

2025

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
ГБПОУ «НОВОАННИНСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»
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:



УТВЕРЖДЕНО:



РАССМОТРЕНО:



Содержание

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	2
1.1. Нормативно-правовые основания разработки примерной адаптированной основной программы профессионального обучения	3
1.2. Требования к поступающим	7
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	8
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	9
2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности.....	9
2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения	9
2.4. Результаты реализации примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.....	9
2.5. Структура примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.	13
2.6. Трудоемкость освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.....	15
2.7. Срок освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения	16
3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.....	17
5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ (С НАРУШЕНИЕМ ИНТЕЛЛЕКТА)	22
5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения.....	22
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение	24
5.3. Материально-техническое обеспечение	25
6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.....	26

7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ (В СООТВЕТСТВИИ С НОЗОЛОГИЕЙ)26

8. СВЕДЕНИЯ О РАЗРАБОТЧИКАХ.....29

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

Приложение 4. Примерные программы адаптационных дисциплин и профессиональных модулей 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»);

- 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».

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 инвалидов 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»;

Постановление 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»;

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 оснащенности 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, приготовление несложных блюд.

Объекты профессиональной деятельности:

- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства; посуда и инвентарь;
- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

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	Трудовые действия	Уметь	Знать

деятельности			
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	
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	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

	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.14. Порционировать, упаковывать и маркировать упакованные блюда и изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции, заполнять этикетки на упакованные блюда и изделия	
--	---	---	--

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:

АД.01 Социальная адаптация и основы правовых знаний

АД.02 Коммуникативный практикум

АД.03 Адаптивные информационные технологии

АД.04 Безопасность жизнедеятельности

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	Техническое оснащение
ОП.04	Охрана труда.
ПМ.00	Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули
ПМ.01	Выполнение подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонно-столовой посуды и приборов
МДК.01.01	Подготовка производственных помещений, инвентаря, кухонно-столовой посуды и приборов
УП.01	Учебная практика
ПП 01	Производственная практика
ПМ.02	Выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд
МДК.02.01	Организация выполнения первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд
УП.02	Учебная практика
ПП 02	Производственная практика
ФК.00	Физическая культура
АФК.01	Адаптивная физическая культура
АД.00	Адаптационный учебный цикл. Адаптационные учебные дисциплины
АД.01	Социальная адаптация и основы правовых знаний
АД.02	Коммуникативный практикум
АД.03	Адаптивные информационные технологии
АД.04	Безопасность жизнедеятельности
ПА.00	Промежуточная аттестация (включена в объем часов учебных дисциплин, профессиональных модулей)
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 – 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 ПАОП ПО и виды учебной нагрузки обучающихся с инвалидностью и ОВЗ раскрываются учебном плане и календарном учебном графике примерной 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
1	2
Очная форма обучения	1230
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)	308
обучение по междисциплинарным курсам (аудиторная учебная нагрузка обучающихся (кроме консультаций) и промежуточная аттестация)	172
консультации по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам	0
<i>всего аудиторной учебной нагрузки обучающихся по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, включая консультации</i>	<i>480</i>
самостоятельная работа обучающихся по учебным дисциплинам	0
самостоятельная работа обучающихся по междисциплинарным курсам	0
<i>всего самостоятельной работы обучающихся по учебным</i>	<i>0</i>

Наименование формы обучения и анализируемого компонента ПАОП ПО	Количество часов
1	2
<i>дисциплинам и междисциплинарным курсам</i>	
<i>итого максимальной учебной нагрузки обучающихся по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам</i>	480
учебная практика, включая промежуточную аттестацию по учебной практике	360
производственная практика, включая промежуточную аттестацию по производственной практике	360
консультации к экзаменам по профессиональным модулям	0
самостоятельная работа обучающихся: подготовка к промежуточной аттестации по профессиональным модулям	0
промежуточная аттестация по профессиональным модулям (экзамены по профессиональным модулям)	24
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 1230 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 работник 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 ПАОП 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 (общепрофессиональной 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 общепрофессиональной 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/должности служащего (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.

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	4
ВД1 Осуществлять уборку и подготовку производственных помещений, подготовку производственного инвентаря, кухонной и столовой посуды, приборов	-точность соблюдения алгоритма проведения различных видов уборок и подготовки производственных помещений	<i>Умеет:</i> -выполнять уборку в производственных помещениях. - производить дезинфекцию в рабочих зонах в соответствии с требованиями СНИПа - соблюдать правила безопасности труда при работе с уборочной техникой	<i>Знает:</i> -структуру и планировку производственных помещений -внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания - правила использования моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений - виды уборочной техники -правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
	- обоснование своих действий при подготовке производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов	<i>Умеет:</i> -подготовить производственный инвентарь, кухонную посуду для технологического процесса. - приготавливать приборы и столовую посуду для технологического процесса и обслуживания клиентов; -выбирать моющие и дезинфицирующие средства для мытья производственного инвентаря, кухонной столовой посуды и приборов; - применять средства индивидуальной защиты.	<i>Знает:</i> -правила подготовки производственного инвентаря, кухонной , столовой посуды и приборов ; - правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования -правила личной гигиены работников предприятий общественного питания, виды и назначение спецодежды и средств индивидуальной защиты органов дыхания

ВД2 Производить подготовку и обработку продуктов и полуфабрикатов	-четкое соблюдение технологической последовательности при обработке и нарезке традиционных видов овощей, грибов и плодов. -четкое соблюдение технологической последовательности при подготовки полуфабрикатов из мяса, домашней птицы и рыбы	<i>Умеет:</i> -выполнять механическую кулинарную обработку, нарезку и формовку продуктов для приготовления простых блюд и изделий -выбирать производственный инвентарь и оборудование для кулинарной обработки овощей и подготовки полуфабрикатов.	<i>Знает:</i> гигиенические требования к первичной обработке сырья; - способы первичной обработки и нарезки сырья; -качество овощей и правила хранения - технологию приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы и рыбы
	-точность соблюдения алгоритма по приготовлению простых блюд из овощей, круп, бобовых, рыбы, мяса, домашней птицы, яиц и макаронных изделий в соответствии с методами приготовления и технологическими требованиями к блюдам	<i>Умеет:</i> -готовить и оформлять простые блюда и кулинарные изделия, с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции	<i>Знает:</i> -технологию приготовления простых блюд и кулинарных изделий с учетом требований техники безопасности
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).			

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

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

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-воспитательной работе, начальник отделения по учебно-методической работе, начальник отдела по обучению, воспитанию и социализации обучающихся с ОВЗ и инвалидностью, социальный педагог, педагог-психолог, тьютор, 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

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.

² В настоящем предложении фиксируется то, что необходимо.

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 практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом 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, 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:

Социальных дисциплин;

Производственной санитарии и гигиены

Технического оснащения

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

3. Мастерские:

Мастерская «Учебная кухня ресторана».

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

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

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет или создание условий для работы обучающихся с электронно-библиотечной системой;

актовый зал.

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

кабинет педагога-психолога;

комната релаксации.

ПОО имеет необходимые технические средства обучения: интерактивные доски, 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 инвалидами 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 аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении итоговой аттестации.

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, 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	Бгатова Елена Владимировна	Старший методист
2	Колобова Наталья Александровна	Мастер производственного обучения

Приложения:

Приложение 1. Учебный план и календарный учебный график.

Приложение 2. Примерные адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

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

Приложение 4. Примерные программы адаптационных дисциплин адаптационного цикла

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

Приложение 6. Примерная программа воспитания

Приложение 7. Примерная программа итоговой аттестации

Приложение 8. Разработчики примерной адаптированной образовательной программы

ПРИЛОЖЕНИЯ

УЧЕБНЫЙ ПЛАН И КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК

ОГЛАВЛЕНИЕ

«Учебный план».....	35
«Календарный график».....	36

Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Максимальная	Самостоятельная	Обязательная				1 курс	
				Всего занятий	В том числе			1 семестр, 17 нед.	2 семестр, 16 нед.
					Теория	Практика	Курсовых		
Общепрофессиональный учебный цикл Общепрофессиональные дисциплины	-И/И-	132	0	132	78	54	0	120	12
Организация рабочего места кухонного рабочего	ДЗ	36	0	36	18	18	0	36	0
Производственная санитария и гигиена	ДЗ	36	0	36	18	18	0	36	0
Техническое оснащение	ДЗ	36	0	36	18	18	0	36	0
Охрана труда	ДЗ	24	0	24	24	0	0	12	12
Профессиональный учебный цикл Профессиональные модули		892	0	892	82	810	0	266	626
Выполнение подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонно-столовой посуды и приборов	-И/И-	406	0	406	36	370	0	111	295
Подготовка производственных помещений, инвентаря, кухонно-столовой посуды и приборов	-Э	76	0	76	36	40	0	36	40
Учебная практика	-ДЗ	150	0	150	0	150	0	75	75
Производственная практика	ДЗ	180	0	180	0	180	0	0	180
Организация выполнения первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд	-И/И-	486	0	486	46	440	0	155	331
Организация выполнения первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд	-Э	96	0	96	46	50	0	50	46
Учебная практика	-ДЗ	210	0	210	0	210	0	105	105
Производственная практика	ДЗ	180	0	180	0	180	0	0	180
Физическая культура	ДЗ	40	0	40	0	40	0	20	20
Адаптивная физическая культура	ДЗ	40	0	40	0	40	0	20	20
Адаптационный учебный цикл. Адаптационные учебные дисциплины	ДЗ	136	0	136	82	54	0	104	32
Социальная адаптация и основы правовых знаний	ДЗ	36	0	36	18	18	0	36	0
Коммуникативный практикум	ДЗ	36	0	36	18	18	0	36	0
Адаптивные информационные технологии	ДЗ	32	0	32	14	18	0	32	0
Безопасность жизнедеятельность	ДЗ	32	0	32	32	0	0	0	32
Государственная (итоговая) аттестация	1 неделя	30							
ВСЕГО	-И/И/И-	1230	0	1230	242	958	0	510	690
	Всего	Дисциплины и МДК						330	150
		Учебной практики						180	180
		Производственной практики						0	360
		Экзаменов						0	4
		Дифф. зачётов						6	7
		Зачётов						0	0
		Других форм контроля						0	0

[illegible]

**ПРИМЕРНЫЕ АДАПТИРОВАННЫЕ РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ
ДИСЦИПЛИН ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**

ОГЛАВЛЕНИЕ

«Организация рабочего места кухонного рабочего».....	33
«Производственная санитария и гигиена».....	45
«Техническое оснащение».....	54
«Охрана труда».....	63

**ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**для обучающихся с умственной отсталостью
интеллектуальными нарушениями**

Организация рабочего места кухонного рабочего

ПО ПРОФЕССИИ 13249 Кухонный рабочий

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование раздела	Стр.
1.	Паспорт адаптированной рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	5
3.	Условия реализации адаптированной учебной дисциплины	8
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	9

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

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная 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 учебной дисциплины в структуре 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).

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 учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

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;
- 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; 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 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
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т. ч. в форме практической подготовки	18
В том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные работы	-
практические занятия	18
Самостоятельная работа	-
Итоговая аттестация в форме	ДЗ

2.1. Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Количество аудиторных часов		
			всего	ТО	Практические занятия
Тема 1.1 . Введение в профессию	16	0	16	8	8
Тема 1.2 Организация труда работника на рабочем месте	8	0	8	4	4
Тема 1.3 Организация рабочего места	12	0	12	6	6
Всего по дисциплине:	36	0	36	18	18

2.2 Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов
Тема 1.1 . Введение в профессию	1	Понимание сущности и социальной значимости своей профессии. Область профессиональной ответственности за результаты своего труда.	8
	2	Рынок труда в области индустрии питания и гостеприимства	
	3	Формы организации труда на производстве	
	4	Возможные нестандартные ситуации и правила поведения в нестандартных ситуациях	

	Пр.р.	Составление технологической карты: «Организация труда на производстве кухонного работника»	2
	Пр.р.	Разработать правила: «Правила поведения кухонного работника в различных ситуациях на производстве»	2
	Пр.р.	Составить таблицу: «Правила поведения кухонного работника в различных ситуациях на производстве».	2
	Пр.р.	Составить таблицу: «Основные законы в области профессиональной деятельности»	2
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 1.2 Организация труда работника на рабочем месте	1	Правила внутреннего трудового распорядка. Должностная инструкция.	4
	2	Инструкции по безопасности (личной, общественной и предприятия).	
	Пр.р.	Составление таблицы «Должностные инструкции кухонного работника» Составить график: «Организация текущего рабочего дня кухонного работника в заготовочном цехе».	4
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 1.3 Организация рабочего места	1	Правила организации рабочего места. Общие требования к производственным помещениям	6
	2	Организация приемки продуктов, правила хранения и отпуск готовой продукции.	
	Пр.р.	Организация рабочего места при отпуске готовых блюд График «Планирования рабочего дня при приемки продуктов». Составить таблицу «Правила хранения продуктов». Контроль сроков годности. Осуществление самоконтроля результатов собственной работы.	6
	Самостоятельная работа обучающихся		-
ВСЕГО:			36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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 источники

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебн. пособие для нач. проф. образования/ В. В. Усов. стер.- М.: 259 Издательский центр «Академия», 2020. -432с

2. 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» 2020г. – 464с.

3. Кулинария: учебн. пособие для нач. проф. образования/Н. А. 7. Анфимова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 352с.

Дополнительные 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

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](#)).

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 учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий

Результаты обучения* (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь	
- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.	- Оценка выполнения практических работ; - Оценка решения ситуационных задач;
Знать	
- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. - требования охраны труда, производственной	- Оценка правильности устного и письменного контроля знаний - Оценка индивидуальных устных

санитарии и пожарной безопасности в организациях питания -назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними. - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	ответов; Оценка результатов письменного опроса в форме тестирования
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.	

**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Производственная санитария и гигиена

ПО ПРОФЕССИИ 13249 Кухонный рабочий

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование раздела	Стр.
1.	Паспорт адаптированной рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	5
3.	Условия реализации адаптированной рабочей программы учебной дисциплины	8
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	9

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная 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 профессии 13249 Кухонный рабочий.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы:

дисциплина входит в 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 учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.

знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
- требования к качеству, срокам и условия 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.

