова.
- Положение о порядке предоставления психолого-педагогической помощи несовершеннолетним, с участием которых или в интересах которых осуществляются правоприменительные процедуры (действия) в ГБПОУ «ДЗК им. А.А. Шарова.
- Приказ о назначении ответственного за организацию работы по защите прав детей при осуществлении правоприменительных процедур.
- Положение о постановке на внутренний учет и снятий с него обучающихся и их семей.
- Положение о Совете профилактики.

3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

В соответствии с Профессиональным стандартом по профессии 13450 Маляр ГБПОУ «ДЗК им. А.А. Шарова» стремится создать условия, способствующие получению качественных образовательных услуг, всеми слушателями, в т.ч. и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Осуществляется это благодаря сопровождению образовательного процесса, которое носит непрерывный и комплексный характер.

Целью психолого-педагогического сопровождения является создание условий для успешного обучения, развития, социальной адаптации обучающихся, в т.ч. и обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ с умственной отсталостью.

Участниками психолого-педагогического сопровождения являются обучающиеся, родители и педагоги. Пристальное внимание уделяется студентам «особой заботы». К данной категории относятся: инвалиды и обучающиеся с ОВЗ.

Рабочая программа воспитания содержит следующие направления психолого-педагогического сопровождения инвалидов и обучающихся с ОВЗ:

- выявление и сопровождение детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья;
- применение эффективных форм, методов и средств, в процессе социально-педагогического сопровождения с целью удовлетворения возрастных потребностей и профессиональных интересов слушателей;
- создание условий для проведения комплексной педагогической и социально-психологической адаптации и реабилитации детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья.

Этапы деятельности по психолого-педагогическому сопровождению инвалидов и слушателей с ОВЗ:

Организационный.

Выявление студентов категории детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями. Формирование банка данных.

Исследовательский.

Использование адаптированных методик диагностирования проблем, которые возникают в процессе адаптации, социализации и получения профессии.

Практический.

Применение эффективных форм, методов и средств, направленных на преодоление выявленных проблем, и реализация профилактической и коррекционной работы.

Служба психолого-педагогического сопровождения организует психолого-педагогическое просвещение всех участников образовательного процесса в рамках советов классных руководителей, психолого-педагогических консилиумов, инструктивных совещаний собственными силами и привлекая специалистов из других организаций.

Колледж организует комплексное сопровождение обучающихся «особой заботы», за каждым обучающимся закреплены наставники из числа классных руководителей, которые осуществляют организационно-педагогическое сопровождение в учебной и внеучебной деятельности, работают с родителями, организуют волонтеров. Ежемесячно классные руководители составляют отчет о сопровождении обучающихся с инвалидностью.

Социально-педагогическое сопровождение

Целью деятельности социального-педагогического сопровождения является социальная адаптация личности подростка в обществе, в т.ч. и обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ.

Задачи социально-педагогического сопровождения:

1. Формирование у обучающихся адекватного представления о здоровом образе жизни.

2. Координация деятельности всех специалистов колледжа по повышению успеваемости и социальной адаптации подростков.

3. Формирование у слушателей мотивации и познавательных интересов.

4. Профилактика правонарушений и безнадзорности среди молодежи.

5. Организация целевого досуга слушателей.

6. Психолого-педагогическое сопровождение обучающихся, состоящих на учете в комиссии по делам несовершеннолетних.

7. Социально-информационная помощь, направленная на обеспечение слушателей информацией по вопросам социальной защиты.

Для реализации поставленных задач проводятся:

Профилактические мероприятия по изучению условий развития обучающегося в семье, в колледже, определения уровня его личностного развития, психологического и физического состояния, социального статуса семьи. Осуществляется правовое, педагогическое просвещение родителей, педагогов, слушателей. Организуются учебные и практические занятия, ролевые игры, тренинги.

Защитно-охранные мероприятия, включающие в себя подготовку документации для представления интересов обучающихся в государственных и правоохранительных учреждениях;

Организуются индивидуальные беседы, групповые занятия с участниками конфликтных ситуаций, обеспечение контакта студентов с родителями и преподавателями в случае возникновения конфликта

Организуются групповые тематические консультации с приглашением юристов, психологов, врачей, инспекторов ПДН и специалистов КДНиЗП, а также индивидуальные консультации с родителями, педагогами и слушателями.

Поддерживается постоянный контакт с органами местной власти и муниципальными службами по социальной защите семьи и детства с правоохранительными органами, с общественными организациями.

В воспитательной работе с категориями обучающихся с инвалидностью и с ОВЗ с умственной отсталостью создаются особые материально – технические условия:

ГБПОУ «ДЗК им. А.А. Шарова» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение указанных в рабочей программе мероприятий. Учебные и жилищные площади ПОО организованы в двух учебных корпусах:

1 корпус: г. Дубовка, ул. Магистральная, д.10

2 корпус: г. Дубовка, ул. Почтовая, д.54

Основными условиями реализации рабочей программы воспитания являются соблюдение безопасности, выполнение противопожарных правил, санитарных норм и требований. Для проведения воспитательной работы образовательная организация обладает следующими ресурсами в каждом учебном корпусе:

- библиотека;
- спортивный зал
- аудитории.

При проведении мероприятий настоящей рабочей программы воспитания предусмотреть особые условия для обучающихся с умственной отсталостью, а именно:

- разместить слушателя в аудитории за первой партой;
- предоставить удобное место в аудитории;
- обеспечить слушателям с умственной отсталостью печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т. д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации: в печатной форме, в форме электронного документа;

- соблюдение требований к предъявляемым текстам (разбивка текста на части; выделение опорных смысловых пунктов).

