2025

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБРАСТИ

ГБПОУ «УРЮПИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

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:

ООО „Пансервис"

наименование организации

Управляющий,

Живилова Джульетта

Гивиевна

должность, ФИО руководителя

«10» апреля 2025 г.

подпись

УТВЕРЖДЕНО:

Директор ГБПОУ «УАТ»

Макаров А.М.

«3» апреля 2025 г.

РАССМОТРЕНО:

НМС ИПО ВО

Председатель НМС ИПО ВО

И.Н. Гвоздкова

«18» 2025 г.

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 8

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности 8

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. 14

2.6. Трудоемкость освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения 16

2.7. Срок освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения 17

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ 17

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ 18

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ (С НАРУШЕНИЕМ ИНТЕЛЛЕКТА) 26

5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения 26

5.2.Учебно-методическое и информационное обеспечение 27

5.3.Материально-техническое обеспечение 27

6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ 28

7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ (В СООТВЕТСТВИИ С НОЗОЛОГИЕЙ) 30

8. СВЕДЕНИЯ О РАЗРАБОТЧИКАХ…….34

ПРИЛОЖЕНИЯ…… 41

Приложение 1. Учебный план и календарный график

Приложение 2. Примерные адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

Приложение3. 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

Приложение 8. Разработчики примерной адаптированной образовательной программы

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая примерная адаптированная основная программа профессионального обучения (далее – ПАОППО) по профессии13249 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, привносящий 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 сохранны, однако они отличаются отсутствием оттенков переживаний, неустойчивостью и поверхностью. 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 обусловливают 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 обусловливается незрелостью социальных мотивов, неразвитостью навыков общения обучающихся, а это, в свою очередь, может негативно сказываться на их поведении.

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

Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 01.08.2025положений законодательства Российской Федерации в части образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, с инвалидностью);

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

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

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

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

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

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

Основные термины

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

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

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

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

Индивидуальная программа реабилитации или абилитации инвалида – комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

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

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

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

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

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

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

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

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

Сокращения, принятые в примерной адаптированной основной программе профессионального обучения:

ПАОП ПО – примерная адаптированная основная программа профессионального обучения;
АОП ПО – адаптированная основная программа профессионального обучения;
АД – адаптационная дисциплина;
АФК – адаптированная физическая культура.
ВД – вид деятельности;
ЕТКС – единый тарифно-квалификационный справочник;
ИА – итоговая аттестация;
ИПРА –индивидуальная программа реабилитации или абилитации инвалида;
ПОО – профессиональная образовательная организация
МДК – междисциплинарный курс;
МСЭ – медико-социальная экспертиза
ОВЗ – ограниченные возможности здоровья;
ОК – общие компетенции;
ОП – общепрофессиональная дисциплина;
ОТФ – обобщенная трудовая функция;
ПА – промежуточная аттестация;
ПД – профессиональная дисциплина;
ПК – профессиональная компетенция;
ПМ – профессиональный модуль;
ПМПК – психолого-медико-педагогическая комиссия;
ПП – производственная практика;
ПС – профессиональный стандарт;
ТФ – трудовая функция;
УД – учебная дисциплина;
УП – учебная практика.

1.2. Требования к поступающим

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

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

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

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

– получение специальной помощи средствами образования;

– обязательность непрерывности коррекционно-развивающего процесса;

– научный, практико-ориентированный, действенный характер содержания образования;

– доступность содержания познавательных задач, реализуемых в процессе образования;

– увеличение сроков получения образования;

– систематическая актуализация сформированных у обучающихся знаний и умений;

– специальное обучение их «переносу» с учетом изменяющихся условий учебных, познавательных, трудовых и других ситуаций;

– обеспечение особой пространственной и временной организации; общеобразовательной среды с учетом функционального состояния центральной нервной системы и нейродинамики психических процессов;

– использование преимущественно позитивных средств стимуляции деятельности и поведения обучающихся, демонстрирующих доброжелательное и уважительное отношение к ним;

– развитие мотивации и интереса к познанию окружающего мира с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающегося к обучению и социальному взаимодействию со средой;

– стимуляция познавательной активности, формирование позитивного отношения к окружающему миру.