1.1. 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

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т. ч. в форме практической подготовки	18
В том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные работы	-
практические занятия	18
Самостоятельная работа	-
Итоговая аттестация в форме	ДЗ

1.2. Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Количество аудиторных часов		
			всего	ТО	Практические занятия
Тема1 Соблюдение безопасности продукции производства на предприятии питания.	16	0	16	8	8
Тема 2 Основные понятия микробиологии и эпидемиологии.	10	0	10	4	6
Тема 3Личная гигиена	10	0	10	6	4
Всего по дисциплине:	36		36	18	18

1.3. Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов
Тема 1. Соблюдение безопасности продукции производства на	1	Введение. Понятие о микробах. Микробиологический тип опасности на предприятии питания. Физический тип опасности на предприятии питания.	8
	2	Химический тип опасности на предприятии	

предприятия питания.		питания. Аллергический тип опасности на предприятии питания	
	3	Риски в области безопасности продукции производства, существующие на рабочих местах.	
	4	Основные причины возникновения рисков в области безопасности продукции производства (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные загрязнения, здоровье персонала, паразиты и прочее)	
	Пр.р.	Соблюдение требований санитарии и гигиены при хранении продуктов Соблюдение требований санитарии и гигиены при обработке продуктов. Составление таблицы инфекционных заболеваний	8
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 2. Основные понятия микробиологии и эпидемиологии.	1	Краткие сведения о кишечных инфекционных заболеваниях. Гельминтозы и их профилактика. Пищевые отравления и их предупреждение .Личная гигиена работников и ее значение для предупреждения пищевых отравлений и заболеваний.	4
	2	Мухи, паразиты и грызуны и меры предупреждения заражения ими.	
	Пр.р.	Соблюдение личной гигиены Выбор правильных способов соблюдения санитарии и гигиены на рабочем месте	6
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 3. Личная гигиена	1	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	6
	2	Типы защитной одежды для разных видов работ. Риски в области безопасности продукции, связанные с персоналом (инфекции, болезни, ношение аксессуаров и прочее)	
	3	Правила обработки открытых ран (порезы, нагноения, ожоги).	
	Пр.р.	Выбор спецодежды при складировании Оказание первой помощи при порезах Оказание первой помощи при нагноении и ожогах	4
	Самостоятельная работа обучающихся		-
ВСЕГО:			36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Оборудование учебного кабинета:

- 1.Компьютер (операционная система Windows 7),
- 2.Мультимедийный проектор,
- 3.Мультимедийный экран,
- 4.Доска

Технические средства обучения:

1. Компьютер (операционная система Windows 7).
2. Мультимедийный проектор.
- 3.Мультимедийный экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / А.М. Бондарук [и др.].. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 136 с. — ISBN 978-985-503-644-0. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/67624.html> (дата обращения: 29.09.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/67624> Дополнительные источники:

1. Великанова Л.К., Гуминский А.А., Загорская Н.В. и др. Практические занятия по возрастной физиологии и школьной гигиене. Учебное пособие. - М., 2022. - 132 с.
3. Мармузова Л.ВО сновы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. . М.: Просвещение, 2022 - 319 с.

Электронные ресурсы:

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 учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий

Результаты обучения* (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь	
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.	Оценка выполнения практических работ; Оценка решения ситуационных задач;
Знать	
- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	Оценка правильности устного и письменного контроля знаний Оценка индивидуальных устных ответов;

- требования к качеству, срокам и условия 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.	Оценка результатов письменного опроса в форме тестирования
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.	

**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Техническое оснащение

ПО ПРОФЕССИИ 13249 Кухонный рабочий

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование раздела	Стр.
1.	Паспорт рабочей адаптированной программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	5
3.	Условия реализации адаптированной учебной дисциплины	8
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	9

1.ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная 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 учебной дисциплины в структуре 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 учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования,

производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

знать:

-назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.

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

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36

в т. ч. в форме практической подготовки	18
В том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные работы	-
практические занятия	18
Самостоятельная работа	-
Итоговая аттестация в форме	ДЗ

2.2 Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Количество аудиторных часов		
			всего	ТО	Практические занятия
Тема 1.1 . Общие сведения об оборудовании и Универсальные приводы	16	0	16	8	8
Тема 1.2 Оборудование для обработки овощей и оборудование для обработки мяса и рыбы	12	0	12	6	6
Тема 1.3 Тепловое оборудование , холодильное оборудование и вспомогательное оборудование.	8	0	8	4	4
Всего по дисциплине:	36	0	36	18	18

2.2 Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов
Тема 1.1 . Общие сведения об оборудовании и универсальных приводов	1	Классификация оборудования, используемого на предприятиях общественного питания	8
	2	Основные части и детали машин, понятие о передачах. Аппараты включения, аппараты защиты. Техническая документация машин	
	3	Классификация универсальных приводов.	

	4	Правила эксплуатации и техники безопасности универсальных приводов	
	Пр.р.	Ознакомление с оборудованием. Рассмотрение основных частей и деталей машин. Составление таблиц по технике безопасности. Сборка и разборка приводов универсальных. Использование универсальных приводов. Составление плана-схемы предприятия	8
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 1.2 Оборудование для обработки овощей мяса и рыбы	1	Способы очистки овощей. Картофелеочистительные машины . Овощерезательные, протирачные машины	6
	2	Классификация оборудования для обработки мяса и рыбы. Мясорубки. Фаршемешалки.	
	3	Машины для рыхления мяса, котлетоформовочная машина	
	Пр.р.	Работа с мясорубкой. Работа за мясорыхлительной машиной. Работа с фаршемешалками и формование котле	6
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема1. 3 Тепловое ,холодильное и вспомогательное оборудование.	1	Классификация теплового оборудования. Классификация и устройство пищеварочных котлов. Сковороды Фритюрницы Жарочные и пекарные шкафы. Плиты электрические	4
	2	Общие сведения о холодильном оборудовании, способы охлаждения. Электрические кофеварки и сосисковарки. Классификация водогрейного оборудования. Кипятильники, водонагреватели.	
	Пр.р.	Составление схем видов оборудования. Работа с пищеварочным котлом. Работа с жарочным шкафом и с плитой электрической.	4
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	ВСЕГО:		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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 источники

1. И. Н. Лунгу «Техническое оснащение и организация рабочего места повара, кондитера. Практикум. Учебное пособие для СПО 2023. – 104 с.
2. Лунгу И.Н., Пушина Н.В. Техническое оснащение и организация рабочего места повара, кондитера
Издательство: Лань, 2023. - 496 с.
3. Самулевич И.А. Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания.: издательский центр «Феникс», 2022. – 112 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1> ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html> Закон РФ от 07.02.1992 n 2300-1 (ред. От 14.07.2022) "О защите прав потребителей"
3. <https://profspo.ru/books/94723> Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт].
4. <https://profspo.ru/books/94725> Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт].
5. <https://profspo.ru/books/106858> Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Механическое оборудование : учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-4488-1261-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL:
6. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.
7. <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 учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий

Результаты обучения* (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь	
- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации	Оценка выполнения практических работ; Оценка решения ситуационных задач;

питания.	
Знать	
-назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.	Оценка правильности устного и письменного контроля знаний Оценка индивидуальных устных ответов; Оценка результатов письменного опроса в форме тестирования
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.	

**АДАптированная рабочая программа
учебной дисциплины
для обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)**

Охрана труда

ПО ПРОФЕССИИ 13249 Кухонный рабочий

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование раздела	Стр.
1.	Паспорт адаптированной рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	7
3.	Условия реализации адаптированной учебной дисциплины	9
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	10

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная 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 профессии 13249 Кухонный рабочий.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре 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: «Охрана труда»
слушатель должен:***

знать:

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

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

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	24
в т. ч. в форме практической подготовки	-
В том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные работы	-
практические занятия	-
Самостоятельная работа	-
Итоговая аттестация в форме	ДЗ

2.2 Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Количество аудиторных часов		
			всего	ТО	Практические занятия
Раздел 1. Нормативно-правовая база охраны труда	10	0	10	10	0
Тема 1.1 . Введение	2	0	2	2	0
Тема 1.2 Организация охраны труда в предприятиях	8	0	8	8	0
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания	14	0		14	0
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	8	0	8	8	0
Тема 2.2 Электробезопасность и пожарная безопасность	6	0	6	6	0
<i>Всего по дисциплине:</i>	24	0	24	24	0

2.3.Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов
Раздел 1. Нормативно-правовая база охраны труда			10
Тема 1.1 Введение.	1	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда	2
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 1.2. Организация охраны труда в предприятиях	1	Организация охраны труда на предприятиях. Служба охраны труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение.	2
	2	Инструктажи по охране труда и технике безопасности.	2
	3	Рабочее время и время отдыха. Особенности труда лиц моложе 18 лет: продолжительность рабочего времени, отпуска, запрещенные работы, льготы. Особенности труда женщин.	2
	4	Ответственность за нарушения законодательных и других нормативных актов по охране труда	2
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания		
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	1	Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов	2
	2	Производственный травматизм и профессиональные заболевания	2
	3	Средства индивидуальной и коллективной защиты	2
	4	Требование безопасности к производственному оборудованию	2
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 2.2 Электробезопасность	1	Электробезопасность: понятие,	2

и пожарная безопасность		последствия поражения человека электрическим током	
	2	Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током.	2
	3	Пожарная безопасность. Основные понятия	2
	Самостоятельная работа обучающихся		-
ВСЕГО			24

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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 источники

1. Информационно-справочный сборник законодательных актов и нормативных документов по охране труда. Ярославль, 2003г.
2. Мазаев Н.Н., Сараев В.А. Документация по охране труда в образовательном учреждении методические рекомендации по её оформлению. Ярославль, 2022
3. Д.Ф.Фатыхов, А.Н.Белехов – Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и быту: Учеб. Пособие для нач. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 1922.
4. Ю.Д.Сибикин, М.Ю.Сибикин – Электробезопасность при эксплуатации электроустановок промышленных предприятий: Учеб. Пособие для нач. проф. образования - М.: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2022.
5. В.Т.Медведев, С.Г.Новиков и др. – Охрана труда и промышленная экология: Учебник для студ. Сред. Проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2022.
6. Охрана труда: учебное пособие для СПО / составители А. Б. Булгаков, В. Н. Аверьянов. — Саратов: Профобразование, 2021 — 197 с. — ISBN 978-5-4488-1137-1. — Текст: электронный//Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/105148> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Дополнительные источники:

1. Коева В.А. Охрана труда в предприятиях общественного питания: учебное пособие/ В.А. Коева. – Изд. 2-е, дополн. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2022, - 224 с (НПО)

Электронные ресурсы:

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

2.<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 учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий

Результаты обучения* (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знать	
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	Оценка устного и письменного контроля знаний; Оценка индивидуальных устных ответов
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 ПРОГРАММ ПРАКТИКИ**

ОГЛАВЛЕНИЕ

«МП 01 Выполнение подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонно-столовой посуды и приборов».....	72
«ПМ 02 Организация выполнения первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд».....	87
Программа учебной практики по профессии.....	102
Программа производственной практики по профессии	112

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01**

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

**ПОДГОТОВКА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ,
ИНВЕНТАРЯ, КУХОННО-СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ.
ПО ПРОФЕССИИ 13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ**

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование раздела	Стр.
1.	Паспорт адаптированной рабочей программы профессионального модуля	4
2.	Структура и содержание профессионального модуля	6
3.	Условия реализации адаптированной рабочей программы профессионального модуля	13
4.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	15

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Адаптированная 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 профессионального модуля в структуре 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 02:

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, столовой посуды и приборов	У.5. Подготавливать производственный инвентарь, кухонную посуду, столовую посуду и приборы	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
		У.7. Пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды	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;	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.10. Чистить и мыть столовую посуду и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены	
--	--	---	--

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>
		Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
2	3	4	5	6	7	8	9	10
Раздел 1. Подготовка производственных помещений, инвентаря, кухонно-столовой посуды и приборов	76	76	40				150	180
МДК01 Подготовка производственных помещений, кухонно-столовой посуды и приборов	76	76	40					
Учебная практика	150							
Производственная практика (по профилю специальности)	180							

* Раздел профессионального модуля – часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

Всего:	406						150	180
---------------	------------	--	--	--	--	--	------------	------------

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов
1	2		3
Раздел ПМ 1. Выполнение подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонно-столовой посуды и приборов			406
МДК 01.01 Подготовка производственных помещений, инвентаря, кухонно-столовой посуды и приборов			76
Тема 1.1 Правила безопасности труда при организация рабочего места для выполнении кухонных работ	Содержание учебного материала		6
	1	Общие правила техники безопасности.	2
	2	Оказание первой помощи при различных травмах.	2
	3.	Особенности организации рабочего места. Основы производственной санитарии	2
	Практические занятия Безопасные методы труда при выполнении кухонных работ		6
	Самостоятельная работа		Не предусмотрено
Тема 1.2. Проведение уборки помещения	Содержание учебного материала		6
	1	Порядок и последовательность проведения генеральной уборки помещений. Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений.	2
	2	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (заготовочных цехов). Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (доготовочных цехов).	2
	4	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (кондитерских цехов) Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (складских помещений).	2
	Практические занятия Инструкции по уборки помещений Использование дезинфицирующих средств при уборке в доготовочном цехе. Использование дезинфицирующих средств при уборке в заготовочном цехе. Использование дезинфицирующих средств при уборке в кондитерском цехе.		6

Тема 1.3 Инструменты, оборудование, инвентарь, применяемые при кухонных работах.	Самостоятельная работа		0
	Содержание учебного материала		6
	1	Кухонная посуда и ее применение. Столовая посуда и ее применение	2
	2	Материалы, инвентарь и оборудование, применяемые при кухонных работах. Оборудование заготовочных цехов.	2
	3	Производственный инвентарь: назначение, виды, санитарные требования.	2
	Практические занятия Выбор производственного инвентаря для работы в заготовочных и доготовочных цехах		6
	Самостоятельная работа		Не предусмотрено
Тема 1.4 Моющие и дезинфицирующие средства.	Содержание учебного материала		6
	1	Виды моющих средств, применяемых в кухонных работах. Жидкие моющие средства, их предназначение, условия хранения и использование	2
	2	Правила использования дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.	2
	3	Приготовление дезинфицирующих и моющих растворов. Средства индивидуальной защиты.	2
	Практические занятия 1.Правила использования чистящих и моющих, дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. 2.Способы приготовления моющих растворов		8
	Самостоятельная работа		Не предусмотрено
Тема 1.5 Правила обращения с посудой и приборами, способы их сохранности.	Содержание учебного материала		6
	1	Способы, правила мойки и сушки посуды.	2
	2	Способы, правила мойки и сушки приборов и инвентаря	2
	3	Способы, правила мойки и сушки тары различного назначения.	2
	Практические занятия Составления реферата на тему: «Особенности обращения с посудой и приборами, способы их сохранности».		6
	Самостоятельная работа		Не предусмотрено
Тема 1.6 Мойка и хранение варочных котлов и кастрюль, разделочных досок и мелкого	Содержание учебного материала		6
	1	Виды варочных котлов . Мойка варочных котлов, ополаскивание горячей водой. Просушивание варочных котлов.	2