3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции и социальной успешности слушателей призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях. Поощрения выносятся за достижения в области творческой, интеллектуальной, общественной и спортивной деятельности. Система проявлений активной жизненной позиции и поощрения социальной успешности обучающихся строится на принципах:

— публичности, открытости поощрений (информирование всех обучающихся о награждении, проведение награждений в присутствии значительного числа обучающихся);

— соответствия процедур награждения укладу жизни колледжа, специфической символике, выработанной и существующей в уставе колледжа (вручение благодарностей, грамот, дипломов, поощрительных подарков производится в торжественной обстановке, на праздничных мероприятиях, возможно в присутствии родительской общественности, педагогов-наставников награждаемых);

— прозрачности правил поощрения, соблюдение справедливости при выдвижении кандидатур);

— сочетании индивидуального и коллективного поощрения (использование и индивидуальных наград, и коллективных дает возможность стимулировать как индивидуальную, так и коллективную активность слушателей, преодолевать межличностные противоречия между слушателями, получившими награду и не получившими ее);

— привлечении к участию в системе поощрений на всех стадиях родителей (законных представителей) слушателей, представителей родительского сообщества, самих слушателей, их представителей (с учетом наличия студенческого самоуправления), сторонние организации, их статусных представителей; дифференцированности поощрений (наличие уровней и типов наград позволяет продлить стимулирующее действие системы поощрения).

В колледже применяются следующие формы поощрения:

Формы поощрения проявлений активной жизненной позиции обучающихся и социальной успешности различают в двух видах: морального и материального поощрения.

Видами морального поощрения обучающихся являются:

- награждение Грамотой за отличную учебу, «За особые успехи в изучении отдельных предметов»;

- награждение Грамотой, Дипломом I, II, III степени за победу и призовые места;

- благодарственное письмо обучающемуся;

- благодарственное письмо родителям (законным представителям) обучающегося;

- размещение фотографии обучающегося и информации о нем на сайте Колледжа (с согласия обучающегося и/или родителей (законных представителей));

- памятный приз.

Основания для морального поощрения обучающихся:

- успехи в учебе;
- успехи в физкультурной, спортивной, научно-технической, творческой деятельности;
- активная общественная/волонтерская деятельность обучающихся;
- участие в творческой, исследовательской деятельности;
- победы в конкурсах, олимпиадах, соревнованиях различного уровня;
- активное участие в культурно-массовых мероприятиях на уровне колледжа, округа региона, Российской Федерации, на международном уровне;
- спортивные достижения на различных уровнях.

Материальное поощрение и основания для его установления осуществляется в соответствии с Положением «О стипендиальном обеспечении обучающихся ГБПОУ «ДЗК им. А.А. Шарова», Положением «О порядке и условиях предоставления мер социальной поддержки обучающимся ГБПОУ «ДЗК им. А.А. Шарова».

Регулирование частоты награждений - награждения по результатам конкурсов, соревнований, олимпиад и т.д., и по результатам семестров.

Кроме того, существует такая форма поощрения проявлений активной жизненной позиции обучающихся и социальной успешности как благотворительная поддержка. Благотворительная поддержка обучающихся, групп обучающихся заключается в материальной поддержке проведения в колледже воспитательных мероприятий, проведения мероприятий, различных форм совместной деятельности воспитательной направленности, в индивидуальной поддержке нуждающихся в помощи слушателей, семей, педагогических работников.

Использование всех форм поощрений, а также привлечение благотворителей (в том числе из родительского сообщества), их статус, акции, деятельность соответствуют укладу колледжа, цели, задачам, традициям воспитания, могут согласовываться с представителями родительского сообщества во избежание деструктивного воздействия на воспитывающую среду, взаимоотношения в колледже.

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции о слушателей – рейтинги, портфолио и пр.

-наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося;
-участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с профессией;
рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров;
реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по профессии;
успешное освоение образовательных программ по профессии.

3.5 Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательной деятельности колледжа осуществляется ежегодно силами самой образовательной организации с привлечением (при необходимости и по самостоятельному решению администрации колледжа) внешних экспертов.

Цель – установить степень результативности воспитательной работы, выявить факторы, оказывающие влияние на достижения поставленной цели.

Основными направлениями анализа организуемого в колледже воспитательного процесса являются следующие:

1. Анализ условий воспитательной деятельности проводится по следующим позициям:
 - описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);
 - наличие студенческих объединений, кружков и секций, которые могут посещать обучающиеся;
 - взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.);
 - оформление предметно-пространственной среды образовательной организации.
2. Анализ состояния воспитательной деятельности проводится по следующим позициям:
 - проводимые в колледже мероприятия и реализованные проекты;
 - степень вовлеченности обучающихся в проекты и мероприятия на муниципальном, региональном и федеральном уровнях;
 - включенность обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;
 - участие обучающихся в конкурсах (в том числе в конкурсах профессионального мастерства);
 - снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся).

Основными способами получения информации являются педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся по таким вопросам, как: какие проблемы, затруднения в профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год? какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему? какие новые проблемы, трудности появились? над чем предстоит работать педагогическому коллективу? и пр..

Анализ проводится советником директора по воспитанию и другими специалистами в области воспитания.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого советником директора по воспитанию в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом колледжа.

Примерный календарный план воспитательной работы

№ п/п	Содержание и формы деятельности	Сроки	Ответственные	Наименование модуля
СЕНТЯБРЬ				
1	День знаний. Торжественная линейка, посвященная Российскому Дню знаний и первому звонку для первокурсников.	2 сентября	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, классные руководители	Основные воспитательные мероприятия
2	Классный час «День солидарности в борьбе с терроризмом. Помним Беслан».	3 сентября	Классные руководители	Основные воспитательные мероприятия
3	Месячник первокурсника: - изучение правил внутреннего распорядка; - знакомство с профессией; - формирование студенческого актива учебных групп.	В течение месяца	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, классные руководители, мастера п/о	Кураторство
4	- День воинской славы России. Бородинское сражение (8 сентября 1812 года)	6 сентября	Классные руководители, заведующий библиотекой	Основные воспитательные мероприятия
5	Беседы по профилактике детского дорожного травматизма «О безопасности на дорогах. Управление мопедом, велосипедом, скутером в соответствии с ПДД РФ»	Сентябрь	Классные руководители, мастера п/о	Профилактика и безопасность
6	Классные часы из цикла «Разговоры о важном»: - Образ будущего. Ко Дню знаний. - Век информации. - Дорогами России. - Путь зерна.	02.09.2024 09.09.2024 16.09.2-24 23.09.2024	Классные руководители	Кураторство