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

– возможность обучения по программам профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

– психологическое сопровождение, оптимизирующее взаимодействие обучающегося с педагогами и другими обучающимися;

– психологическое сопровождение, направленное на установление взаимодействия семьи и организации;

– постепенное расширение образовательного пространства, выходящего за пределы организации

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

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

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

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности: эксплуатация оборудования, инвентаря, его

маркировка, мойка кухонной посуды, соблюдение надлежащего санитарного состояния.

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

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности

В результате обучения слушатель осваивает следующие виды профессиональной деятельности (далее – ВД): ВД.01 уборка производственных помещений; ВД.02 подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды; ВД.03 выполнение первичной обработки сырья и приготовление несложных блюд.

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 ЕТКС «Кухонный рабочий (2 разряд)»:

ВД. 01. Уборка производственных помещений.

ТФ 1.1. : уборка и подготовка производственных помещений;

ВД.02. Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды.

ТФ.2.1.: подготовка производственного инвентаря, кухонной посуды, столовой посуды и приборов;

ВД.03. Выполнение первичной обработки сырья и приготовление несложных блюд.

ТФ 3.1.: обработка традиционных видов овощей, грибов и плодов;

ТФ 3.2.: подготовка полуфабрикатов из рыбы, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы;

ТФ 3.3.: вскрытие тары различного сырья.

2.4. Результаты реализации примерной адаптированной основной программы профессионального обучения

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

Таблица 1

Результаты обучения по ПАОП ПО

Вид профессиональной деятельности	Трудовые действия	Уметь	Знать
ВД. 01. Уборка производственных помещений.	ТД. 1.1. Проверка рабочего состояния и пользование уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений	У.1. Уметь пользоваться уборочной техникой	З.1. Виды уборочной техники, применяемой для уборки производственных помещений; З.2. Инструкции по использованию уборочной техники в процессе подготовки производственных помещений

	ТД. 1.2. Пользование средствами уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений	У.2. Уметь пользоваться средствами уборки	З.3. Средства уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений, и правила их применения
	ТД. 1.3. Соблюдение инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств	У.3. Уметь выбирать и пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами	З.4. Правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
	ТД. 1.4. Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены;	У.4. Производить уборку производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены	З.5.Правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений
	ТД. 1.5. Обеспечение правильных условий хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.	У.5. Уметь правильно обращаться с моющими и дезинфицирующими средствами	З.6. Знать правильные условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
ВД.02. Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды.	ТД 2.1. Приемка столовой посуды и приборов в моечное отделение для столовой посуды;	У.6. Проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья кухонной, столовой посуды и приборов	З.7. Знать основную классификацию производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов
	ТФ.2.2.. Удаление остатков пищи с посуды и	У.7. Пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими	З.8.Знать рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке

	производственного инвентаря;	средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов	производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов
	ТД 2.3. Мытье и ополаскивание производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов ручным, механическим способом, в посудомоечной машине;	У.8.Чистить и мыть производственный инвентарь, кухонную, столовую посуду и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены	З.9.Знать правила мойки производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов ручным и механическим способом З.10. Знать виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды
	ТД 2.4. Сушка и раскладывание кухонной и столовой посуды, производственного инвентаря и приборов по местам;	У.9. Обеспечивать правильные условия хранения чистой кухонной, столовой посуды и приборов, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.	З.11.Знать правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
	ТД 2.5. Чистка всех типов поверхностей кухонной и столовой посуды, производственного инвентаря и приборов;	У.10.Уметь производить чистку всех типов поверхностей	З.12. Знать правила чистки всех типов поверхностей
	ТД 2.6.Пользование чистящими, моющими и дезинфицирующим и средствами при подготовке производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов;	У.11.Уметь пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов	З.13.Знать правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
ВД.03. Выполнение первичной обработки сырья и приготовление несложных блюд.	ТД 3.1. Хранить традиционные виды овощей, грибов, плодов в свежем, сушеном, замороженном, консервированном и очищенном виде;	У.12. Соблюдать условия хранения традиционных видов овощей, грибов, плодов в свежем, сушеном, замороженном и консервированном виде	З.14. Знать ассортимент и основные характеристики различных видов овощей и грибов; З.15. Знать правила хранения традиционных видов овощей
	ТД 3.2. Проверять годность традиционных видов овощей,	У.13. Уметь проверять сроки годности	З.16. Знать требования к качеству традиционных видов овощей и грибов