деревянного инвентаря (лопатки, веселки и др.), металлического и эмалированного кухонного инвентаря	2	Виды мелкого деревянного инвентаря и маркировка разделочных досок. Выбор моечных средств, для мелкого деревянного инвентаря (лопатки, веселки. Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств при обработке мелкого деревянного инвентаря (лопатки, веселки и др.).	2
	3	Виды металлического и эмалированного кухонного инвентаря. Мойка, сушка и условия хранения эмалированного и металлического инвентаря	2
	Практические занятия 1.Составить таблицу видов варочного оборудования и кастрюль. 2.Разработка инструкционной карты мойки и хранения варочных котлов с указанием инструментов и оборудования. 3. Выполнение схемы технологического процесса мойки и хранения разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря 4. Выполнение схемы технологического процесса мойки и хранения разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря		8
	Самостоятельная работа		Не предусмотрено
Учебная практика Виды работ Инструктаж по охране труда и ТБ; инструктаж по правилам личной гигиены. Соблюдению санитарных правил; ознакомление с 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. Определение посуды по материалу и способу обработки (алюминиевая, эмалированная, никелированная, чугунная). Выбор моющих средств, для мойки варочных котлов Мойка варочных котлов. 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			150

Мойка мелкого деревянного инвентаря, их ополаскивание, сушка и условия хранения Выбор моющих средств мойке металлического и эмалированного кухонного инвентаря Мойка, сушка и условия хранения металлического инвентаря Мойка, сушка и условия хранения эмалированного инвентаря Сушка и условия хранения чашек и столовых приборов Проведение текущей уборки. Проведение генеральной уборки.	
Производственная практика Виды работ Приготовление дезинфицирующих средств Правила проведения дезинфекции и подбор моющих средств для санитарной обработки и мытья посуды. Правила проведения дератизации и подбор моющих средств для санитарной обработки и мытья посуды. Мойка и сушка инвентаря Мойка и сушка приборов Мойка и сушка тары различного назначения Обращение с посудой, способ хранения Выбор моющих средств для мойки варочных котлов. Мойка варочных котлов Выбор моющих средств мойке разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и др.) Мойка разделочные досок и мелкого деревянного инвентаря, их ополаскивание, сушка и условия хранения Выбор моющих средств мойке металлического и эмалированного кухонного инвентаря Мойка, сушка и условия хранения металлического инвентаря Мойка, сушка и условия хранения эмалированного инвентаря Выбор моющих средств мойке чашек и столовых приборов Мойка чашек и столовых приборов Сушка и условия хранения чашек и столовых приборов Проведение генеральной уборки Проведение текущей уборки.	180
Всего	406

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Профессиональный модуль реализуется в учебных кабинетах и мастерской колледжа. Учебное место организуется в соответствии с санитарными нормами и требованиями, а также с учетом индивидуальных возможностей и особых образовательных потребностей.

Оборудование учебного кабинета:

- компьютер (операционная система Windows 7),
- мультимедийный проектор,
- мультимедийный экран,
- доска.

Оборудование мастерской:

- рабочее место мастера
- рабочие места для обучающихся;
- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь или жарочный шкаф;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- фритюрница;
- электрогриль (жарочная поверхность);
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- тестораскаточная машина;
- планетарный миксер;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- овощерезка или процессор кухонный;
- слайсер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- миксер для коктейлей;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- машина для вакуумной упаковки;
- кофемашина с капучинатором;
- кофемолка;
- газовая горелка (для карамелизации);
- набор инструментов для карвинга;
- овоскоп;
- нитраттестер;
- машина посудомоечная;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная.

В профессиональный модуль входит прохождение производственной практики.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для нач. проф. образования/ Лаушкина Т.А. – 3-изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия» -2022 г. - 240с.

2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования/ В. В. Усов. – 15-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 432с.

3. Технологическое оборудование общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. П. Золин – 13-изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия» -2022 г. - 320с.

Дополнительные 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».

Интернет-ресурсы,

1. <https://www.iprbookshop.ru/>. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ

2. <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)

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

9. <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)

Результаты (ТД)	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 помещений в соответствии с технологическим процессом	-экспертная оценка при выполнении практических заданий и контрольных работ
- 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	-экспертная оценка при выполнении практических заданий и контрольных работ

	производственного инвентаря и кухонной посуды	
-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	экспертная оценка при выполнении практических заданий и контрольных работ
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.		

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02**

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

**ВЫПОЛНЕНИЕ ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕСЛОЖНЫХ БЛЮД.**

ПО ПРОФЕССИИ 13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование раздела	Стр.
1.	Паспорт адаптированной рабочей программы профессионального модуля	4
2.	Структура и содержание профессионального модуля	6
3.	Условия реализации адаптированной рабочей программы профессионального модуля	12
4.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	14

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Адаптированная 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 и в соответствии с 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 профессионального модуля в структуре 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. 02 Производить подготовку и обработку продуктов и полуфабрикатов	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 У.12. Выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно его использовать	З.11. Гигиенические требования к первичной обработке сырья, способы первичной 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	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	З.12. Технологию приготовления простых блюд и кулинарных изделий с учетом требований техники безопасности

	приготовления и технологическими требованиями к блюдам и с учетом требований к безопасности приготовления продукции	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. Тематический план профессионального модуля

Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
		Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
2	3	4	5	6	7	8	9	10
Раздел 1. Выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд	96	96	46				210	180
МДК01 Организация выполнения первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд	96	96	46					
Учебная практика	210							
Производственная практика (по профилю специальности)	180							

* Раздел профессионального модуля – часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

Всего:	486					210	180
--------	-----	--	--	--	--	-----	-----

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов
1	2		3
Раздел ПМ 2. Выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд			486
МДК 02.01 Организация выполнения первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд			96
Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка овощей, плодов и грибов	Содержание учебного материала		4
	1	Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов Определение понятий: сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка. Механическая кулинарная обработка овощей. Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной обработки капустных, луковых, плодовых и салатных овощей	2
	2	Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной обработки квашеной капусты, соленых огурцов, сушеных и замороженных овощей и плодов. Механическая кулинарная обработка грибов. Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной свежих, сушеных, соленых и замороженных грибов	2
	Практические занятия 1.Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки клубнеплодов. 2. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки корнеплодов 3. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки капустных овощей, обработки луковых овощей, салатных овощей.		6
	Самостоятельная работа		Не предусмотрено

Тема 1.2. Правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов.	Содержание учебного материала		8
	1	Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из отварных овощей.. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд	2
	2	Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд.	2
	3	Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд.	2
	4	Температурный режим и технология приготовления фаршированных блюд из овощей и грибов. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд.	2
	Практические занятия 1. Составление технологической карты приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей. 2. Составление технологической карты приготовления блюд и гарниров из жареных 3. Составление технологической карты приготовления фаршированных блюд из овощей и грибов.		10
Самостоятельная работа		Не предусмотрено	
Тема 1.3 Правила приготовления бульонов и супов.	Содержание учебного материала		8
	1	Правила выбора основных и дополнительных продуктов при приготовлении бульонов, супов. Общие правила приготовления супов. Температурный режим, требования к качеству, сроки реализации бульонов, супов,	2
	3	Технология приготовления заправочных супов (щей, борщей, рассольников), рецептура, правила подачи, требования к качеству, сроки хранения.	2
	4	Технология приготовления молочных супов. Правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	5	Технология приготовления холодных супов. Правила подачи, варианты оформления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Практические занятия Работа со сборником рецептов. Рассчитать потребное количество сырья для приготовления 10 л. бульона костного (мясного, мясо-костного).		10

	Работа со сборником рецептов. Рассчитать потребное количество сырья для приготовления 5 л. Борща.		
	Самостоятельная работа		Не предусмотрено
Тема 1.4 Механическая кулинарная обработка рыбы	Содержание учебного материала		8
	1	Механическая кулинарная обработка рыбы.	2
	2	Рыбные полуфабрикаты.	2
	3	Рыбная котлетная масса и полуфабрикаты из нее.	2
	4	Механическая кулинарная обработка морепродуктов.	2
	Практические занятия. 1. Составление технологической карты, механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. 2. Составление технологической карты приготовления рыбных полуфабрикатов.		10
	Самостоятельная работ		Не предусмотрено
Тема 1.5 Механическая кулинарная обработка птицы.	Содержание учебного материала		4
	1	Механическая кулинарная обработка птицы.	2
	2	Полуфабрикаты из птицы.	2
	3	Котлетная масса из птицы и полуфабрикаты из нее	2
	4	Субпродукты.	2
	Практические занятия 1. Составление технологической карты, механической кулинарной обработки птицы. 2. Составление технологической карты, приготовление котлетной массы из птицы 3. Составление технологической карты, приготовление полуфабрикатов из птицы. 4. Составление технологической карта, разбор субпродуктов.		10
	Самостоятельная работа		Не предусмотрено

Учебная практика Виды работ Организация работы по соблюдению правил механической кулинарной обработки клубнеплодов и корнеплодов. Организация работы по соблюдению правил нарезания клубнеплодов. Организация работы по соблюдению правил нарезания корнеплодов. Организация работы по соблюдению правил механической кулинарной обработки грибов. Организация работы по соблюдению приготовления блюд и гарниров из отварных овощей Организация работы по соблюдению приготовления блюд и гарниров из жареных овощей Организация работы по соблюдению приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей Организация работы по соблюдению правил приготовления бульонов. Организация работы по соблюдению правил приготовления заправочных супов Организация работы по соблюдению правил приготовления молочных супов. Организация работы по соблюдению правил механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов, морепродуктов Организация работы по соблюдению правил приготовления рыбных полуфабрикатов Организация работы по соблюдению правил механической кулинарной обработки птицы. Организация работы по соблюдению правил приготовления полуфабрикатов из птицы. Подготовка наборов продуктов для приготовления несложных блюд.	210
Производственная практика Виды работ 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 овощей Выполнение работ по соблюдению приготовления блюд и гарниров из жареных овощей Выполнение работ по соблюдению приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей Выполнение работ по соблюдению правил приготовления бульонов. Выполнение работ по соблюдению правил приготовления заправочных супов Выполнение работ по соблюдению правил приготовления молочных супов. Выполнение работ по соблюдению правил механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов, морепродуктов	180

Выполнение работ по соблюдению правил приготовления рыбных полуфабрикатов Выполнение работ по соблюдению правил механической кулинарной обработки птицы. Выполнение работ по соблюдению правил приготовления полуфабрикатов из птицы. Выполнение работ для наборов продуктов для приготовления несложных блюд.	
Всего	486

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Профессиональный модуль реализуется в учебных кабинетах и мастерской колледжа. Учебное место организуется в соответствии с санитарными нормами и требованиями, а также с учетом индивидуальных возможностей и особых образовательных потребностей.

Оборудование учебного кабинета:

- компьютер (операционная система Windows 7),
- мультимедийный проектор,
- мультимедийный экран,
- доска.

Оборудование мастерской:

- рабочее место мастера
- рабочие места для обучающихся;
- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь или жарочный шкаф;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- фритюрница;
- электрогриль (жарочная поверхность);
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- тестораскаточная машина;
- планетарный миксер;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- овощерезка или процессор кухонный;
- слайсер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- миксер для коктейлей;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- машина для вакуумной упаковки;
- кофемашина с капучинатором;
- кофемолка;
- газовая горелка (для карамелизации);
- набор инструментов для карвинга;
- овоскоп;
- нитраттестер;
- машина посудомоечная;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж передвижной;

-моечная ванна двухсекционная.

В профессиональный модуль входит прохождение производственной практики.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для нач. проф. образования/ Лаушкина Т.А. – 3-изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия» -2022 г. -240с.
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования/ В. В. Усов. – 15-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 432с.
3. Технологическое оборудование общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. П. Золин – 13-изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия» -2022 г. -320с.

Дополнительные 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».

Интернет-ресурсы,

1. <https://www.iprbookshop.ru/>. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ
2. <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)
10. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.
11. <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)

Результаты (Т Ф)	Основные показатели оценки результата	Формы 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	-экспертная оценка при выполнении практических заданий и контрольных работ

Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	-четкость выполнения правил приготовления блюд в соответствии с тех. заданием -соблюдение требованиям технологической последовательности выполнения работ при приготовлении блюд -соблюдение качественных характеристик готовых блюд	-экспертная оценка при выполнении практических заданий и контрольных работ
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.		

АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

**ПОДГОТОВКА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ,
ИНВЕНТАРЯ, КУХОННО-СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ.**

**ВЫПОЛНЕНИЕ ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСЛОЖНЫХ БЛЮД.**

ПО ПРОФЕССИИ 13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ	4
2. СОДЕРЖАНИЕ.....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ.....	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Адаптированная 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 и приборы

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	12
2	Инструктаж по правилам личной гигиены и соблюдению санитарных правил; ознакомление с должностной инструкцией кухонного рабочего.	12
3	Способы приготовления дезинфицирующих средств.	12
4	Подбор моющих средств, для санитарной обработки и мытья посуды	12
5	Мойка и сушка посуды и приборов. Мойка и сушка инвентаря. Мойка и сушка тары различного назначения, способ хранения.	12
6	Выбор моющих средств, для мойки варочных котлов Мойка варочных котлов.	12
7	Выбор моющих средств для разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и др.)	12
8	Мойка разделочные досок и мелкого деревянного инвентаря, их ополаскивание, сушка и условия хранения	12
9	Выбор моющих средств мойке металлического и эмалированного кухонного инвентаря	12

10	Мойка, сушка и условия хранения металлического инвентаря	12
11	Мойка, сушка и условия хранения эмалированного инвентаря	12
12	Проведение текущей уборки.	12
13	Проведение генеральной уборки.	12
14	Организация работы по соблюдению правил механической кулинарной обработки клубнеплодов и корнеплодов.	12
15	Организация работы по соблюдению правил нарезания клубнеплодов.	12
16	Организация работы по соблюдению правил механической кулинарной обработки грибов	12
17	Организация работы по соблюдению приготовления блюд и гарниров из отварных овощей	12
18	Организация работы по соблюдению приготовления блюд и гарниров из жареных овощей	12
19	Организация работы по соблюдению приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей	12
20	Организация работы по соблюдению правил приготовления бульонов	12
21	Организация работы по соблюдению правил приготовления заправочных супов	24
22	Организация работы по соблюдению правил приготовления молочных супов	12
23	Организация работы по соблюдению правил механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов, морепродуктов	12
24	Организация работы по соблюдению правил приготовления рыбных полуфабрикатов	12
25	Организация работы по соблюдению правил механической кулинарной обработки птицы	12
26	Организация работы по соблюдению правил приготовления полуфабрикатов из птицы	12
27	Подготовка наборов продуктов для приготовления несложных блюд	12
28	Организация работы по порционированию, упаковыванию и маркировке блюд и изделий .	12
	ДЗ	12
	ИТОГО	360

2.1 Календарный учебный график

Обучение по программе осуществляется по расписанию (графику занятий), утвержденному директором ГБПОУ «НСХК».

Сроки обучения: по плану-графику.