	- День учителя.	30.09.2024		
7	Операция «Чистый двор» - работы по благоустройству участков и прилегающей территории.	В течение месяца	Классные руководители, мастера п/о	Организация предметно-пространственной среды
8	«Отыщи мое сердце» (любовь к природе) - просмотр и обсуждение короткометражного фильма из цикла Киноуроки России.	В течение месяца	Педагог-психолог	Профилактика и безопасность
9	Всеобуч для родителей: ознакомление с нормативно-правовыми локальными документами, регламентирующими учебный процесс.	В течение месяца	Зам.директора по УВР, классные руководители, социальный педагог	Взаимодействие с родителями/законными представителями
ОКТАБРЬ				
10	Акция «От сердца к сердцу», посвященная Дню пожилого человека.	1 октября	Советник директора по воспитанию, классные руководители	Волонтерская и добровольческая деятельность
11	Мероприятия, посвященные Дню среднего-профессионального образования.	2 октября	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор педагог - организатор, классные руководители	Основные воспитательные мероприятия
12	Введение в профессию.	Вторая неделя месяца	Зам.директора по УПР, Мастер п/о	Профессиональное развитие, адаптация
13	Комплекс мероприятий, посвященных Дню учителя: - День самоуправления; - «Поклон земной вам, наши дорогие» - праздничная программа ко Дню учителя.	4 октября	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, классные руководители	Самоуправление

14	Акция «Вместе с папой», посвященная Дню отца.	18 октября	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, классные руководители	Взаимодействие с родителями (законными представителями)
15	Классные часы из цикла «Разговоры о важном»: - Легенды России. - Что значит быть взрослым. - Как создать крепкую семью. День отца. - Гостеприимство России. Ко Дню народного единства	07.10.2024 14.10.2024 21.10.2024 28.10.2024	Классные руководители	Кураторство
16	Посвящение в студенты.	Октябрь	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, классные руководители, мастера п/о	Основные воспитательные мероприятия
17	«Алкоголь в жизни подростка» - профилактическая беседа о вреде Алкоголя.	Октябрь	Классные руководители, социальный педагог, педагог-психолог	Профилактика и безопасность
18	Комплексная диагностика обучающихся: тестирование, анкетирование (составление социального портрета первокурсника)	В течение месяца	Классные руководители, социальный педагог, педагог-психолог	Образовательная деятельность
19	«Призвание» (подвижничество) - просмотр и обсуждение короткометражного фильма из цикла Киноуроки России.	В течение месяца	Педагог-психолог	Профилактика и безопасность
НОЯБРЬ				
20	«В дружбе народов – единство России», мероприятие посвященное Дню народного единства.	1 ноября	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, классные руководители	Основные воспитательные мероприятия
21	Комплекс мероприятий в рамках Всемирного дня отказа от курения: - тематические лекции «Курение – коварная ловушка»; - видео-демонстрация социальных роликов в режиме нон-стоп; - акция «Чистым воздухом дышать»;	В течение месяца	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, преподаватель физической культуры, классные	Профилактика и безопасность

	- Спортивная эстафета «В здоровом теле, здоровый дух».		руководители	
22	Фотоконкурс «Как я вижу себя в профессии».	В течение месяца	Классные руководители, мастера п/о, социальный педагог	Профессиональное развитие
23	Классные часы из цикла «Разговоры о важном»: - Твой вклад в общее дело. - С заботой к себе и окружающим. - День матери.	11.11.2024 18.11.2024 28.11.2024	Классные руководители	Кураторство
24	«За все тебя благодарю» - концертная программа, посвященная День матери.	28 ноября	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, классные руководители	Взаимодействие с родителями (законными представителями)
25	Информационная минутка «День Герба России» (30 ноября)	29.11.2024	Классные руководители, библиотекарь	Основные воспитательные мероприятия
26	Организация участи в конкурсах, фестивалях (по мере поступления информации)	В соответствии с Положениями о проведении мероприятий	Зам.директора по УВР, педагог-организатор, библиотекарь, классные руководители, преподаватели, мастера п/о	Профессиональное развитие, адаптация, наставничество, самоуправление
27	«Если бы не я» (сила воли, сила духа) - просмотр и обсуждение короткометражного фильма из цикла Киноуроки России.	В течение месяца	Педагог-психолог	Профилактика и безопасность
ДЕКАБРЬ				
28	Классные часы из цикла «Разговоры о важном»: - Миссия-милосердие (ко Дню волонтера). - День Героев Отечества.	02.12.2024 09.12.2024	Классные руководители	Кураторство

	- Как пишут законы. - Одна страна-одна традиция.	16.12.2024 23.12.2024		
29	«Мы разные, но мы вместе» - беседа-разговор, посвященный Дню инвалида.	3 декабря	Классные руководители, педагог-психолог	Волонтерская и добровольческая деятельность
30	Урок памяти «День Неизвестного солдата».	3 декабря	Педагог-организатор, классные руководители	Основные воспитательные мероприятия
31	Всемирный день борьбы со СПИДом – комплекс мероприятий: - «Внимание! СПИД!» - профилактическая беседа; - «Красная лента - #СТОПВИЧСПИД» - встреча студентов с медицинскими сотрудниками.	1 неделя декабря	Классные руководители, педагог-психолог, медсестра колледжа	Профилактика и безопасность
32	Профилактическая беседа с обучающимися по теме: «Противодействие распространению заведомо ложных сообщений об акте терроризма. Уголовная ответственность лиц, распространяющих заведомо ложные сообщения об акте терроризма»	Декабрь	Классные руководители, социальный педагог	Профилактика и безопасность
33	День Конституции Российской Федерации. Всероссийская акция «Мы граждане России».	12 декабря	Классные руководители, социальный педагог	Основные воспитательные мероприятия
34	Профилактические беседы на тему «Стресс в жизни человека. Способы борьбы со стрессом».	В течение месяца	Классные руководители, педагог-психолог	Профилактика и безопасность
35	Информационная минутка «День Гимна России»	25.12.2024	Классные руководители, библиотекарь	Основные воспитательные мероприятия
36	«Новый год шагает по планете» - праздничная Новогодняя программа.	Декабрь	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, классные руководители	Основные воспитательные мероприятия
37	«Здесь есть душа» (единение, согласованность)- просмотр и	В течение	Педагог-психолог	Профилактика и