	грибов, плодов перед обработкой;		
	ТД 3.3. Мыть овощи (корнеплоды, клубни, листья, стебли и соцветия различных овощей), плоды, свежие, сухие и консервированные грибы;	У.14. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке традиционных видов овощей, грибов, плодов	З.17. Знать методы обработки традиционных видов овощей и грибов: промывание, очистка (механическая и ручная), доочистка, предохранение от потемнения, повторное промывание, замачивание, сушка, удаление горечи
	ТД 3.4.: Очищать и дочищать овощи, плоды ручным и механическим способом, удалять кочерыжку у капусты;	У.15. Уметь очищать овощи и плоды	З.18. Знать методы очистки овощей и плодов
	ТД 3.5. Промывать и замачивать сухофрукты	У.16. Уметь обрабатывать сухофрукты	З.19. Знать правила обработки сухофруктов
	ТД 3.6. Подготовка рабочего места для обработки мяса и домашней птицы	У.17. Соблюдать условия хранения мяса и домашней птицы в охлажденном и мороженом виде	З.20. Знать ассортимент полуфабрикатов из мяса и домашней птицы З.21. Знать требования к качеству замороженного и охлажденного мяса и домашней птицы З.22.Знать правила хранения замороженного и охлажденного мяса и домашней птицы
	ТД 3.7. Подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе подготовки полуфабрикатов из мяса и домашней птицы к приготовлению блюд;	У.18. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при подготовке полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	З.23. Знать виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при хранении и подготовке полуфабрикатов из мяса и домашней птицы
	ТД 3.8. подготавливать рабочее место для обработки рыбы; подбирать производственный инвентарь и	У.19. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при подготовке рыбных	З.24. Знать ассортимент рыбных полуфабрикатов З.25 Знать требования к качеству замороженных и охлажденных рыбы и рыбных полуфабрикатов З.26 Знать правила хранения

	технологическое оборудование, необходимые в процессе подготовки рыбных полуфабрикатов	полуфабрикатов	замороженных и охлажденных рыбы и рыбных полуфабрикатов З.27. Знать виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при хранении и подготовке рыбных полуфабрикатов -
	ТД 3.9. Производить все действия с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности;	У.20.Обеспечивать температурный и временной режим размораживания мяса и домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	З.28 Использовать необходимый производственный инвентарь и технологическое оборудование при подготовке пищевых продуктов с учетом требований техники безопасности.
	ТД 3.10.: Вскрывать тару различного сырья.	У.21. Вскрывать тару различного сырья с обеспечением сохранности в них продукции	З.29. Знать правила хранения продукции

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 профессиональных модулей 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 культур».

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 познаванию 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:

Социальная адаптация

Культура и психология профессионального общения

Адаптивные информационные технологии

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 АОП 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, имеющим 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	Наименование элемента

(код)	(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. Правила и нормы безопасности 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 социально-правовых знаний
АД.02	Культура и психология профессионального общения
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 (таблица 3).

Таблица 3

Трудоемкость обучениято адаптированной основной программе

Наименование форы 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)	462
обучение по междисциплинарным курсам (аудиторная учебная нагрузка обучающихся (кроме консультаций) и промежуточная аттестация)	168
консультации по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам	0
всего аудиторной учебной нагрузки обучающихся по	*630*

Наименование форы обучения и анализируемого компонента ПАОП ПО	Количество часов
1	*2*
учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, включая консультации	
самостоятельная работа обучающихся по учебным дисциплинам	0
самостоятельная работа обучающихся по междисциплинарным курсам	0
всего самостоятельной работы обучающихся по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам	*0*
итого максимальной учебной нагрузки обучающихся по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам	***630***
учебная практика, включая промежуточную аттестацию по учебной практике	270
производственная практика, включая промежуточную аттестацию по производственной практике	270
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 ОВЗс 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 профессии13249 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 РЕАЛИЗАЦИИПРИМЕРНОЙ 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 ПОнаходит свое отражение в учебном плане для очной формы обучения, соответствующем календарном учебном графике.