Форма обучения: очная

Объем программы: 360 часов.

Формы контроля:

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

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется в мастерской колледжа.

Для реализации программы используется следующие оборудование:

- рабочее место мастера
- рабочие места для обучающихся;
- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь или жарочный шкаф;
- миковолновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- фритюрница;
- электрогриль (жарочная поверхность);
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- тестораскаточная машина;
- планетарный миксер;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- овощерезка или процессор кухонный;
- слайсер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- миксер для коктейлей;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- машина для вакуумной упаковки;
- кофемашина с капучинатором;
- кофемолка;
- газовая горелка (для карамелизации);
- набор инструментов для карвинга;
- овоскоп;
- нитраттестер;
- машина посудомоечная;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для нач. проф. образования/ Лаушкина Т.А. – 3-изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия» -2022 г. -240с.
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования/ В. В. Усов. – 15-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 432с.
3. Технологическое оборудование общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. П. Золин – 13-изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия» -2022 г. -320с

Дополнительные источники:

- ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
- ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
- ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
- ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
- ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
- ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

Электронные ресурсы:

12. Российское образование [Электронный ресурс] : федеральный портал. – Электрон. дан. – Режим доступа : <http://www.edu.ru>.
13. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.
14. <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.

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 умения)	Формы и методы контроля и оценки результатов учебной практики
Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Наблюдение и оценка результатов выполнения практических работ. Наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике.
Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара	Наблюдение и оценка результатов выполнения практических работ. Наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара	Наблюдение и оценка результатов выполнения практических работ. Наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	Наблюдение и оценка результатов выполнения практических работ. Наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
Подготовка и обработка продуктов и полуфабрикатов	Наблюдение и оценка результатов выполнения практических работ. Наблюдение и оценка при выполнении

	работ на учебной практике
Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	Наблюдение и оценка результатов выполнения практических работ. Наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
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.	

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С УМСТВЕННОЙ ОТСТАЛОСТЬЮ
(ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМИ НАРУШЕНИЯМИ)

ПОДГОТОВКА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ,
ИНВЕНТАРЯ, КУХОННО-СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ

ВЫПОЛНЕНИЕ ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕСЛОЖНЫХ БЛЮД.

ПО ПРОФЕССИИ 13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ	4
2. СОДЕРЖАНИЕ.....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ.....	8

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа производственной 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 производственной 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:

Программа практики направлена на освоение следующих **видов работ**:

Приготовление дезинфицирующих средств

Правила проведения дезинфекции и подбор моющих средств для санитарной обработки и мытья посуды.

Правила проведения дератизации и подбор моющих средств для санитарной обработки и мытья посуды.

Мойка и сушка инвентаря

Мойка и сушка приборов

Мойка и сушка тары различного назначения

Обращение с посудой, способ хранения

Выбор моющих средств для мойки варочных котлов.

Мойка варочных котлов

Выбор моющих средств мойке разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и др.)

Мойка разделочные досок и мелкого деревянного инвентаря, их ополаскивание, сушка и условия хранения

Выбор моющих средств мойке металлического и эмалированного кухонного инвентаря

Мойка, сушка и условия хранения металлического инвентаря

Мойка, сушка и условия хранения эмалированного инвентаря

Выбор моющих средств мойке чашек и столовых приборов

Мойка чашек и столовых приборов

Сушка и условия хранения чашек и столовых приборов

Проведение генеральной уборки

Проведение текущей уборки.

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 овощей

Выполнение работ по соблюдению приготовления блюд и гарниров из жареных овощей

Выполнение работ по соблюдению приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей

Выполнение работ по соблюдению правил приготовления бульонов.

Выполнение работ по соблюдению правил приготовления заправочных супов

Выполнение работ по соблюдению правил приготовления молочных супов.

Выполнение работ по соблюдению правил механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов, морепродуктов

Выполнение работ по соблюдению правил приготовления рыбных полуфабрикатов

Выполнение работ по соблюдению правил механической кулинарной обработки птицы.

Выполнение работ по соблюдению правил приготовления полуфабрикатов из птицы.

Выполнение работ для наборов продуктов для приготовления несложных блюд.

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

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

- 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, выполни 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	12
2	Приготовление дезинфицирующих средств Правила проведения дезинфекции и подбор моющих средств для санитарной обработки и мытья посуды	12
3	Правила проведения дератизации и подбор моющих средств для санитарной обработки и мытья посуды	12
4	Мойка и сушка инвентаря Мойка и сушка приборов Мойка и сушка тары различного назначения	12
5	Выбор моющих средств, для мойки варочных котлов Мойка варочных котлов.	12
6	Выбор моющих средств для разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и др.)	12
7	Мойка разделочные досок и мелкого деревянного инвентаря, их ополаскивание, сушка и условия хранения	12
8	Выбор моющих средств мойке металлического и	12

	эмалированного кухонного инвентаря	
9	Мойка, сушка и условия хранения металлического инвентаря	12
10	Мойка, сушка и условия хранения эмалированного инвентаря	12
11	Выбор моющих средств мойке чашек и столовых приборов	12
12	Мойка чашек и столовых приборов	12
13	Сушка и условия хранения чашек и столовых приборов	12
14	Проведение текущей уборки.	12
15	Проведение генеральной уборки.	12
16	Выполнение организации работы по соблюдению правил механической обработки клубнеплодов и корнеплодов	12
17	Выполнение работы по соблюдению правил нарезания клубнеплодов. Выполнение работы по соблюдению правил нарезания корнеплодов.	12
18	Выполнение работы по соблюдению правил нарезания корнеплодов.	12
19	Выполнение работы по соблюдению правил механической обработки грибов.	12
20	Выполнение работы по соблюдению правил приготовления мясных полуфабрикатов.	12
21	Выполнение работы по соблюдению правил механической обработки рыбы и рыбных продуктов.	12
22	Выполнение работы по соблюдению правил механической обработки морепродуктов	12
23	Выполнение работы по соблюдению правил приготовления рыбных полуфабрикатов	12
24	Выполнение работы по соблюдению правил механической кулинарной обработки птицы	12
25	Выполнение работы по соблюдению правил приготовления полуфабрикатов из птицы.	12
26	Подготовка наборов продуктов для приготовления несложных блюд Выполнение работ по приготовлению несложных блюд	12
27	Выполнение блюд из макаронных изделий. Правила подачи.	12
28	Выполнение работ по приготовлению бульона .Выполнение приготовления супов-пюре.	12
29	Выполнение работ по приготовлению супов, борща	12
	ДЗ	12
	всего	360

2.1 Календарный учебный график

Обучение по программе осуществляется по расписанию (графику занятий), утвержденному директором ГБПОУ «НСХК».

Сроки обучения: по плану-графику.

Форма обучения: очная

Объем программы: 360 часов.

Формы контроля:

- текущий контроль – выполнение практических работ

- промежуточная аттестация (дифференцированный зачет) по результату выполненных практических работ.

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа производственной практики реализуется в мастерской колледжа

Для реализации программы используется следующее оборудование:

- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь или жарочный шкаф;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- фритюрница;
- электрогриль (жарочная поверхность);
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- тестораскаточная машина;
- планетарный миксер;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- овощерезка или процессор кухонный;
- слайсер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- миксер для коктейлей;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- машина для вакуумной упаковки;
- кофемашина с капучинатором;
- кофемолка;
- газовая горелка (для карамелизации);
- набор инструментов для карвинга;
- овоскоп;
- нитраттестер;
- машина посудомоечная;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для нач. проф. образования/ Лаушкина Т.А. – 3-изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия» -2022 г. -240с.
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования/ В. В. Усов. – 15-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 432с.
3. Технологическое оборудование общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. П. Золин – 13-изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия» -2022 г. -320с

Дополнительная литература:

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

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

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

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

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

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

Электронные ресурсы:

15. Российское образование [Электронный ресурс] : федеральный портал. – Электрон. дан. – Режим доступа : <http://www.edu.ru>.

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

17. <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.

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной 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 посуды, столовой посуды и приборов	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
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 РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННЫХ
ДИСЦИПЛИН**

ОГЛАВЛЕНИЕ

«Социальная адаптация и основы правовых знаний».....	122
«Коммуникативный практикум».....	132
«Адаптивные информационные технологии».....	141
«Безопасность жизнедеятельности».....	151

**ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ

ПО ПРОФЕССИИ 13249 Кухонный рабочий

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование раздела	Стр.
1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	5
3.	Условия реализации учебной дисциплины	9
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптационная учебная дисциплина 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 профессии 13249 Кухонный рабочий.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре 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 учебной дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины: «Социальная адаптация и основы правовых знаний» слушатель должен:

уметь:

- проявлять навыки сотрудничества в рамках учебной и профессиональной деятельности.

знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

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

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т. ч. в форме практической подготовки	18
В том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные работы	-
практические занятия	18
Самостоятельная работа	-
Итоговая аттестация в форме	ДЗ

2.2. Тематический план учебной дисциплины **ОСНОВЫ ЭЛЕКТРОТЕХНИКИ**

Наименование разделов и тем	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Количество аудиторных часов		
			всего	ТО	Практические занятия
Раздел 1. Понятие социальной адаптации, её этапы, механизмы, условия					
Тема 1.1 . Понятие социальной адаптации; виды (полная социальная, физиологическая, психологическая, организационная, экономическая и др.), этапы и стадии социализации (адаптационный шок, мобилизация адаптационных ресурсов, ответ на вызов среды).	8	0	8	4	4
Тема 1.2 Основополагающие международные документы по правам человека.	6	0	6	4	2
Тема 1.3 Основы гражданского законодательства	8	0	8	4	4

Тема 1.4. Трудовое право. Работник и работодатель. Порядок приема на работу, трудовая книжка, трудовой стаж	8	0	8	4	4
Тема 1.5. Государственная политика в области профессиональной подготовки и профессионального образования инвалидов	6	0	6	2	4
Всего по дисциплине:	36	0	36	18	18

2.1 Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов
Раздел 1. Понятие социальной адаптации, её этапы, механизмы, условия.			
Тема 1 Понятие социальной адаптации; виды (полная социальная, физиологическая, психологическая, организационная, экономическая и др.), этапы и стадии социализации (адаптационный шок, мобилизация адаптационных ресурсов, ответ на вызов среды).	1	Механизмы социальной адаптации (добровольный, вынужденный). Дезадаптация: понятие, причины	2
	2	Этапы и стадии социализации (адаптационный шок, мобилизация адаптационных ресурсов, ответ на вызов среды)	2
	Пр.р.	Практические занятия Выполнение теста «Какой я в общении?». Обработка результатов теста (индивидуально). Установление межличностных контактов в общении. Тренинговое занятие «Развитие уровня профессионального общения».	4
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2. Основополагающие международные документы по правам человека.	1	Основополагающие международные документы по правам человека	2
	2	Механизм защиты прав человека в РФ (конституционная, государственная, судебная, собственная). Гарантии основных прав и свобод.	2
	Пр.р.	Механизм защиты прав человека в РФ (конституционная, государственная, судебная,	2

		собственная). Гарантии основных прав и свобод. Органы защиты инвалидов в РФ. Составление документов	
		Самостоятельная работа обучающихся	-
Тема 3 Основы гражданского законодательства	1	Правоспособность и дееспособность граждан. Понятие гражданско- правового договора. Основы наследственного права. Законодательство о защите прав потребителей.	2
	2	Семейное законодательство РФ. Заключение и прекращение брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор. Права и обязанности родителей и детей. Алиментные обязательства членов семьи. Права несовершеннолетних детей	2
	<i>Пр.р.</i>	Понятие гражданско-правового договора. Законодательство о защите прав потребителей. Решение ситуационных задач. Составление документов	2
	<i>Пр.р.</i>	Основы семейного законодательства. Решение ситуационных задач. Составление документов	2
		Самостоятельная работа обучающихся	
Тема 4. Трудовое право. Работник и работодатель. Порядок приема на работу, трудовая книжка, трудовой стаж	1	Трудовое право. Работник и работодатель. Порядок приема на работу, трудовая книжка, трудовой стаж	2
	2	Трудовой распорядок Дисциплина труда. (Правила внутреннего трудового распорядка, поощрения за труд, дисциплинарные взыскания, порядок наложения взысканий, снятие дисциплинарного взыскания).	2
	<i>Пр.р.</i>	Особенности регулирования труда отдельных категорий граждан (особенности регулирования труда женщин, инвалидов, несовершеннолетних и т.п.). Решение ситуационных задач. Решение трудовых споров. Рассмотрение и решение коллективных и индивидуальных трудовых споров. Забастовка. Формы самозащиты прав работника. Решение ситуационных задач. Составление документов.	4
		Самостоятельная работа обучающихся	
Тема 5 Государственная политика в области профессиональной подготовки и профессионального образования инвалидов	1	Закон о социальной защите инвалидов в Российской Федерации	2
	<i>Пр.р.</i>	Круглый стол: «Государственные программы профессиональной подготовки и переподготовки инвалидов. Особенности обучения инвалидов». Программы государственных служб занятости,	4

		адресованные инвалидам. Решение ситуационных задач	
		Самостоятельная работа обучающихся	-
ВСЕГО			36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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 источники

1. Бегидова, Т. П. Социально-правовые и законодательные основы социальной работы с инвалидами: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. П. Бегидова, М. В. Бегидов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2020. — 98 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru>

Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации
2. Конвенция ООН о правах инвалидов: принята Резолюцией Генеральной Ассамблеи ООН от 13 декабря 2006 года № 61/106
3. Конвенция о правах ребенка: одобрена Генеральной Ассамблеей ООН 20.11.1989: вступ. в силу для СССР 15.09.1990
4. Гражданский кодекс Российской Федерации: часть первая: от 30.11.1994 г. № 51-ФЗ: // КонсультантПлюс: справочно-правовая система.
5. Трудовой кодекс Российской Федерации: от 30.12.2001 г. № 197-ФЗ: // КонсультантПлюс: справочно-правовая система
6. Семейный кодекс Российской Федерации: от 29.12.1995 № 223-ФЗ: // КонсультантПлюс: справочно-правовая система.
7. Об образовании в Российской Федерации: федер. Закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ:// КонсультантПлюс: справочно-правовая система.
8. О социальной защите инвалидов в Российской Федерации: федер. закон от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ: // КонсультантПлюс: справочно-правовая система.
9. О занятости населения в Российской Федерации: закон РФ от 19.04.1991 г. № 1032-1 // КонсультантПлюс: справочно-правовая система

Интернет-ресурсы

6. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.
7. <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 учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий

Результаты обучения* (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь	
- проявлять навыки сотрудничества в рамках учебной и профессиональной деятельности	Оценка выполнения практических работ; Оценка решения ситуационных задач;
Знать	
- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	Оценка правильности устного и письменного контроля знаний Оценка индивидуальных устных ответов; Оценка результатов письменного опроса в форме тестирования
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	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА АДАПТАЦИОННОЙ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

КОММУНИКАТИВНЫЙ ПРАКТИКУМ

ПО ПРОФЕССИИ

16675 Кухонный рабочий

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование раздела	Стр.
1.	Паспорт рабочей адаптированной программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	6
3.	Условия реализации адаптированной учебной дисциплины	9
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ КОММУНИКАТИВНЫЙ ПРАКТИКУМ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа адаптационной 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 **16675 Кухонный рабочий.**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре 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 учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Уметь:

- выстраивать эффективную коммуникацию. В процессе профессиональной деятельности..