	обсуждение короткометражного фильма из цикла Киноуроки России.	месяца		безопасность
ЯНВАРЬ				
38	Классные часы из цикла «Разговоры о важном»: - День российской печати. - День студента. - БРИКС (тема международных отношений)	13.01.2025 20.01.2025 27.01.2025	Классные руководители	Кураторство
39	Участие в мероприятиях, посвященных Дню студента.	Третья неделя января	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, классные руководители, мастера п/о	Основные воспитательные мероприятия
40	Урок памяти «900 дней мужества», посвященный снятию блокады Ленинграда.	27.01.2025	Классные руководители	Основные воспитательные мероприятия
41	Организация участи в конкурсах, фестивалях (по мере поступления информации).	В соответствии с Положениями о проведении мероприятий	Зам.директора по УВР, педагог-организатор, библиотекарь, классные руководители, преподаватели, мастера п/о	Профессиональное развитие, адаптация, наставничество, самоуправление
42	Урок памяти «И выстоял великий Сталинград», посвященный окончанию Сталинградской битвы (2 февраля.)	31.01.2025	Классные руководители	Основные воспитательные мероприятия
43	Конкурс плакатов и рисунков «Я выбираю жизнь без вредных привычек!».	Последняя неделя месяца	Классные руководители, педагог-организатор	Профилактика и безопасность
44	«Прогулка по Вселенной» (искренность) - просмотр и обсуждение короткометражного фильма из цикла Киноуроки России.	В течение месяца	Педагог-психолог	Профилактика и безопасность

ФЕВРАЛЬ				
45	Классные часы из цикла «Разговоры о важном»: - Бизнес и технологическое предпринимательство. - Искусственный интеллект и человек. - Что значит служить Отечеству. 280 лет со дня рождения Ф.Ф.Ушакова. - Моя малая Родина.	03.02.2025 10.02.2025 17.02.2025 24.02.2025	Классные руководители	Кураторство
46	День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества (15 февраля)	14.02.2025	Преподаватель БЖ, классные руководители	Кураторство, волонтерская и добровольческая деятельность
47	Комплекс мероприятий, посвященных Дню защитника Отечества: - «А, ну-ка, парни!» - военно-спортивные соревнования; - «Святое дело Родине служить!» - праздничный концерт.	21.02.2023	Зам.директора по УВР, преподаватель физической культуры, преподаватель БЖ, педагог-организатор, классные руководители, мастера п/о	Основные воспитательные мероприятия, самоуправление
48	«Неанисия» (здоровый образ жизни) - просмотр и обсуждение короткометражного фильма из цикла Киноуроки России.	В течение месяца	Педагог-психолог	Профилактика и безопасность
МАРТ				
49	Классные часы из цикла «Разговоры о важном»: - Международный женский день - Массовый спорт в России. - День воссоединения Крыма и Севастополя с Россией. 100 – ление Артека. - Служение творчеством. Зачем людям искусство. 185 лет со дня рождения П.И.Чайковского.	03.03.2025 10.03.2025 17.03.2025 31.03.2025		
50	«Дарите женщинам цветы» - праздничный концерт, посвященный Международному женскому Дню 8 марта.	07.03.2025	Зам.директора по УВР, педагог-организатор,	Основные воспитательные

			классные руководители, мастера п/о	мероприятия, самоуправление
51	«Открытый разговор...» - встреча студенческого актива с администрацией образовательного учреждения.	Третья неделя месяца	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, социальный педагог	Профессиональное развитие, адаптация, самоуправление
52	Организация участия в конкурсах, фестивалях (по мере поступления информации)	В соответствии с Положениями о проведении мероприятий	Зам.директора по УВР, педагог-организатор, библиотекарь, классные руководители, преподаватели, мастера п/о	Профессиональное развитие, адаптация, наставничество, самоуправление
53	Профилактическая беседа «Радикал-экстремизм...Видишь ли ты грань?» (дискуссия по профилактике радикального поведения молодежи)	Четвертая неделя месяца	Классные руководители, социальный педагог	Профилактика и безопасность
54	«8 марта» (наблюдательность, внимательность) - просмотр и обсуждение короткометражного фильма из цикла Киноуроки России.	В течение месяца	Педагог-психолог	Профилактика и безопасность
АПРЕЛЬ				
55	Классные часы из цикла «Разговоры о важном»: - День единения народов России и Беларуси. Союзное государство. - Гражданская авиация России. - Медицина России. - Что такое успех.	07.04.2025 14.04.2025 21.04.2025 28.04.2025	Классные руководители	Кураторство
56	«Здоровью надо помогать» - спортивное мероприятие, посвященное Всемирному Дню здоровья.	Первая неделя апреля	Руководитель физвоспитания	Профилактика и безопасность
57	«Юрию Гагарину жить в веках» - мероприятие, посвященное полету первого человека в космос (12 апреля)	11.04.2025	Классные руководители	Основные воспитательные

				мероприятия
58	«Мое будущее – в моей профессии» - беседа-разговор.	Вторая неделя месяца	Классные руководители, мастера п/о	Наставничество, профессиональное развитие
59	«Сделаем мир чище!» - уборка и благоустройство территории.	В течении месяца	Классные руководители, мастера п/о	Организация предметно- пространственной среды, самоуправление
60	Профилактическая беседа «Как не стать жертвой мошенников. О мошенничестве с использованием средств мобильной связи и сети Интернет»	Третья неделя месяца	Зам.директора по УВР, классные руководители	Профилактика и безопасность
61	Акция «Забота» - оказание помощи и поздравление ветеранов и тружеников тыла.	Последняя декада месяца	Зам.директора по УВР, классные руководители, мастера п/о	Волонтерская и добровольческая деятельность
62	«Там, где мечтают медведи» (ответственность перед миром и человечеством) - просмотр и обсуждение короткометражного фильма из цикла Киноуроки России.	В течение месяца	Педагог-психолог	Профилактика и безопасность
МАЙ				
63	Классные часы из цикла «Разговоры о важном»: - 80-летие Победы в Великой Отечественной Войне. - Жизнь в движении. - Ценности, которые нас объединяют.	05.05.2025 12.05.2025 19.05.2025		
64	Комплекс мероприятий, посвященный Дню Победы: - «Бессмертный полк»; - «Свеча памяти»; - «Письмо солдату»;	Первая декада месяца	Зам.директора по УВР, педагог-организатор, библиотекарь, классные руководители,	Основные воспитательные мероприятия, взаимодействие с