В целом учебный план ПАОП ПОопределяет 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 планаПАОП ПОвходит 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 адаптированнойосновной программе.

Адаптированные программы учебных дисциплин и профессиональных модулей имеют одинаковую структуру и включают в себя следующие элементы: титульный лист; общая характеристика (паспорт); структура и содержаниеучебной дисциплины, профессионального модуля; условия реализации адаптированной программыучебной 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 АДАПТИРОВАННОЙОСНОВНОЙ 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 адаптированнойосновной 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) находит 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 адаптированнойосновной программе работниками образовательной организации, участвующими в реализации настоящей адаптированной основной программы профессионального обучения, разрабатываютсяадаптированные 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 началомконтрольно-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 дляобучающихся 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 упражненияи задания с учетом здоровьесберегающих технологий;
- подбориндивидуального темпа работы и нагрузки обучающегося;
- рациональноедозирование 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 вниманиеобучающегося на новый вид работы, давать предельно развернутыеинструкции, 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, уменийтрудовых 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 адаптированнойосновной 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 междисциплинарномукурсу – 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 обучающимся 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
ВД. 01. Уборка производственных помещений.	-обоснованность действий при проверке рабочего состояния и пользование уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений;	*Умеет:* пользоваться уборочной техникой	*Знает:* виды уборочной техники, применяемой для уборки производственных помещений и инструкции по использованию уборочной техники в процессе подготовки производственных помещений
	- правильное пользование средствами уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений;	*Умеет:* пользоваться средствами уборки	*Знает:* средства уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений, и правила их применения
	-соблюдение инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств;	*Умеет:* выбирать и пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами	*Знает:* правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
	-уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены;	*Умеет:* производить уборку производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены	*Знает:* правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений

	-обоснованность действий при организации условий хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования	*Умеет:* правильно обращаться с моющими и дезинфицирующими средствами	*Знает:* правильные условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
ВД.02. Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды.	-приемка столовой посуды и приборов в моечное отделение для столовой посуды согласно тех. заданию	*Умеет:* проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья кухонной, столовой посуды и приборов	*Знает:* основную классификацию производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов
	-удаление остатков пищи с посуды и производственного инвентаря согласно тех. заданию	*Умеет:* пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов	*Знает:* рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов
	-мытье и ополаскивание производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов ручным, механическим способом, в посудомоечной машине согласно тех. заданию	*Умеет:* чистить и мыть производственный инвентарь, кухонную, столовую посуду и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены	*Знает:* правила мойки производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов ручным и механическим способом и виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды
	-сушка и раскладывание кухонной и столовой посуды, производственного инвентаря и приборов по местам согласно тех. заданию	*Умеет:* обеспечивать правильные условия хранения чистой кухонной, столовой посуды и приборов, чистящих, моющих и дезинфицирующих	*Знает:* правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для

		средств.	последующего использования
	-чистка всех типов поверхностей кухонной и столовой посуды, производственного инвентаря и приборов согласно тех. заданию	*Умеет:* производить чистку всех типов поверхностей	*Знает:* правила чистки всех типов поверхностей
	-пользование чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов в соответствии с нормами и правилами	*Умеет:* пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов	*Знает:* правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
ВД.03. Выполнение первичной обработки сырья и приготовление несложных блюд.	-хранить традиционные виды овощей, грибов, плодов в свежем, сушеном, замороженном, консервированном и очищенном виде согласно тех. заданию	*Умеет:* соблюдать условия хранения традиционных видов овощей, грибов, плодов в свежем, сушеном, замороженном и консервированном виде	*Знает:* ассортимент и основные характеристики различных видов овощей и грибов и правила хранения традиционных видов овощей
	-проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов перед обработкой согласно тех. заданию	*Умеет:* проверять сроки годности	*Знает:* требования к качеству традиционных видов овощей и грибов
	-мыть овощи (корнеплоды, клубни, листья, стебли и соцветия различных овощей), плоды, свежие, сухие и консервированные грибы согласно тех. заданию	*Умеет:* выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке традиционных видов овощей, грибов, плодов	*Знает:* методы обработки традиционных видов овощей и грибов: промывание, очистка (механическая и ручная), доочистка, предохранение от потемнения, повторное промывание, замачивание, сушка, удаление горечи
	-очищать и дочищать овощи, плоды ручным и механическим способом, удалять	*Умеет:* очищать овощи и плоды	*Знает:* методы очистки овощей и плодов