знать:

-основы эффективной коммуникации;

- способы к социальной адаптации и интеграции в обществе на основе реализации возможностей собственной 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т. ч. в форме практической подготовки	18
В том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные работы	-
практические занятия	18
Самостоятельная работа	-
Итоговая аттестация в форме	ДЗ

2.2 Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Количество аудиторных часов		
			всего	ТО	Практические занятия
Тема 1.1 Сущность коммуникации в разных социальных сферах.	4		4	2	2
Тема 1.2 Основные функции и виды коммуникации	6		6	2	4
Тема 1.3 Понятие деловой этики.	8		8	4	4
Тема 1.4 Специфика вербальной и невербальной коммуникации.	2		2	2	0
Тема 1.5 Методы постановки целей в деловой коммуникации	6		6	2	4
Тема 1.6 Эффективное общение.	2		2	2	0
Тема 1.7 Основные коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении. Стили поведения в конфликтной ситуации.	8		8	4	4

Всего по дисциплине:	36	0	36	18	18

2.1.Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов
Тема 1. 1 Сущность коммуникации в разных социальных сферах.коммуникации в разных социальных сферах.	1	Понятие коммуникации	2
	2	Современные социальные сферы коммуникации	
	Пр.р.	Составление конспекта по перечню вопросов	2
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 2. Основные функции и виды коммуникации	1	Виды коммуникации	4
	2	Основные функции коммуникации	
	Пр.р.	Развиваем коммуникацию	2
	Пр.р.	Общение по парам	2
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 3. Понятие деловой этики.	1	Общие сведения об этической культуре	4
	2	Деловая этика. Внешний облик человека.	
	Пр.р.	Деловая беседа.Визитная карточка в деловой жизни	2
	Пр.р.	Оформить практические работы	2
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 4. Специфика вербальной и невербальной коммуникации.	1	Особенности вербальной коммуникации Особенности невербальной коммуникации Сравнительная характеристика вербальной и невербальной коммуникации	2
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 5. Методы постановки целей в деловой коммуникации.	1	Понятие деловой коммуникации	2
	2	Методы постановки целей	
	Пр.р.	Постановка целей и задач	2
	Пр.р	Рисуем « Моя жизнь»	2
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 6. Эффективное общение.	1	Техники эффективного общения	2
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 7. Основные коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении. Стили поведения в конфликтной ситуации.	1	Понятие коммуникационных барьеров и основные причины их возникновения	4
	2	Правила и принципы построения эффективной коммуникации	
	3	Модели поведения участников конфликта	
	Пр.р.	Тестирование	2
	Пр.р.	Определение результатов теста	2
	Самостоятельная работа обучающихся		-
ВСЕГО:			36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ 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.

Основная литература

1. Тренинг развития жизненных целей : (Программа психол. содействия успеш. адаптации) : Тренинг коммуникатив. навыков, тренинг развития эмпатии, коррекция соц. поведения / Алиева М. А., Гришанович Т. В., Лобанова Л. В.[и др.]; Под ред. Е. Г. Трошихиной. - СПб. : Речь, 2001. - 215 с. : табл.; 21 см. - (Психологический тренинг).; ISBN 5-9268-0019-6.

Нормативно – правовая база:

- Федеральный [закон](#) от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";

- Федеральный [закон](#) от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

Электронные ресурсы:

8. Российское образование [Электронный ресурс] : федеральный портал. – Электрон. дан. – Режим доступа : <http://www.edu.ru>.

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 И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а так же выполнения обучающимися внеаудиторной работы для формирования и развития общих и профессиональных компетенции

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен Уметь: - выстраивать эффективную коммуникацию.	Устный опрос. Оценка выполнения практического задания.

в процессе профессиональной деятельности; знать: -основы эффективной коммуникации; - способы к социальной адаптации и интеграции в обществе на основе реализации возможностей собственной коммуникации.	Наблюдение. Оценка выполнения практического задания.
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.	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С УМСТВЕННОЙ ОТСТАЛОСТЬЮ
(ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМИ НАРУШЕНИЯМИ)**

АДАПТИВНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

ПО ПРОФЕССИИ: 13249 Кухонный рабочий

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование раздела	Стр.
1.	Паспорт адаптированной рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание адаптированной учебной дисциплины	5-7
3.	Условия реализации адаптированной учебной дисциплины	8-9
4.	Контроль и оценка результатов освоения адаптированной учебной дисциплины	10-11

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АДАПТИВНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа адаптационной 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 учебной дисциплины в структуре программы:

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

адаптационный учебный цикл дисциплин.

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 учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины: «Основы электротехники» слушатель должен:

знать:

- основы современных информационных технологий переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и другой информации;
- современное состояние уровня и направлений развития технических и программных средств универсального и специального назначения;
- приемы использования компьютерной техники, оснащенной альтернативными устройствами ввода-вывода информации;
- приемы поиска информации и преобразования ее в формат, наиболее подходящий для восприятия с учетом ограничений здоровья.

уметь:

- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с учебными задачами;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- использовать альтернативные средства коммуникации в учебной и будущей профессиональной деятельности;
- использовать специальные информационные и коммуникационные технологии в индивидуальной и коллективной учебной и будущей профессиональной деятельности;
- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации индивидуального информационного пространства;
- осуществлять безопасную работу в Интернет при организации индивидуального информационного пространства

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

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	18
В том числе:	
теоретическое обучение	14
лабораторные работы	-
практические занятия	18
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме	дифференцированного зачета

2.2 Тематический план учебной дисциплины Адаптивные информационные технологии

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

Тема 1.1 Основы информационных технологий	8	0	8	4	4
Тема 1.2 Сетевые информационные технологии в дистанционном обучении	4	0	4	4	0
Тема 1.3 Информационные и коммуникационные технологии	10	0	10	4	6
Тема 1.4 Технологии работы с информацией	10	0	10	2	8
<i>Всего по дисциплине:</i>	32	0	32	7	10

2.3 Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов
Тема 1. Основы информационных технологий	1	Программное и аппаратное обеспечение. Классификация ПО. Операционные системы и оболочки.	4
	2	Особенности информационных технологий для людей с ограниченными возможностями здоровья	
	<i>Пр.р.</i>	Интерфейс операционные системы MS Windows. Основные возможности файловых менеджеров. Использование специальных возможностей ОС для пользователей с ограниченными возможностями здоровья	4
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 2 Сетевые информационные технологии в дистанционном обучении.	1	On-line образование: модели, ресурсы, технологии.	4
	2	Компьютерные средства обучения	
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 3. Информационные и коммуникационные технологии	1	Технологии передачи и обмена информацией.	4
	2	Использование средств коммуникаций для межличностного общения	
	<i>Пр.р.</i>	Всемирная паутина. Поисковые системы. Поиск информации и преобразование ее в формат, наиболее подходящий для восприятия, с учетом ограничения здоровья.	2
	<i>Пр.р.</i>	Использование средств коммуникаций для	2

		межличностного общения. Создание почтового ящика.	
	Пр.р.	Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Защита информации, антивирусная защита. Безопасная работа в Интернет.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 4. Технологии работы с информацией	1	Текстовые и табличные процессоры. Компьютерная графика	2
	Пр.р.	Работа с текстовым процессором MS Word. Комплексное использование возможностей MS Word для создания документов.	2
	Пр.р.	Работа с табличным процессором MS Excel. Простейшие расчеты в табличном процессоре MS Excel.	2
	Пр.р.	Создание и обработка графических изображений средствами стандартной программы. Paint. Работа с Microsoft Power Point.	2
	Пр.р.	Создание презентации к докладу и выступление с ним.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		-
ВСЕГО:			32

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ 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:

- Настольные персональные компьютеры.
- Комплекты специализированной компьютерной мебели.
- Проектор.
- Экран.
- Принтер,
- Сканер,
- Образцы устройств ввода и вывода информации,
- Звуковые колонки.
- Интерактивная доска

Программные средства:

- Операционная система.
- Пакет офисных программ Open Office.
- Файловый менеджер (в составе операционной системы или др.).
- Антивирусная программа.
- Программа-архиватор.
- Звуковой редактор.

- Простая система управления базами данных.
- Программа-переводчик.
- Система оптического распознавания текста.
- Мультимедиа проигрыватель (входит в состав операционных систем или др.).
- Браузер.
- Программа интерактивного общения.
- Простой редактор Web-страниц

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Цветкова М.С., Хлобыстова И. Ю Информатика: учебник для Н и СПО. - М.: Академия, 2022.
2. Уваров В.М. Практикум по основам информатики и вычислительной техники: учеб. пособие – М., 2022.

Дополнительные источники:

1. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022.
2. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022.

Дополнительные источники:

1. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022.
2. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022

Электронные ресурсы:

1. <http://www.edu.ru> – Федеральный образовательный портал
2. <http://www.uroki.net> – для учителя информатики бесплатное поурочное планирование и др
3. <http://metod-kopilka.ru/> - методическая копилка преподавателя информатики
4. <http://www.infojournal.ru/> - электронный журнал «Информатика и образование»
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 человека.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Обучающийся должен уметь:	
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с учебными задачами;	Оценка выполнения практических работ; Оценка решения ситуационных задач;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;	Оценка выполнения практических работ
- использовать альтернативные средства коммуникации в учебной и будущей профессиональной деятельности;	Оценка решения ситуационных задач
- использовать специальные информационные и коммуникационные технологии в индивидуальной и коллективной учебной и будущей профессиональной деятельности;	Оценка выполнения практических работ
- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации индивидуального информационного пространства;	Оценка решения ситуационных задач
Обучающийся должен знать:	
	устный опрос
основы современных информационных технологий переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и другой информации;	устный опрос
- современное состояние уровня и направлений развития технических и программных средств универсального и специального назначения;	устный опрос
- приемы использования компьютерной техники, оснащенной альтернативными устройствами ввода-вывода информации;	устный опрос
- приемы поиска информации и преобразования ее в формат, наиболее подходящий для восприятия с учетом ограничений здоровья.	устный опрос
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.	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С УМСТВЕННОЙ ОТСТАЛОСТЬЮ
(ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМИ НАРУШЕНИЯМИ)**

БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ПО ПРОФЕССИИ

13249 Кухонный рабочий

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование раздела	Стр.
1.	Паспорт адаптированной рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	5
3.	Условия реализации адаптированной учебной дисциплины	9
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа адаптационной 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 профессии **13249 Кухонный рабочий**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре 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 учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- принимать и реализовывать ценности здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- 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;

знать:

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- способы противостояния идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;
- способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций

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

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в т. ч. в форме практической подготовки	14
В том числе:	
В том числе: теоретическое обучение	18
лабораторные работы	-
практические занятия	14
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Промежуточная аттестация	ДЗ

Наименование разделов и тем	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Количество аудиторных часов		
			всего	ТО	Практические занятия
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства	4				
Тема 1.1. Государственная и	2	0	2	2	0

общественная безопасность					
Тема 1.2. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	2	0	2	0	2
Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе	26				
Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности	2	0	2	2	0
Тема 2.2. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах	2	0	2	2	0
Тема 2.3. Пожарная безопасность в быту	2	0	2	2	0
Тема 2.4. Безопасное поведение в местах общего пользования	2	0	2	0	2
Тема 2.5. Безопасность дорожного движения	2	0	2	0	2
Тема 2.6. Правила безопасного поведения на разных видах транспорта	2	0	2	0	2
Тема 2.7. Опасности социально-психологического характера	2	0	2	0	2
Тема 2.8. Действия при угрозе или совершении террористического	2	0	2	0	2

акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций					
Тема 2.9. Основные правила безопасного поведения в природной среде	2	0	2	2	0
Тема 2.10. Природные чрезвычайные ситуации	2	0	2	0	2
Тема 2.11. Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания	8	0	6	8	0
<i>Всего по дисциплине:</i>	32	0	32	18	14

2.2 Тематический план учебной дисциплины Основы безопасности и защиты Родины

2.1 Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся			Объем часов
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства				4
Тема 1.1. Государственная и общественная безопасность	1	Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов. Государственные службы обеспечения безопасности, их роль и сфера ответственности, порядок взаимодействия с ними. Общественные институты и их место в системе обеспечения безопасности жизни и здоровья населения	2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 1.2. Роль личности, общества и	Пр.р.	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных	2	

государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций		ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны	
Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе			26
Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности	1	Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Понятие «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности. Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации.	2
Тема 2.2. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах	2	Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях.	2
Тема 2.3. Пожарная безопасность в быту	1	Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги.	2

		Основные правила безопасного поведения при обращении и газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Первая помощь при ожогах	
Тема 2.4. Безопасное поведение в местах общего пользования	<i>Пр.р.</i>	Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействие с ними.	2
Тема 2.5. Безопасность дорожного движения	<i>Пр.р.</i>	История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников)	2
Тема 2.6. Правила безопасного поведения на разных видах транспорта	<i>Пр.р.</i>	Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации	2
Тема 2.7. Опасности	<i>Пр.р.</i>	Общественные места и их классификация.	2

социально-психологического характера		Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек – ребенок, взрослый, пожилой человек, человек с ментальными нарушениями и т.п.)	
Тема 2.8. Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций	<i>Пр.р.</i>	Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта. Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций	2
Тема 2.9. Основные правила безопасного поведения в природной среде	1	Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS). Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении	2
Тема 2.10. Природные чрезвычайные ситуации	<i>Пр.р.</i>	Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дожидаться помощи). Природные пожары. Возможности	2

		прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады. Опасные гидрологические явления и процессы: наводнения, паводки, половодья, цунами, сели, лавины. Опасные метеорологические явления и процессы: бури, ливни, град, мороз, жара. Чрезвычайные ситуации экологического характера, возможности прогнозирования, предупреждение	
Тема 2.11. Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания	1	Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества	8
		Всего:	32

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.2 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

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

Оборудование учебного кабинета:

доска классная,

рабочее место преподавателя,

рабочие места для обучающихся,

компьютер, проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2021. – 368 с.
2. Смирнов А.Т., Хренников Б.О. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник 10-11 класс. – М.: Издательство «Просвещение», 2021. – 253 с.