	- «Георгиевская ленточка».		преподаватели, мастера п/о	родителями, самоуправление
65	Международный день семьи. «Моя любимая семья» - фотомарафон в социальных сетях.	15.05.2025	Классные руководители, мастера п/о	Взаимодействие с родителями/ законными представителями
66	Тренинг «Экзамен без стресса».	В течение месяца	Педагог-психолог, классные руководители	Профилактика и безопасность
67	Организация участия в конкурсах, фестивалях (по мере поступления информации)	В соответствии с Положениями о проведении мероприятий	Зам.директора по УВР, педагог-организатор, библиотекарь, классные руководители, преподаватели, мастера п/о	Профессиональное развитие, адаптация, наставничество, самоуправление
68	«Крепость» (патриотизм как чувство ответственности за будущее Родины) - просмотр и обсуждение короткометражного фильма из цикла Киноуроки России.	В течение месяца	Педагог-психолог	Профилактика и безопасность
ИЮНЬ				
69	Акция «Свеча памяти», посвященная Дню Памяти и скорби.	22.06.2025	Зам.директора по УВР, классные руководители, преподаватели, мастера п/о	Основные воспитательные мероприятия
70	«Экзамен» (аккуратность) - просмотр и обсуждение короткометражного фильма из цикла Киноуроки России.	В течение месяца	Педагог-психолог	Профилактика и безопасность
71	Торжественное вручение документа об образовании.	27.06.2025	Зам.директора по УПР, зам.директора по УВР, УВР, педагог-организатор, классные руководители, преподаватели, мастера п/о	Основные воспитательные мероприятия

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом профессии/специальности:

Россия – страна возможностей <https://rsv.ru/>;

Российское общество «Знание» <https://znanierussia.ru/>;

Российский Союз Молодежи <https://www.ruy.ru/>;

Российское Содружество Колледжей <https://rosdk.ru/>;

Ассоциация Волонтерских Центров <https://авц.пф/>;

Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/>;

Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/>

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.пф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;

ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

ОГЛАВЛЕНИЕ

«Контрольно – оценочные материалы для проведения квалификационного экзамена».....	250
--	-----

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

**по адаптированной программе профессионального обучения
для обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)**

по профессии

13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

2025 год

1. Общие положения

Оценочные материалы (ОМ) по профессии является неотъемлемой частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися адаптированной программы подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий.

ОМ по профессии представляет собой совокупность заданий, предназначенных для измерения уровня достижений обучающимися установленных результатов обучения.

Целью создания контрольно-оценочного материала является установление соответствия уровня подготовки обучающегося по профессии 13249 Кухонный рабочий.

Квалификационный экзамен состоит из теоретической части и практической квалификационной работы (ФЗ № 273 от 29 декабря 2012 года, ст.74).

Теоретическая часть предполагает прохождение тестирования или подготовку ответов на контрольные вопросы (в рамках знаний необходимых для выполнения профессиональной деятельности - исполнения должностных обязанностей).

Практическая квалификационная работа предполагает выполнение практических заданий на освоение **трудовых действий** в рамках трудовых функций.

Трудовые функции:

1. Подготовить инвентарь и оборудование, рабочее место (убрать рабочее место) для выполнения работ с полуфабрикатами.
2. Выполнение технологического процесса нарезки овощей простыми и сложными формами.
3. Выполнение технологического процесса полуфабрикатов из мяса.
4. Выполнение технологического процесса полуфабрикатов из птицы.
5. Выполнение технологического процесса полуфабрикатов из рыбы.

2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Тестовые задания для оценки усвоенных знаний

Время выполнения 180 мин.

Выберите из представленных вариантов правильный ответ на поставленный вопрос

1 вариант

1. Кухонный работник:

- а) который продает что – либо
- б) который помогает повару
- в) который обслуживает посетителей

2. Предприятие общественного питания это:

- а) виды и качества услуг для населения
- б) ассортимент реализуемой продукции
- в) совокупность в него входящих цехов, помещений

3. К заготовочным цехам относят:

- а) холодный
- б) овощной
- в) мучной

4. К доготовочным цехам относят:

- а) мясной
- б) птицегольный

в) горячий

5. К специализированным цехам относят:

- а) птицегольный
- б) кондитерский
- в) рыбный

6. Кухонная посуда это:

- а) кастрюли, ножи, на плитные котлы, сотейники, сковороды
- б) кастрюли, разделочные доски, тарелки, сотейники, сковороды,
- в) кастрюли, противни, на плитные котлы, сотейники, сковороды

7. Кухонная посуда предназначена:

- а) для подачи блюд
- б) для приготовления пищи
- в) для сервировки стола

8. Кухонную посуду изготавливают из:

- а) нержавеющей, деревянной, дюралюминиевой стали
- б) нержавеющей, алюминиевой, дюралюминиевой стали
- в) нержавеющей, алюминиевой, стеклянной стали

9. Моющие средства изготавливают в виде:

- а) порошка, гелей, паст, хлорной извести
- б) порошка, гелей, паст, жидкостей
- в) порошка, гелей, хлорамина, жидкостей

10. Столовая посуда - это изделия, которые употребляют

- а) для хранения пищи
- б) для потребления пищи
- в) для приготовления пищи

11. К столовым приборам относят

- а) разделочные доски, вилки, ножи
- б) вилки, ножи, ложки
- в) ножи, ложки, щетки

12. Цель моющих средств:

- а) уничтожение возбудителей, отделить загрязнения, расщепить жир
- б) отделить загрязнения, расщепить жир, предотвратить ржавчину
- в) отделить загрязнения, расщепить жир, предотвратить их выпадение