	кочерыжку у капусты		
	-промывать и замачивать сухофрукты согласно тех. заданию	*Умеет:* обрабатывать сухофрукты	*Знает:* правила обработки сухофруктов
	-подготовка рабочего места для обработки мяса и домашней птицы согласно тех. заданию	*Умеет:* соблюдать условия хранения мяса и домашней птицы в охлажденном и мороженом виде	*Знает:* ассортимент полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; требования к качеству замороженного и охлажденного мяса и домашней птицы; правила хранения замороженного и охлажденного мяса и домашней птицы
	-подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе подготовки полуфабрикатов из мяса и домашней птицы к приготовлению блюд согласно тех. заданию;	*Умеет:* выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при подготовке полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	*Знает:* виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при хранении и подготовке полуфабрикатов из мяса и домашней птицы
	-подготавливать рабочее место для обработки рыбы; подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе подготовки рыбных полуфабрикатов согласно тех. заданию	*Умеет:* выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при подготовке рыбных полуфабрикатов	*Знает:* ассортимент рыбных полуфабрикатов; требования к качеству замороженных и охлажденных рыбы и рыбных полуфабрикатов; правила хранения замороженных и охлажденных рыбы и рыбных полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при хранении и подготовке рыбных полуфабрикатов
	-производить все	*Умеет:*	*Знает:*

	действия с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности;	обеспечивать температурный и временной режим размораживания мяса и домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	Как использовать необходимый производственный инвентарь и технологическое оборудование при подготовке пищевых продуктов с учетом требований техники безопасности.
	-вскрывать тару различного сырья согласно правилам	*Умеет:* вскрывать тару различного сырья с обеспечением сохранности в них продукции	*Знает:* правила хранения продукции
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.

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

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

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

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

Для сопровождения образовательного процесса обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ, имеющих инвалидность) в профессиональной образовательной организации привлечены

заместитель директора по учебно-производственной работе, заведующий учебной частью, социальный педагог, педагог-психолог, классные руководители учебных групп, мастера производственного обучения, преподаватели и иные работники образовательной организации, осуществляющие мероприятия по обучению и воспитанию данной категории обучающихся, их социальной и психологической адаптации.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

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

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

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной литературы по всем УД и МДК, изданным не позднее 5 лет. Фонд дополнительной литературы включает официальные издания, общественно-политические и научно-популярные периодические издания (журналы и газеты), справочно-библиографические издания и научно-популярные периодические издания по профилю профессиональной подготовки.

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

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

Каждому обучающемуся предоставлен доступ к фондам библиотеки и библиотечным ресурсам.

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

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

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

5.3 Материально-техническое обеспечение

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

Для реализации примерной адаптированной основной программы ПОО располагает необходимой материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной 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, лабораториями, мастерскими и другими помещениями для осуществления профессиональной подготовки лиц, обучающихся по настоящей примерной адаптированной основной программе.

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

1. Кабинеты:

Организация рабочего места кухонного рабочего;

Информатики;

Охраны труда.

2. Мастерские:

«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.

ПОО имеет необходимые технические средства обучения: мультимедийные проекторы, персональные компьютеры, 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 адаптированной основной программы профессионального обучения» настоящей примерной адаптированной основной программы.

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

Для выпускников из числа лиц с инвалидностью и ОВЗ ИА проводится ПОО с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

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 РЕАЛИЗАЦИИПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙОСНОВНОЙ 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 адаптированнойосновной 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 контрольдостижения результатов обучениеобучающегося 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.	Ветошкина Алена Васильевна	Заведующий учебной частью
2.	Парамонова Виктория Сергеевна	Методист

Приложения:

Приложение 1. Учебный план и календарный учебный график.