Электронные издания

1. <http://www.mvd.ru> сайт МВД РФ
2. <http://www.mil.ru> сайт Министерство обороны Российской Федерации <http://www.fsb.ru> сайт ФСБ РФ
3. <http://www.mchs.gov.ru> Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий (МЧС России)
4. <http://www.minzdrav.gov.ru> Министерство здравоохранения Российской Федерации
5. <http://www.rostrud.gov.ru> Федеральная служба по труду и занятости (Роструд)
6. <http://www.rospotrebnadzor.ru> Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор)
7. <http://anty-crim.boxmail.biz> Искусство выживания
8. <http://www.hsea.ru> Первая медицинская помощь
9. PRbooks. 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 И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а так же выполнения обучающимися внеаудиторной работы для формирования и развития общих и профессиональных компетенции

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля о оценки результатов обучения
уметь: - принимать и реализовывать ценности здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;	Оценка выполнения практического задания.
- находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее;	Оценка выполнения практического задания.

- ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом;	Оценка выполнения практического задания.
знать: - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	Устный опрос.
- способы противостояния идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;	Устный опрос.
- приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;	Устный опрос.
- способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций;	Устный опрос.
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 ПРОГРАММА
«АФК.01 АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

ОГЛАВЛЕНИЕ

«Адаптивная физическая культура».....	167
---------------------------------------	-----

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО 13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С НАРУШЕНИЕМ ИНТЕЛЛЕКТА

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины Адаптивная физическая культура 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, в соответствии с 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.

Основной целью адаптивной физической культурой является максимально возможное развитие жизнеспособности человека, имеющего устойчивые отклонения в состоянии здоровья, за счет обеспечения оптимального режима функционирования его телесно-двигательных характеристик и духовных сил.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина Адаптированная физическая культура является частью учебного цикла Физическая культура.

1.3. Характеристика нозологической группы, в которой реализуется программа:

Рабочая программа предназначена для слушателей с ограниченными возможностями здоровья с умственной отсталостью (далее - УО).

Данная группа слушателей характеризуется:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над 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.

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.

К методическим требованиям, характерным для работы со слушателями с интеллектуальными нарушениями, относится использование методики, основанной на применении строго дозированных, локальных силовых упражнений включённых в основные разделы программы, что будет способствовать не только эффективному росту силовых качеств слушателей, но и двигательной подготовленности в целом.

Содержание учебной дисциплины **Адаптивная физическая культура** направлено на достижение следующих образовательных задач:

- формирование общей физической культуры, социальное и личностное развитие, развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, сохранение и укрепление здоровья у слушателей с инвалидностью и ОВЗ;
- формирование у слушателей с инвалидностью и ОВЗ устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение слушателей с инвалидностью и ОВЗ технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение слушателей с инвалидностью и ОВЗ системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение слушателей с инвалидностью и ОВЗ системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение слушателями с инвалидностью и ОВЗ компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.
- физическая реабилитация и социальная адаптация слушателей с инвалидностью и ОВЗ с использованием методов адаптивной физической культуры;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для слушателей с инвалидностью и ОВЗ при освоении учебной дисциплины «Адаптивная физическая культура».

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины слушатель должен уметь:

У-1 использовать физкультурнооздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

У-2 применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;

У-3 пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности.

В результате освоения дисциплины слушатель должен знать:

З-1 роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

З-2 основы здорового образа жизни;

З-3 условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;

З-4 средства профилактики перенапряжения.

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	100
2	в т. ч. в форме практической подготовки	86
	В том числе:	
	теоретическое обучение	12
	лабораторные работы	0
	практические занятия	86
3	Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
	Отработка навыков выполнения утренней гигиенической гимнастики.	2
Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета		

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 спортивные, 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 сохраненные 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 и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1 Научно – методические основы формирования физической культуры личности с использованием средств адаптивной активности.		16
Тема 1.1 Основы адаптивной физической культуры.	Содержание учебного материала	1
	Введение в дисциплину физическая культура с использованием средств адаптивной активности. Техника безопасности на занятиях физической культурой.	
	Лечебная и адаптивная физическая культура как средство профилактики и реабилитации при нарушениях зрения.	
	В том числе лабораторные работы: Не предусмотрено	-
	В том числе практические занятия: Не предусмотрено	-
Тема 1.2 Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.	Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха.	1
	Оценка двигательной активности человека и формирование оптимальной двигательной активности в зависимости от нозологической группы. Формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье. Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами физического воспитания.	
	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения в зависимости от нозологической группы.	
	В том числе лабораторные работы: Не предусмотрено	
	В том числе практические занятия:	2
	Практическое занятие № 1 «Подготовка сообщения по теме занятий».	2
		2
Тема 1.3. Гимнастика.	Содержание учебного материала	2

	Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером. Упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки; дозированные, локальные силовые упражнения.	
	Дыхательная гимнастика. Классические методы дыхания при выполнении движений. Дыхательные упражнения йогов.	
	В том числе лабораторные работы: Не предусмотрено	-
	В том числе практические занятия:	10
	Практическое занятие № 2 «Подготовка сообщения по теме занятий».	2
	Практическое занятие № 3 «Выполнение комплексов дыхательных упражнений».	2
	Практическое занятие № 4 «Выполнение комплексов утренней гимнастики».	2
	Практическое занятие № 5 «Выполнение комплексов упражнений для формирования осанки».	2
	Практическое занятие № 6 «Выполнение комплексов упражнений по профилактики плоскостопия».	2
	Практическое занятие № 7 «Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном и поясничном отделах, упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса».	2
Раздел 2 Учебно – практические основы формирования физической культуры личности с использованием средств адаптивной активности.		22
Тема 2.1. Общая физическая подготовка.	Содержание учебного материала	1
	Особенности физической и функциональной подготовленности. Построения, перестроения, различные виды ходьбы, комплексы обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами.	
	В том числе лабораторные работы: Не предусмотрено	-
	В том числе практические занятия:	3
	Практическое занятие № 8 «Подготовка сообщений по теме занятий».	1
	Практическое занятие № 9 «Выполнение построения, ходьба, беговых и прыжковых упражнений».	1
	Практическое занятие № 10 «Выполнение комплексов общеразвивающих упражнений, в том числе в парах, с предметами».	1
Тема 2.2. Легкая атлетика.	Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы.	1

	Прыжки в длину.	
	В том числе лабораторные работы: Не предусмотрено	-
	В том числе практические занятия:	3
	Практическое занятие № 11 «Подготовка сообщений по теме занятий».	1
	Практическое занятие № 12 «Выполнение построения, ходьба, беговых и прыжковых упражнений».	1
	Практическое занятие № 13 «Выполнение комплексов общеразвивающих упражнений, в том числе в парах, с предметами».	1
Тема 2.3. Спортивные игры.	Содержание учебного материала	1
	Баскетбол. Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра.	
	Волейбол. Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков.	
	Гандбол. Техника нападения. Перемещения и остановки игроков. Владение мячом: ловля, передача, ведение, броски. Техника защиты. Стойка защитника, перемещения, противодействия владению мячом (блокирование игрока, блокирование мяча, выбивание). Техника игры вратаря: стойка, техника защиты, техника нападения. Тактика нападения: индивидуальные, групповые, командные действия. Тактика защиты: индивидуальные, групповые, командные действия. Тактика игры вратаря.	
	Бадминтон. Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. Подачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёмы волана. Тактика игры в бадминтон. Особенности тактических действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контратакующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч:	

	подачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра.	
	Настольный теннис. Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ -спин, топс - удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра.	
	В том числе лабораторные работы: Не предусмотрено	-
	В том числе практические занятия:	12
	Практическое занятие № 14 «Подготовка сообщений по теме занятий».	2
	Практическое занятие № 15 «Разучивание, закрепление и совершенствование техники игры в баскетбол».	2
	Практическое занятие № 16 «Разучивание, закрепление и совершенствование техники игры в волейбол».	2
	Практическое занятие № 17 «Разучивание, закрепление и совершенствование техники игры в гандбол».	2
	Практическое занятие № 18 «Разучивание, закрепление и совершенствование техники игры в бадминтон».	2
	Практическое занятие № 19 «Разучивание, закрепление и совершенствование техники игры в настольный теннис».	2
Тема 2.4. Игра в шахматы	Содержание учебного материала	1
	Расстановка фигур (участников) на воображаемой доске.	
Самостоятельная работа обучающегося: Отработка навыков выполнения утренней гигиенической гимнастики.		2
Промежуточная аттестации в форме: дифференцированного зачета		<i>Дифференцированный зачет</i>
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 дальнозоркости – 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. Рекомендуется 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 учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (Освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: - использовать физкультурнооздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности. В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; - средства профилактики перенапряжения.	Оценка выполнения: • Практического задания; • Индивидуального задания. Для облегчения ориентации лиц с интеллектуальными нарушениями в архитектурной среде спортивного сооружения предоставляются доступные информационные

	устройства, средства и системы.
Педагог обязательно проверяет, усвоил ли слушатель 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 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ И
ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

ОГЛАВЛЕНИЕ

«Примерная рабочая программа воспитания».....	188
«Примерный календарный план воспитательной работы».....	209

ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

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

ПО ПРОФЕССИИ 13249 Кухонный рабочий

2025 г.

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 обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное
учреждение «Новоаннинский
сельскохозяйственный колледж»

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в образовательной организации, 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 Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Новоаннинский сельскохозяйственный колледж». 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.

В соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации в сфере образования **цель воспитания** слушателей — 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».

Эти законодательно закреплённые требования в части формирования у слушателей системы нравственных ценностей отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

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. 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 другими людьми.
Ценности научного познания

Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессиональной 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.

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 Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Новоаннинский сельскохозяйственный колледж и отражают специфику профессии 13249 Кухонный рабочий.

Вариативные целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры воспитания обучающихся, отражающие специфику Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Новоаннинский сельскохозяйственный колледж», реализующей профессию 13249 Кухонный рабочий.
Гражданское воспитание
– понимающий профессиональное значение отрасли, специальности для социально-экономического и научно-технологического развития страны;
– осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни (местоположение ПОО, субъект РФ);
Патриотическое воспитание
- осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою профессию;
Духовно-нравственное воспитание
- обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;
Эстетическое воспитание
– демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности;
– 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;
– обладающий знанием основных компонентов, механизмов и систем, а также умением проводить диагностику и устранять неисправности;
– обладающий навыками использования компьютерного программного обеспечения и специализированных приложений;
– умеющим читать, интерпретировать и применять инструкции по эксплуатации, схемы, чертежи и другую техническую документацию;
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 сфере техник и технологии наземного транспорта, принципов устойчивого развития, альтернативными источниками энергии, эффективными технологиями и методами сокращения выбросов вредных веществ.
Ценности научного познания
– обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности;
– обладающий знаниями в области техники и технологии наземного транспорта, уметь использовать статистические методы, оценивать риски, принимать решения на основе данных и проводить оценку эффективности, уметь собирать, анализировать и интерпретировать данные;
– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Уклад образовательной организации, реализующей программы ПО

Образовательное учреждение ГБПОУ «Новоаннинский сельскохозяйственный колледж» 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.

ГБПОУ «НСХК» осуществляет свою деятельность в соответствии с разработанной Программой развития на 2019- 2025 годы. Структура колледжа позволяет с достаточной эффективностью обеспечить организацию и ведение учебно-воспитательного процесса и научно-методического сопровождения реализуемых образовательных программ. Образовательный процесс по программам ПО в колледже осуществляется в соответствии с требованиями ЕТКС и профессиональных стандартов.

Образовательное учреждение расположено в городе Новоаннинском, Новоаннинского района, Волгоградской области, в 24 км от областного центра – город Волгоград.

Общее количество обучающихся –(748) человек, в том числе: (по курсам обучения – 1-й курс – (270), 2-й курс – (189). Краткая характеристика различных групп обучающихся (возраст-(15-23 года), сироты-(46), дети из неполных семей-(203), дети из малообеспеченных семей-(52), дети из многодетных семей-(143).

Общежитие ГБПОУ «НСХК»- трехэтажное типовое здание, рассчитанное на 70 мест, расположенное по адресу город Новоаннинский, пер. Казачий, 85. В штате колледжа – 1 комендант, 2 воспитателя общежития, 3 вахтёра. Два воспитателя ведут свою деятельность в общежитии по сменному графику работы с 15.00 ч до 22.00 ч. Воспитательный процесс организован в соответствии с Планами воспитательной работы колледжа .

Количество педагогов- (75)

Для профилактики негативного влияния на обучающихся колледжа (буллинг, отсутствие интереса к учёбе и дистанцирование от учебного процесса, внешние факторы, вредные привычки) проводятся регулярные тренинги по развитию коммуникативных навыков, формированию толерантности и конфликтологии. Осуществляется система поддержки, где студенты могут получить помощь в решении своих проблем или консультацию педагога-психолога;

Осуществляется взаимодействие педагогических работников с соответствующими службами и субъектами профилактики для достижения высоких результатов воспитательно-профилактической работы (Комиссия по делам несовершеннолетних и защите их прав, ПДН МВД РФ, Центра по работе с молодёжью, Новоаннинский КДК, специалистов отдела народного образования опеки и попечительства администрации Новоаннинского муниципального района, представителями священства РПЦ и другими субъектами профилактики).

Процесс воспитания по программам ПО в образовательном учреждении основывается на следующих принципах взаимодействия педагогов и слушателей:

- принцип учета возрастных, гендерных и индивидуальных психологических особенностей обучающихся в воспитании предполагает, что воспитание должно согласовываться с общими законами человеческого развития и строиться сообразно полу, возрасту и иным индивидуальным особенностям обучающегося;
- принцип воспитания в коллективе дает человеку положительный опыт социальной жизни и создает благоприятные условия для позитивно направленного самопознания, самоопределения и самореализации;

- принцип культуросообразности воспитания и национального характера образования предполагает максимальное использование в решении воспитательных задач богатого культурного потенциала Волгоградской области, построение воспитательного процесса на традициях патриотизма и гражданственности, в соответствии с поликультурностью и многоукладностью жизни страны и региона, с учетом реализации этнокультурного компонента;
- принцип социального партнерства в воспитании и общественногосударственного управления образованием ориентирует всех субъектов воспитания на равноправное сотрудничество, поиск согласия и оптимизацию отношений в интересах развития личности и общества;
- в качестве принципа воспитательной деятельности рассматривается ориентир на создание в образовательном учреждении психологически комфортной среды для каждого обучающегося и педагога;

Основными традициями воспитания в образовательном учреждении являются следующие:

- организация основных совместных дел обучающихся и педагогов как предмета совместной заботы и взрослых, и детей;
- институт классного руководителя, реализующего программу воспитания, личностно-развивающую, организационную и защитную деятельность по отношению к детям;
- работа системы кружков дополнительного образования;
- использование информационно-коммуникативных технологий и ресурсов сети Интернет;
- социальное и психолого-педагогическое сопровождение всех участников образовательного процесса, в т.ч. обучающихся с ОВЗ;

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках различных направлений воспитательной работы в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Новоаннинский сельскохозяйственный колледж. Каждое из них представлено в соответствующем модуле.