13. Столовую посуду моют:

- а) в одной ванне
- б) в двух ваннах
- в) в трех ваннах

14. Дезинфекция или обеззараживание - это:

- а) уничтожение мест скопления пыли
- б) уничтожение из окружающей среды возбудителей инфекционных заболеваний
- в) уничтожение борьбы с насекомым

15. Фигурная форма нарезки картофеля:

- а) дольки
- б) кружочки
- в) соломка
- г) чесночки

16. Простая форма нарезки свеклы:

- а) брусочки
- б) дольки

- в) ломтики
- г) звездочки

17. Время хранения картофеля в холодной воде:

- а) 1-1.5 часа
- б) 2-3 часа
- в) 5-6 часов
- г) 10-12 часов

18. Сколько очищенного картофеля можно получить при использовании 60 кг картофеля массой брутто в декабре:

- а) 36кг
- б) 39 кг
- в) 42 кг
- г) 18 кг

19. Панировка из черствого пшеничного хлеба без корок:

- а) белая
- б) красная
- в) хлебная
- г) комбинированная

20. Рабочее место это:

- а) это очищение поверхностей от пыли, грязи
- б) часть площади цеха, на котором сосредоточено технологическое оборудование
- в) это место для реализации продукции

21. Какую уборку проводят в течение дня по мере загрязнения:

- а) генеральную
- б) основную
- в) текущую

22. К уборочному инвентарю относят:

- а) тазы, ведра, ветошь, щетки
- б) скребки, ведра, ветошь, щетки
- в) тазы, ведра, ветошь, пылесосы

23. Личная гигиена это:

- а) ряд санитарных правил приема пищевых продуктов
- б) ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники
- в) ряд санитарных правил по перевозке продуктов

24. К моющим средствам относят:

- а) кальцинированную соду, три натрий фосфат, моечное - чистящие средства
- б) кальцинированную соду, хлорамин Б, моечное - чистящие средства
- в) хлорная известь, хлорамин Б, моечное - чистящие средства

25. К инвентарю относят:

- а) веселки, разделочные доски, шумовки, скалки, формочки
- б) веселки, сковороды, шумовки, скалки, формочки
- в) веселки, шумовки, скалки, формочки, кастрюли

26. Кухонную посуду моют в:

- а) в 2 ваннах
- б) 3 ваннах
- в) 4 ваннах

27. На ПОП столовую посуду используют:

- а) Фарфоровую, фаянсовую, хрустальную, стеклянную
- б) Фарфоровую, фаянсовую, хрустальную, алюминиевую

в) Фарфоровую, дюралюминиевая, хрустальную, стеклянную

28. Для механизированного мытья столовой посуды и приборов используют виды посудомоечных машин:

а) купольные, туннельные, механические

б) купольные, туннельные, периодические

в) купольные, туннельные, струйные

29. Санитария - это система мероприятий по:

а) по профилактике различных заболеваний

б) по профилактике уничтожения насекомых

в) по профилактике санитарных правил перевозки продуктов

30. Столовые приборы моют:

а) в 1 ванне

б) в 2 ваннах

в) в 3 ваннах

31. Цех для обработки рыбы:

а) заготовочный

б) мясорыбный

в) холодный

г) мясной

32. Какого цвета используют разделочную доску для нарезания сырых овощей:

а) красная

б) белая

в) зеленая

г) синяя

33. Сколько очищенной моркови можно получить при использовании 40 кг моркови массой брутто в январе:

а) 10 кг

б) 20 кг

в) 30 кг

г) 35 кг

34. Форма нарезки поджарки:

а) кубик

б) соломка

в) брусочек

г) полумесяц

35. Мясной полуфабрикат, который нарезают из вырезки говядины:

а) ромштекс

б) антрекот

в) шницель

г) Лангет

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ

Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8
Ответ	б	в	б	в	б	в	б	б
Вопрос	9	10	11	12	13	14	15	16
Ответ	б	б	б	б	в	б	г	в
Вопрос	17	18	19	20	21	22	23	24
Ответ	б	в	а	б	в	в	б	а
Вопрос	25	26	27	28	29	30	31	32
Ответ	а	а	а	б	а	а	б	в
Вопрос	33	34	35					

Ответ	В	В	Г					
-------	---	---	---	--	--	--	--	--

Процент результативности (правильных ответов) %	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
70-100	5	отлично
50-69	4	хорошо
30-49	3	удовлетворительно
менее 30	2	Не удовлетворительно

Задания для практической квалификационной работы:

Задание №1.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Вы можете пользоваться оборудованием, инструментом и приспособлениями, находящимися в лаборатории. Вы можете пользоваться предложенной справочной, учебной литературой.

Производственный инвентарь, оборудование: производственный стол, моечные ванны, разделочные доски О, С, набор ножей О, С, терки, приспособления для протирания овощей, бачки для сборов отходов.

Время выполнения задания – 180 минут.

Текст задания:

1. Произвести механическую кулинарную обработку овощей, технология последовательности простой нарезки картофеля (нарезка соломкой).

- Выполните технологическую последовательность обработки картофеля.
- Обоснуйте выбор материалов, приемов работ, инструментов, производственного инвентаря.
- Выполнение процесса простой нарезки картофеля (соломка).

2. Техника безопасности при выполнении работ.

- Одежда должна соответствовать правилам производственной санитарии и гигиены.
- Производственный инвентарь и оборудование должно быть в исправном состоянии.

Задание №2.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Вы можете пользоваться оборудованием, инструментом и приспособлениями, находящимися в лаборатории. Вы можете пользоваться предложенной справочной, учебной литературой.

Производственный инвентарь, оборудование: ложки, тарелки, салатники, стаканы, бокалы.

Время выполнения задания – 180 минут.

Текст задания:

1. Произвести мойку и ополаскивание столовой посуды с применением моющих и дезинфицирующих средств.

- Выполните последовательность технологических операций при подготовке столовой посуды к работе.
- Обоснуйте выбор материалов, приемов работ, инструментов, производственного инвентаря.
- Выполнение процесса мойки столовой посуды.