Модуль «Образовательная деятельность»

- | |
|---|
| – внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности профессии; |
| – 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 по работе с современным оборудованием и технологиями; |

Модуль «Кураторство»

- | |
|--|
| – инициирование и поддержка участия слушателей в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности; |
|--|

– организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, 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 специальности;

– организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии;

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии/специальности»

– 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 специальности, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к специальности, 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 специальности;

– 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;

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 специальности: презентации, лекции, акции;

– реализация социальных проектов по специальности, разрабатываемых и реализуемых совместно слушателями, педагогами с организациями-партнёрами;

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

– организация конкурса профессионального мастерства;

– участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по профессии;
– проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик;
– организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по профессии;
– организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры профессии»;
– проведение практико-ориентированных мероприятий, направленных на соблюдение правил работы на предприятии общественного питания; направленных на соблюдение правил работы.
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 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 нарушением интеллекта от лица техникума (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 студентов 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 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 нарушением интеллекта;
— создание интернет-группы - разновозрастное сообщество слушателей 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 интеллектуальными нарушениями.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Новоаннинский сельскохозяйственный колледж» создает условия, способствующие получению качественных образовательных услуг, всеми слушателями. 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 образовательной программы 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 учебной работе, заместителя директора по воспитательной работе, заместителя директора по производственному обучению, непосредственно курирующего данное направление, заведующая техническим отделением, методисты, классные руководители, педагоги, мастера производственного обучения, педагоги-организаторы, социальный педагог, педагог-психолог, воспитатели. 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».

– Приказ Минпросвещения РФ от 09.11.2023 N 843 Об утверждении федерального государственного СПО по специальности 07.02.01 Архитектура.

Региональных органов исполнительной власти:

– Концепция реализации системы воспитания в Волгоградской области.

– Положение об основной профессиональной образовательной программе (Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Новоаннинский сельскохозяйственный колледж».

– Положения о практической подготовки обучающихся Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Новоаннинский сельскохозяйственный колледж» Правила внутреннего распорядка обучающихся.

– Положение о порядке организации и осуществлении образовательной деятельности по основным программам в Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Новоаннинский сельскохозяйственный колледж»

– Положение о наставничестве в Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Новоаннинский сельскохозяйственный колледж» .

– Положение о порядке предоставления психолого-педагогической помощи несовершеннолетним, с участием которых или в интересах которых осуществляются правоприменительные процедуры (действия) в (Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Новоаннинский сельскохозяйственный колледж

– .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 родителей.

3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

Целью психолого-педагогического сопровождения является создание условий для успешного обучения, развития, социальной адаптации обучающихся с нарушением интеллекта.

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:

- 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 обучающихся с ОВЗ:

Организационный

Формирование банка данных.

Исследовательский

Использование адаптированных методик диагностирования проблем, которые возникают в процессе адаптации, социализации и получения профессионального обучения.

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 слушателей «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 слушателей 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 слушателей адекватного представления о здоровом образе жизни.
2. Координация деятельности всех специалистов техникума по повышению успеваемости и социальной адаптации подростков.
3. Формирование у обучающихся мотивации и познавательных интересов к продолжению образования.
4. Профилактика правонарушений и безнадзорности среди слушателей.
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 слушателя в семье, в колледже/техникуме, определения уровня его личностного развития, психологического и физического состояния, социального статуса семьи. Осуществляется правовое, педагогическое просвещение родителей, педагогов, обучающихся. Организуются учебные и практические занятия, ролевые игры, тренинги.

Защитно-охранные мероприятия, включающие в себя подготовку документации для представления интересов слушателей в государственных и правоохранительных учреждениях;

Организуются индивидуальные беседы, групповые занятия с участниками конфликтных ситуаций, обеспечение контакта слушателей 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 слушателей с инвалидностью и с ОВЗ с нарушением с нарушением интеллекта создаются особые материально – технические условия:

ГБПОУ «НСХК» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение указанных в рабочей программе мероприятий. Учебные и жилищные площади ПОО организованы в три комплекса:

- «Социально-экономический комплекс» – учебно-административный корпус, учебнопроизводственные мастерские, общежитие;
- «Технический комплекс») – учебный корпус, учебно-производственные мастерские;
- «Общеобразовательный комплекс»,
- учебный корпус с учебно-производственными мастерскими.

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;
- актовый зал с акустическим, световым и мультимедийным оборудованием;
- спортивные и тренажерные залы со спортивным оборудованием;
- аудитории.

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 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.

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 них 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 слушателей строится на принципах:

- публичности, открытости поощрений (информирование всех обучающихся о награждении, проведение награждений в присутствии значительного числа обучающихся); соответствия процедур награждения укладу жизни техникума, специфической символике, выработанной и существующей в уставе техникума (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 обучающихся, преодолевать межличностные противоречия между обучающимися, получившими награду и не получившими ее); привлечении к участию в системе поощрений на всех стадиях родителей (законных представителей) обучающихся, представителей родительского сообщества, самих обучающихся, 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:

- похвальный лист «За отличные успехи в учении»;
- похвальная грамота «За особые успехи в изучении отдельных предметов»;
- почетная грамота «За отличные и хорошие достижения в учебе»;
- размещение фотографий лучших студентов на доске почета;
- награждение благодарностями за активное участие в делах колледжа и/или в конкретных проявлениях активной жизненной позиции (за ответственное отношение к порученному делу, волю к победе);
- награждение почетными грамотами и дипломами за победу или призовое место с указанием уровня достижений обучающихся в различных конкурсах и викторинах;
- награждение родителей (законных представителей) слушателей благодарственными письмами за хорошее воспитание детей.

Кроме того, существует такая форма поощрения проявлений активной жизненной позиции слушателей и социальной успешности как благотворительная поддержка. Благотворительная поддержка обучающихся, групп обучающихся заключается в материальной поддержке проведения в колледже/техникуме воспитательных мероприятий, проведения мероприятий, различных форм совместной деятельности воспитательной направленности, в индивидуальной поддержке нуждающихся в помощи обучающихся, семей, педагогических работников.

Использование всех форм поощрений, а также привлечение благотворителей (в том числе из родительского сообщества), их статус, акции, деятельность соответствуют укладу колледжа/техникума, цели, задачам, традициям воспитания, могут согласовываться с представителями родительского сообщества во избежание деструктивного воздействия на воспитывающую среду, взаимоотношения в колледже/техникуме.

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции слушателей – рейтинги, портфолио и пр.

-наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции студента;
-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 техникума) внешних экспертов.

Цель – установить степень результативности воспитательной работы, выявить факторы, оказывающие влияние на достижения поставленной цели.

Основными направлениями анализа организуемого в техникуме воспитательного процесса являются следующие:

1. Анализ условий воспитательной деятельности проводится по следующим позициям:
 - описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);
 - слушатели;
 - 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 вовлечённости обучающихся в проекты и мероприятия на муниципальном, региональном и федеральном уровнях;
 - включённость 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 заместителем директора по воспитательной работе, 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 заместителем директора по воспитательной работе (совместно с советником директора по воспитанию) в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом колледжа.

ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОРГАНИЗАЦИИ на 2024 — 2025 учебный год				
	Отметка о выполнении	Сроки	Ответственные	Отметка о выполнении
1. Тематические мероприятия с группой				
1	Торжественная линейка, посвящённая «Дню знаний»	02.09.2025	Советники Зам по УВР	
2	Классный час «Введение в профессию (специальность). Правила внутреннего распорядка»	09.09.2025	Колобова Н.А Шилина А.А. Кремнева Н.В.	
3	Церемония поднятия(спуска) Государственного флага Российской Федерации и исполнение Государственного гимна Российской Федерации.	С 09.09. 2025 еженедельно	Колобова Н.А	
4	Международный день глухих	Последнее воскресенье сентября	Колобова Н.А	
5	День среднего профессионального образования	02.10.2025	Советники	
6	Профессиональный конкурс « Просто кухня»	04.10.2025	Колобова Н.А Шилина А.А. Кремнева Н.В.	
7	Международный день учителя	05.10.2025	Советники	
8	Фотоконкурс « Как я вижу себя в профессии»ю	11.10.2025	Колобова Н.А	
9	День отца в России	16.10.2025	Советники	
10	День народного единства	04.11. 2025	Колобова Н.А	

11	Посвящение в студенты	14.11.2025	Колобова Н.А	
12	Единый региональный день открытых дверей «Безграничные возможности»	18.10.2025		
13	День матери в России	27.11.2025	Колобова Н.А	
14	День Государственного герба Российской Федерации	30.11. 2025	Колобова Н.А	
15	День Неизвестного Солдата	03.12. 2025	Колобова Н.А	
16	Международный день инвалидов	03.12.2025	Колобова Н.А.	
17	Конкурс « Молодые кондитеры»	09.12.2025	Колобова Н.А Шилина А.А.	
18	День Конституции Российской Федерации	12.12.2025	Колобова Н.А	
19	Новогодний конкур « Тимотическая поделка»	23.12.2025	Советники	
20	Новый год	29.12.2025	Советники	
21	Татьянин день (День российского студенчества)	25.01.2026	Советники	
22	День защитника Отечества	23.02.2026	Уч.физ-ры,обж	
23	Широкая Масленица	24.02- 04.03.2026	Советники	
24	Международный женский день	08.03.2026	Советники	
25	Всемирный день здоровья	07.04.2026	Колобова Н.А	
26	День космонавтики.	12.04. 2026	Колобова Н.А	
27	Всемирный день Земли	22.04.2026	Колобова Н.А	
28	Праздник Весны и Труда	01.05. 2026	Колобова Н.А	
29	День Победы советского народа в Великой Отечественной войне 1941-1945 годов.	09.05. 2026	Колобова Н.А	
30	Участие в акции «Бессмертный Полк»	09.05. 2026	Колобова Н.А	
31	День защиты детей	01.06. 2026	Колобова Н.А	

32	День России	12.06. 2026	Колобова Н.А	
33	День памяти и скорби - день начала Великой Отечественной войны	22.06. 2026	Колобова Н.А	
34	День молодежи	27.06. 2026	Колобова Н.А	
35	Участие в спортивных соревнованиях, ГТО	В течение года	Колобова Н.А	
36	Участие в конкурсах профмастерства	В течение года	Колобова Н.А	
2. Тематические классные часы РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ				
1.	День знаний. Образ будущего	02.09.2025	Колобова Н.А	
2.	Век информации	09.09.2025	Колобова Н.А	
3.	Дорогами России	16.09.2025	Колобова Н.А	
4.	Путь зерна	23.09.2025	Колобова Н.А	
5	День учителя	30.09.2025	Колобова Н.А	
6	Легенды о России.	07.10.2025	Колобова Н.А	
7	Что значит быть взрослым?	14.10.2025	Колобова Н.А	
8	Как создать крепкую семью	21.10.2025	Колобова Н.А	
9	Гостеприимная Россия. Ко Дню народного единства	28.10.2025.	Колобова Н.А	
10	Твой вклад в общее дело	04.11.2025	Колобова Н.А	
11	С заботой к себе и окружающим.	11.11.2025	Колобова Н.А	
12	День матери.	18.11.2025	Колобова Н.А	
13	Миссия-милосердие (ко Дню волонтера)	25.11.2024	Колобова Н.А	
14	День Героев Отечества. Герои Отечества	02.12.2025	Колобова Н.А	
15	Как пишут законы?	09.12.2025	Колобова Н.А	
16	Одна страна – одни традиции.	16.12.2025	Колобова Н.А	

17	День российской печати	23.12.2025	Колобова Н.А	
18	День студента.	13.01.2026	Колобова Н.А	
19	БРИКС (тема о международных отношениях).	20.01.2026.	Колобова Н.А	
20	Бизнес и технологическое предпринимательство.	27.01.2026	Колобова Н.А	
21	Искусственный интеллект и человек.	03.02.2026	Колобова Н.А	
22	Что значит служить Отечеству?	10.02.2026.	Колобова Н.А	
23	Арктика – территория развития.	17.02.2026	Колобова Н.А	
24.	Международный женский день.	03.03.2026	Колобова Н.А	
25	Массовый спорт в России.	17.03.2026	Колобова Н.А	
26	День воссоединения Крыма и Севастополя с Россией	24.03.2026	Колобова Н.А	
27	Служение творчеством. Зачем людям искусство? 185 лет со дня рождения П.И. Чайковского	31.03.2026	Колобова Н.А	
28	Моя малая Родина (региональный и местный компонент)	07.04.2026	Колобова Н.А	
29	Герои космической отрасли.	14.04.2026	Колобова Н.А	
30	Гражданская авиация России.	21.04.2026.	Колобова Н.А	
31	Медицина России.	28.04.2026	Колобова Н.А	
32	Что такое успех? (ко Дню труда)	05.05.2026	Колобова Н.А	
33	80-летие Победы в Великой Отечественной войне.	12.05.2026	Колобова Н.А	
34	Жизнь в Движении.	19.05.2026	Колобова Н.А	
35	Ценности, которые нас объединяют.	26.05.2026	Колобова Н.А	
3. Профилактические и социально-психологические мероприятия				
1.	Ознакомление студентов с Правилами внутреннего распорядка, приказами директора	сентябрь	Колобова Н.А	
2.	Организация мероприятий по профилактике:	1 раз в	Колобова Н.А	

	<u>1.Суицидального поведения</u> Психологическое тестирование обучающихся на выявление уровня тревожности, агрессивности, суицидального риска Беседы с обучающимися священнослужителей церкви Феофана Затворника духовно-нравственной направленности (о целях в жизни, смысле жизни, греховности самоубийств) <u>2.Правонарушений и безнадзорности</u> Беседа на тему: «Как не стать жертвой преступления и профилактика вовлечения несовершеннолетних в совершение преступлений». Профилактическая беседа «Правонарушения среди несовершеннолетних. Уголовная и административная ответственность несовершеннолетних». <u>3.Терроризма и экстремизма</u> Правила поведения во время теракта Антитеррористическая безопасность Экстремизм и терроризм – угроза века <u>4.Жестокого обращения</u> Беседа с обучающимися на тему: «Права и обязанности несовершеннолетних». «Ответственность несовершеннолетних». Телефон доверия Домашнее насилие <u>5.Наркомании, токсикомании, табакокурения</u> Цикл бесед, ситуативных практикумов «Уголовный кодекс о наркотиках» Конкурсы рисунков и плакатов «Я выбираю жизнь!», «Мир без вредных привычек!», «За	квартал		
--	--	---------	--	--

	здоровый образ жизни!» <u>6.Полового воспитания</u> Семейные ценности Беседы о заболеваниях, передающихся половым путем <u>7.Безопасное пребывание несовершеннолетних в интернет – пространстве</u> Как не стать игроманом Как не стать жертвой мошенников Опасность интернет - игр, приводящих к суициду			
4.	Проведение классных часов по вопросам успеваемости и посещаемости в группах	В течение года	Колобова Н.А	
5.	Организация взаимодействия с - ПДН отдела МВД, - КПДН и ЗП, - Врачом наркологом - Центром по работе с молодежью	В течении года по необходимости	Колобова Н.А Соц.педагог	
6.	Участие в реализации Всероссийского проекта «Пушкинская карта»	В течение года	Колобова Н.А	
7	Профилактическая беседа в целях предупреждения дорожно-транспортного травматизма несовершеннолетних.	Ежемесячно	Колобова Н.А	
8	Проводить совместные рейды по проверки мест концентрации несовершеннолетних с целью выявления безнадзорных подростков, нарушающих общественный порядок, употребляющих спиртные напитки, наркотические вещества.	По плану работы ПДН	Зам. по УВР, субъекты системы профилактики, службы ОВД, ПДН	
9	Организация временной занятости обучающихся, в том числе в летний период	Июль-август 2025	Заместитель директора по УПР	

			Афони́на Л.В. Колобо́ва Н.А	
4. Работа с родителями				
1	Родительские собрания: предмет обсуждения – качество освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы	Октябрь 2025	Калинкина О.А. Бекренев С.В Афони́на Л.В Заведующие отделениями	
2	Родительские собрания	По необходимости	Классный руководитель	
3	Индивидуальная работа с родителями	Постоянно	Классный руководитель	
4	Встреча родительской общественности с представителями правоохранительных органов	Сентябрь-октябрь	Зам. директора по УВР	

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.ruym.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

«Оценочные материалы для проведения квалификационного экзамена».....	213
--	-----

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

**по примерной адаптированной программе профессионального обучения лиц с
ограниченными возможностями здоровья**

13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

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. Подготовить и нарезать овощи простыми и сложными формами нарезки .

2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Тестовые задания для оценки усвоенных знаний

Время выполнения 1 час

Выберите из представленных вариантов правильный ответ на поставленный вопрос

1. Маркировка уборочного инвентаря красным цветом применяется:
 - а) для уборки санузла
 - б) для уборки помещений для посетителей
 - в) для уборки производственных цехов
 - г) для уборки подсобных помещений
2. К группе плодовых овощей относятся:
 - а) груши, яблоки
 - б) картофель, батат
 - в) помидоры, огурцы
 - г) морковь, свекла
3. Уборочный инвентарь для уборки подсобных и складских помещений имеет маркировку:
 - а) желтого цвета
 - б) красного цвета
 - в) синего цвета
 - г) зеленого цвета
4. К сложной нарезке овощей относятся следующие формы:

- а) кубик, кружок
 - б) ломтик, долька
 - в) соломка, стружка
 - г) ломтик, спираль
5. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен храниться
- а) вместе
 - б) раздельно
6. К чешуйчатой рыбе относятся:
- а) сом
 - б) белуга
 - в) щука, судак
7. Маркировка разделочных досок и ножей «СМ» означает:
- а) сырое мясо
 - б) свежее мясо
 - в) соленое мясо
8. Мясо размораживают:
- а) в воде и на воздухе
 - б) только в воде
 - в) только на воздухе
 - г) комбинированным способом
 - д) предварительно разрубив на куски
9. Чистые столовые приборы хранят
- а) в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх
 - б) на подносах россыпью
 - в) на подносах стопками
 - г) в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вниз
10. Основной продукт в борще:
- а) капуста
 - б) свекла
 - в) картофель
 - г) лук
 - д) морковь
11. Способы мойки стеклянной посуды:
- а) ручной способ
 - б) термический способ
 - в) механический способ
 - г) биологический способ
12. Основные приемы тепловой обработки:
- а) тушение
 - б) запекание
 - в) варка, жарка
13. Пищевые отходы хранят в цехе не более...
- а) 12-15 часов
 - б) 10-12 часов

- в) 8-10 часов
- г) 4-7 часов

14. Для приготовления супа «лапша домашняя» используют бульон:

- а) из птицы
- б) рыбный
- в) грибной

15. В алюминиевой посуде не рекомендуется хранить пищу:

- а) содержащую сахар
- б) содержащую кислоты
- в) содержащую жиры

16. К группе листовых овощей относятся:

- а) петрушка, укроп
- б) салат, щавель, шпинат
- в) спаржа, ревень, артишоки

17. Концентрация раствора хлорной извести для дезинфекции полов, стен, дверей

- а) 1,5%
- б) 1%
- в) 0,2%

18. . Дочистка – это:

- а) удаление несъедобной части
- б) удаление глазков
- в) удаление грязевых частиц
- г) удаление кожицы
- д) удаление семян

19. Маркировка разделочных досок и ножей «СР» означает:

- а) сырая рыба
- б) свежая рыба
- в) соленая рыба

20. Деление овощей по сортам, степени зрелости и степени механических повреждений:

- а) калибрование
- б) сортирование
- в) очистка
- г) доочистка

21. Мусоросборники должны очищаться

- а) ежедневно
- б) при заполнении не более 2/3 объема
- в) при заполнении не более 3/4 объема
- г) по мере заполнения, но не реже 1 раза в три дня

22. Панели стен, двери, оконные рамы должны быть вымыты с моющими средствами

- а) ежедневно
- б) еженедельно

- в) ежемесячно
г) в зависимости от типа предприятия

23. Ветошь, тряпки стираются и дезинфицируются

- а) 1 раз в неделю
б) после каждой уборки
в) 2 раза в день
г) 1 раз месяц

24. В заготовочных цехах (мясном, рыбном) полы следует мыть в смену горячей водой с добавлением кальцинированной соды

- а) 2 раза
б) 3 раза
в) 1 раз
г) 4 раза

25. Двери производственных помещений:

- а) мыть горячей водой с моющими средствами по мере необходимости, но не реже одного раза в неделю
б) протирать влажной ветошью 1 раз в день
в) мыть горячей водой с моющими средствами во время генеральной уборки

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
а)	в)	а)	г)	б)	в)	а)	б)	а)	б)
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
а)	в)	г)	а)	б)	б)	б)	а)	а)	б)
21	22	23	24	25					
б)	б)	б)	а)	а)					

Критерии оценивания знаний

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

Подготовьте ответы на предложенные вопросы

- 1 Назовите виды клубнеплодов. Расскажите о них.
- 2 Личная гигиена кухонного рабочего.
- 3 Назовите виды корнеплодов. Расскажите о них.
- 4 Какие санитарные требования предъявляют к содержанию

инвентаря и посуды?

5 Назовите грибы съедобные и ядовитые

6 Почему нельзя употреблять в пищу яйца водоплавающей птицы?

7 Назовите основные дезинфицирующие средства.

8 Перечислите виды морской и речной рыб.

9 Какие субпродукты Вы знаете. Как их обрабатывают?

10.Какие санитарные требования предъявляют к содержанию помещений кухни, залов, мебели в ПОП?

11.Как оттаивают замороженную рыбу и мясо?

12.Перечислите правила безопасности с электрооборудованием.

13.Как обрабатывают яйца перед кулинарным использованием?

14.Как можно приготовить дезинфицирующий раствор?

15.Нарисуйте схему первичной обработки рыбы

16.Правила работы с режущим инструментом.

17.Расскажите о первичной обработке мяса.

18.Какие санитарные требования предъявляют к содержанию территории ПОП?

19.В чем пищевая ценность продуктов : овощей, мяса, рыбы. крупы?

20.Как правильно хранить скоропортящиеся продукты?

21.Что такое витамины и как их сохранить при обработке?

22.Какие кишечные заболевания называют болезнями грязных рук?

23.Перечислите оборудование для обработки мяса, рыбы?

24.Как часто кухонный рабочий должен проходить медосмотр и при каких заболеваниях нельзя работать в пищеблоке

Устный ответ оценивается по следующим критериям:

«отлично» - обучающийся показывает глубокие осознанные знания по освещаемому вопросу, владение основными понятиями, терминологией; владеет конкретными знаниями, умениями по данной дисциплине в соответствии профессиональных требований: ответ полный, доказательный, четкий, грамотный, иллюстрирован практическим опытом профессиональной деятельности;

«хорошо» - обучающийся показывает глубокое и полное усвоение содержания материала, умение правильно и доказательно излагать программный материал. Допускает отдельные незначительные неточности в форме и стиле ответа;

«удовлетворительно» - обучающийся понимает основное содержание учебной программы, умеет показывать практическое применение полученных знаний. Вместе с тем допускает отдельные ошибки, неточности в содержании и оформлении ответа: ответ недостаточно последователен, доказателен и грамотен;

«неудовлетворительно» - обучающийся имеет существенные пробелы в знаниях, допускает ошибки, не выделяет главного, существенного в ответе. Ответ поверхностный, бездоказательный, допускаются речевые ошибки.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Вариант 1

Инструкция:

Вы можете воспользоваться: справочной литературой, инструкциями, технологическими картами.

Условие выполнения задания: задание выполняется в мастерской поварского – кондитерского дела, согласно техническим требованиям к качеству в соответствии с санитарно-эпидемиологическим правилами и норм СанПиН.

Время выполнения задания: 4 часа

Задание: обработка и нарезка картофеля

Оснащение: куханный инвентарь: ножи: коренчатый и средний поварской, чашки разной ёмкости, гофрированный нож, доски разделочные с маркировкой О.С. (овощи сырые).

Сырье: картофель

Эталон выполнения задания

1. Организация рабочего места с соблюдением техники безопасности при выполнении задания.
2. Обработка и нарезка картофеля
3. Простыми формами нарезки. (кубики , ломтики)
4. Сложными формами нарезки.(рельефными ломтиками)
6. Органолептическая оценка качества нарезанному овощу.
7. Уборка рабочего места, мытье, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования.

Требования к качеству полуфабрикатов:

Внешний вид: овощи хорошо очищены, без следов кожицы, потемневших и загнивших мест; поверхность не заветрена. Кусочки одинаковой формы и однородны по величине.

Цвет: свойственный свежим овощам

Консистенция: плотная, упругая

Вариант 2**Инструкция:**

Вы можете воспользоваться: справочной литературой, инструкциями, технологическими картами.

Условие выполнения задания: задание выполняется в мастерской поварского – кондитерского дела, согласно техническим требованиям к качеству в соответствии с санитарно-эпидемиологическим правилами и норм СанПиН.

Время выполнения задания: 4 часа

Задание: Обработать и нарезать морковь

Оснащение: куханный инвентарь: ножи: коренчатый и средний поварской, чашки разной ёмкости, доски разделочные с маркировкой О.С. (овощи сырые).

Сырье: морковь

Эталон выполнения задания

5. Организация рабочего места с соблюдением техники безопасности при выполнении задания.
6. Обработка и нарезка моркови
7. Простыми способом нарезки. (тертая)
8. Сложными формами нарезки.(тертая по корейски)
6. Органолептическая оценка качества нарезанному овощу.

7. Уборка рабочего места, мытье, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования.

Требования к качеству полуфабрикатов:

Внешний вид: овощи хорошо очищены, без следов кожицы, потемневших и загнивших мест; поверхность не заветрена. Кусочки одинаковой формы и однородны по величине.

Цвет: свойственный свежим овощам

Консистенция: плотная, упругая

Вариант 3

Инструкция:

Вы можете воспользоваться: справочной литературой, инструкциями, технологическими картами.

Условие выполнения задания: задание выполняется в мастерской поварского – кондитерского дела, согласно техническим требованиям к качеству в соответствии с санитарно-эпидемиологическим правилами и норм СанПиН.

Время выполнения задания: 4 часа

Задание: обработка и нарезка капусты

Оснащение: куханный инвентарь: ножи: коренчатый и средний поварской, чашки разной ёмкости, доски разделочные с маркировкой О.С. (овощи сырые).

Сырье: капуста

Эталон выполнения задания

1. Организация рабочего места с соблюдением техники безопасности при выполнении задания.
3. Обработка и нарезка капусты
4. Простым способом нарезки. (соломка, квадрат)
5. Органолептическая оценка качества нарезанному овощу.
6. Уборка рабочего места, мытье, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования.

Требования к качеству полуфабрикатов:

Внешний вид: овощи хорошо очищены, без следов кожицы, потемневших и загнивших мест; поверхность не заветрена. Кусочки одинаковой формы и однородны по величине.

Цвет: свойственный свежим овощам

Консистенция: плотная, упругая

Вариант 4

Инструкция:

Вы можете воспользоваться: справочной литературой, инструкциями, технологическими картами.

Условие выполнения задания: задание выполняется в мастерской поварского – кондитерского дела, согласно техническим требованиям к качеству в соответствии с санитарно-эпидемиологическим правилами и норм СанПиН.

Время выполнения задания: 4 часов

Задание: обработка и нарезка лука

Оснащение: куханный инвентарь: ножи: коренчатый и средний поварской, чашки разной ёмкости, доски разделочные с маркировкой О.С. (овощи сырые).

Сырье: лук

Эталон выполнения задания

1. Организация рабочего места с соблюдением техники безопасности при выполнении задания.
2. Обработка и нарезка лука
3. Простым способом нарезки. (кольца, полукольца, мелкий кубик)
4. Органолептическая оценка качества нарезанному овощу.
5. Уборка рабочего места, мытье, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования.

Требования к качеству полуфабрикатов:

Внешний вид: овощи хорошо очищены, без следов кожицы, потемневших и загнивших мест; поверхность не заветрена. Кусочки одинаковой формы и однородны по величине.

Цвет: свойственный свежим овощам

Консистенция: плотная, упругая

Вариант 5

Инструкция:

Вы можете воспользоваться: справочной литературой, инструкциями, технологическими картами.

Условие выполнения задания: задание выполняется в мастерской поварского – кондитерского дела, согласно техническим требованиям к качеству в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и норм СанПиН.

Время выполнения задания: 4 часа

Задание: обработка и нарезка грибов

Оснащение: куханный инвентарь: ножи: коренчатый и средний поварской, чашки разной ёмкости, доски разделочные с маркировкой О.С. (овощи сырые).

Сырье: грибы (шампиньоны)

Эталон выполнения задания

1. Организация рабочего места с соблюдением техники безопасности при выполнении задания.
3. Обработка и нарезка грибов
4. Простым способом нарезки. (ломтики, кубики)
5. Органолептическая оценка качества нарезанному овощу.
6. Уборка рабочего места, мытье, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования.

Требования к качеству полуфабрикатов:

Внешний вид: овощи хорошо очищены, без следов кожицы, потемневших и загнивших мест; поверхность не заветрена. Кусочки одинаковой формы и однородны по величине.

Цвет: свойственный свежим овощам

Консистенция: плотная, упругая

Практическая часть предполагает выполнение практического задания.

По завершению программы, обучающийся должен самостоятельно выполнять все кухонные работы.