2. Техника безопасности при выполнении работ.

- Одежда должна соответствовать правилам производственной санитарии и гигиены.
- Производственный инвентарь и оборудование должно быть в исправном состоянии.

Задание №3.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Вы можете пользоваться оборудованием, инструментом и приспособлениями, находящимися в лаборатории. Вы можете пользоваться предложенной справочной, учебной литературой.

Производственный инвентарь, оборудование: производственный стол, моечные ванны, разделочные доски О, С, набор ножей О,С, терки, приспособления для протирания овощей, бачки для сборов отходов.

Время выполнения задания – 180 минут.

Текст задания:

1. Произвести механическую кулинарную обработку овощей, технология последовательности простой нарезки капусты (шашками).

а. Выполните технологическую последовательность обработки капусты.

б. Обоснуйте выбор материалов, приемов работ, инструментов, производственного инвентаря.

в. Выполнение процесса простой нарезки капусты (шашками).

2. Техника безопасности при выполнении работ.

а. Одежда должна соответствовать правилам производственной санитарии и гигиены.

б. Производственный инвентарь и оборудование должно быть в исправном состоянии.

Задание №4.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Вы можете пользоваться оборудованием, инструментом и приспособлениями, находящимися в лаборатории. Вы можете пользоваться предложенной справочной, учебной литературой.

Производственный инвентарь, оборудование: разделочные доски Р,С, набор ножей Р,С, скребок, нож поварской Р,С, ножницы, лоток плоский, лоток глубокий.

Время выполнения задания – 180 минут.

Текст задания:

1. Произвести механическую кулинарную последовательность разделки рыбы для порционных полуфабрикатов (кругляши).

а. выполните технологическую последовательность разделки рыбы для порционных полуфабрикатов (кругляши).

б. Обоснуйте выбор материалов, приемов работ, инструментов, производственного инвентаря.

в. Выполнение процесса разделки рыбы на порционные куски (кругляши).

2. Техника безопасности при выполнении работ.

а. Одежда должна соответствовать правилам производственной санитарии и гигиены.

б. Производственный инвентарь и оборудование должно быть в исправном состоянии.

Задание №5.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Вы можете пользоваться оборудованием, инструментом и приспособлениями, находящимися в лаборатории. Вы можете пользоваться предложенной справочной, учебной литературой.

Уборочный инвентарь: ведро, швабры, веник, щетка.

Время выполнения задания – 180 минут.

Текст задания:

1. Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня.

а. выполните последовательность уборки производственных помещений.

б. Обоснуйте выбор материалов, приемов работ, инструментов, производственного инвентаря.

в. Выполнение процесса уборки заготовочных и доготовочных цехов.

2. Техника безопасности при выполнении работ.

а. Одежда должна соответствовать правилам производственной санитарии и гигиены.

б. Производственный инвентарь и оборудование должно быть в исправном состоянии.

Задание №6.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Вы можете пользоваться оборудованием, инструментом и приспособлениями, находящимися в лаборатории. Вы можете пользоваться предложенной справочной, учебной литературой.

Производственный инвентарь: эмалированное ведро, марля, бутылка, хлорная известь.

Время выполнения задания – 180 минут.

Текст задания:

1. Произвести приготовление 0,1% дезинфицирующего раствора хлорной извести.
 - а. Выполните последовательность технологических операций при подготовке дезинфицирующих средств.
 - б. Обоснуйте выбор материалов, приемов работ, инструментов, производственного инвентаря.
 - в. Выполнение процесса приготовления дезинфицирующего средства.
2. Техника безопасности при выполнении работ.
 - а. Одежда должна соответствовать правилам производственной санитарии и гигиены.
 - б. Производственный инвентарь и оборудование должно быть в исправном состоянии.

Задание №7.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Вы можете пользоваться оборудованием, инструментом и приспособлениями, находящимися в лаборатории. Вы можете пользоваться предложенной справочной, учебной литературой.

Производственный инвентарь, оборудование: производственный стол, разделочные доски К,С, нож поварской К,С, топорик, отбивной молоток, металлические противни.

Время выполнения задания – 180 минут.

Текст задания:

1. Произвести механическую кулинарную обработку птицы, технология последовательности приготовления птицы мелкокусковыми полуфабрикатами (рагу).
 - а. Выполните последовательность технологических операций механической кулинарной обработки птицы.
 - б. Обоснуйте выбор материалов, приемов работ, инструментов, производственного инвентаря.
 - в. Выполнение процесса приготовления мелкокусковых полуфабрикатов (рагу).
2. Техника безопасности при выполнении работ.
 - а. Одежда должна соответствовать правилам производственной санитарии и гигиены.
 - б. Производственный инвентарь и оборудование должно быть в исправном состоянии.

Задание №8.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Вы можете пользоваться оборудованием, инструментом и приспособлениями, находящимися в лаборатории. Вы можете пользоваться предложенной справочной, учебной литературой.

Производственный инвентарь, оборудование: кастрюли, сковороды, сотейники, супницы.

Время выполнения задания – 180 минут.

Текст задания:

1. Произвести мойку и ополаскивание кухонной посуды с применением моющих и дезинфицирующих средств.
 - а. Выполните последовательность технологических операций при подготовке кухонной посуды к работе.
 - б. Обоснуйте выбор материалов, приемов работ, инструментов, производственного инвентаря.
 - в. Выполнение процесса мойки кухонной посуды.
2. Техника безопасности при выполнении работ.
 - а. Одежда должна соответствовать правилам производственной санитарии и гигиены.
 - б. Производственный инвентарь и оборудование должно быть в исправном состоянии.

Задание №9.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Вы можете пользоваться оборудованием, инструментом и приспособлениями, находящимися в лаборатории. Вы можете пользоваться предложенной справочной, учебной литературой.

Производственный инвентарь, оборудование: производственный стол, моечные ванны, разделочные доски О,С, набор ножей О,С, терки, приспособления для протирания овощей, бачки для сборов отходов.

Время выполнения задания – 180 минут.

Текст задания:

1. Произвести механическую кулинарную обработку овощей, технология последовательности механической кулинарной обработки лука (нарезка кольцами полукольцами).
 - а. Выполните технологическую последовательность обработки лука.
 - б. Обоснуйте выбор материалов, приемов работ, инструментов, производственного инвентаря.
 - в. Выполнение процесса простой нарезки лука (кольцами, полукольцами).
2. Техника безопасности при выполнении работ.
 - а. Одежда должна соответствовать правилам производственной санитарии и гигиены.
 - б. Производственный инвентарь и оборудование должно быть в исправном состоянии.

Задание №10.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Вы можете пользоваться оборудованием, инструментом и приспособлениями, находящимися в лаборатории. Вы можете пользоваться предложенной справочной, учебной литературой.

Производственный инвентарь, оборудование: производственный стол, разделочные доски К,С, набор ножей К,С, топорик, металлические противни.

Время выполнения задания – 180 минут.

Текст задания:

1. Произвести механическую кулинарную обработку птицы, технология последовательности приготовления котлетной массы (котлеты панированные).
 - а. Выполните последовательность технологических операций кулинарной обработки птицы.
 - б. Обоснуйте выбор материалов, приемов работ, инструментов, производственного инвентаря.
 - в. Выполнение процесса приготовления котлетной массы из птицы.
2. Техника безопасности при выполнении работ.
 - а. Одежда должна соответствовать правилам производственной санитарии и гигиены.
 - б. Производственный инвентарь и оборудование должно быть в исправном состоянии.

Задание № 11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Вы можете пользоваться оборудованием, инструментом и приспособлениями, находящимися в лаборатории. Вы можете пользоваться предложенной справочной, учебной литературой.

Производственный инвентарь, оборудование: ложка столовая, вилка столовая, ложка десертная, чайная ложка, столовый нож, закусочный нож, вилка закусочная.

Время выполнения задания – 180 минут.

Текст задания:

1. Произвести мойку и ополаскивание столовых приборов с применением моющих и дезинфицирующих средств.
 - а. Выполните последовательность технологических операций при подготовке столовых приборов к работе.
 - б. Обоснуйте выбор материалов, приемов работ, инструментов, производственного инвентаря.
 - в. Выполнение процесса мойки столовых приборов.
2. Техника безопасности при выполнении работ.
 - а. Одежда должна соответствовать правилам производственной санитарии и гигиены.
 - б. Производственный инвентарь и оборудование должно быть в исправном состоянии.

Задание № 12.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Вы можете пользоваться оборудованием, инструментом и приспособлениями, находящимися в лаборатории. Вы можете пользоваться предложенной справочной, учебной литературой.

Производственный инвентарь, оборудование: кастрюля, сковороды, сотейники, супницы.

Время выполнения задания – 180 минут.

Текст задания:

1. Технология удаления остатков пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря.

а. выполните последовательность технологических операций удаления остатков пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря.

б. Обоснуйте выбор материалов, приемов работ, инструментов, производственного инвентаря.

в. Выполнение удаления остатков пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря.

2. Техника безопасности при выполнении работ.

а. Одежда должна соответствовать правилам производственной санитарии и гигиены.

б. Производственный инвентарь и оборудование должно быть в исправном состоянии.

Задание № 13.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Вы можете пользоваться оборудованием, инструментом и приспособлениями, находящимися в лаборатории. Вы можете пользоваться предложенной справочной, учебной литературой.

Производственный инвентарь, оборудование: металлические стеллажи, моечные ванны, щетки, топорик, противни металлические, ведра, доска разделочная М,С, поварские ножи М,С, отбивной молоток, игла-шпиговка.

Время выполнения задания – 180 минут.

Текст задания:

1. Произвести механическую кулинарную обработку мяса, технология последовательности обработки мяса крупнокусковыми полуфабрикатами (мясо шпигованное).

а. выполните технологическую последовательность разделки мяса.

б. Обоснуйте выбор материалов, приемов работ, инструментов, производственного инвентаря.

в. Выполнение процесса обработки мяса крупнокусковыми полуфабрикатами (мясо шпигованное).

2. Техника безопасности при выполнении работ.

а. Одежда должна соответствовать правилам производственной санитарии и гигиены.

б. Производственный инвентарь и оборудование должно быть в исправном состоянии.

Задание № 14.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Вы можете пользоваться оборудованием, инструментом и приспособлениями, находящимися в лаборатории. Вы можете пользоваться предложенной справочной, учебной литературой.

Производственный инвентарь, оборудование: металлические стеллажи, млечные ванны, щетки, топоры, металлические противни, ведра, разделочная доска М,С, поварской нож М,С, мясорубка.

Время выполнения задания – 180 минут.

Текст задания:

1. Произвести механическую кулинарную обработку мяса, технология последовательности приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

а. выполните последовательность технологических операций разделки мяса.

б. Обоснуйте выбор материалов, приемов работ, инструментов, производственного инвентаря.

в. Выполнение процесса изготовления котлетной массы из мяса говядины.

2. Техника безопасности при выполнении работ.

а. Одежда должна соответствовать правилам производственной санитарии и гигиены.

б. Производственный инвентарь и оборудование должно быть в исправном состоянии.

Задание № 15.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Вы можете пользоваться оборудованием, инструментом и приспособлениями, находящимися в лаборатории. Вы можете пользоваться предложенной справочной, учебной литературой.

Производственный инвентарь, оборудование: металлические стеллажи, моечные ванны, щетки, топорик, противни металлические, ведра, доска разделочная М,С, поварские ножи М,С, отбивной молоток.

Время выполнения задания – 180 минут.

Текст задания:

1. Произвести механическую кулинарную обработку мяса, технология последовательности приготовления порционных полуфабрикатов из свинины (ромштекс).

а. выполните последовательность технологических операций по разделке мяса.

б. Обоснуйте выбор материалов, приемов работ, инструментов, производственного инвентаря.

в. Выполнение процесса приготовления порционных полуфабрикатов (ромштекс).

2. Техника безопасности при выполнении работ.

а. Одежда должна соответствовать правилам производственной санитарии и гигиены.

б. Производственный инвентарь и оборудование должно быть в исправном состоянии.