Приложение 2. Примерные адаптированные программы учебных дисциплинобщепрофессионального цикла

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

Приложение 4. Примерные программыадаптационных 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

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ПАОП СПО по профессии
13249 Кухонный рабочий

УЧЕБНЫЙ ПЛАН И КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК

ОГЛАВЛЕНИЕ

«Учебный план»……... 36

«Календарный график»……... 37

	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся, ч.					Распределение по курсам и семестрам										ЦК	Максимальная учебная нагрузка	
									Обязательная			Курс 1												
										в т.ч.		Семестр 1					Семестр 2							
												14 (3) нед					10 (12) нед							
															в т.ч.					в т.ч.				
			Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Другие	Максимальная	Самост. (с.р.-ч.п.)	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия		Обяз. часть	Вар. часть
	1	2	3	4	5	8	9	11	14	16	17	25	26	28	29	30	38	39	41	42	43	155	156	157
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)										30		30			30		30					
11	АЦ	Адаптационный цикл			5		256		256	152	104	100		100	70	30	156		156	82	74		256	
12	АД.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			ДЗ		52		52	26	26	28		28	28		24		24	24			52	
13	АД.02	Культура и психология профессионального общения			ДЗ		38		38	19	19	14		14	14		24		24	24			38	
14	АД.03	Адаптивные информационные технологии			ДЗ		38		38	19	19	14		14	14		24		24	10	14		38	
15	АД.04	Безопасность жизнедеятельности			ДЗ		38		38	19	19	14		14	14		24		24	24			38	
16		ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА																						
18	АФК.01	Адаптивная физическая культура			ДЗ		90		90		90	30		30		30	60		60		60		90	
19																							100%	
20	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			10		954		902	200	162	432		398	152	138	522		504	48	24		954	
22	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл			4		206		206	122	84	182		182	98	84	24		24	24			206	
23	ОП.01	Организация рабочего места кухонного рабочего			ДЗ		56		56	28	28	56		56	28	28							56	
24	ОП.02	Производственная санитария и гигиена труда			ДЗ		56		56	28	28	56		56	28	28							56	
25	ОП.03	Техническое оснащение			ДЗ		56		56	28	28	56		56	28	28							56	
26	ОП.04	Охрана труда. Правила и нормы безопасности труда			ДЗ		38		38	38		14		14	14		24		24	24			38	
29	ПЦ	Профессиональный цикл			6		668		668	84	84	118		228	54	54	510		510	30	30		668	
31	ПМ.01	Выполнение подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонно-столовой посуды и приборов	1		3		270		270	35	35	70		190	35	35	150		150				270	
33	МДК.01.01	Подготовка производственных помещений, инвентаря, кухонно-столовой посуды и приборов			ДЗ		70		70	35	35	70		70	35	35							70	
35	УП.01.01	Учебная практика			ДЗ	час	120		120	нед	4	час		120	нед	4	час			нед			120	
37	ПП.01.01	Производственная практика			ДЗ	час	150		150	нед	5	час			нед		час		150	нед	5		150	
39	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	Э																					
40		Всего часов по МДК					70		70															
42	ПМ.02	Выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд	1		3		398		398	49	49	38		38	19	19	360		360	30	30		398	
44	МДК.02.01	Организация выполнения первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд			ДЗ		98		98	49	49	38		38	19	19	60		60	30	30		98	
46	УП.02.01	Учебная практика			ДЗ	час	150		150	нед	5	час			нед		час		150	нед	5		150	
48	ПП.02.01	Производственная практика			ДЗ	час	150		150	нед	5	час			нед		час		150	нед	5		150	
50	ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	Э																					
51		Всего часов по МДК					98																	
54		Учебная и производственная практики				час	570		570	нед	19	час		120	нед	4	час		450	нед	15			
56		Учебная практика				час	270		270	нед	9	час		120	нед	4	час		150	нед	5			
57		Концентрированная				час				нед		час			нед		час			нед				
58		Рассредоточенная				час				нед		час			нед		час			нед				
60		Производственная практика				час	300		300	нед	10	час			нед		час		300	нед	10			
61		Концентрированная				час	300		300	нед	10	час			нед		час		300	нед	10			
62		Рассредоточенная				час				нед		час			нед		час			нед				
64		Государственная итоговая аттестация				час	30		30	нед	1	час			нед		час		30	нед	1			
68		ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ			11	4	1230		1230	352	266	556		510	222	180	754		720	130	86		1230	
70		Экзамены (без учета физ. культуры)										1					1							
71		Зачеты (без учета физ. культуры)																						

Страница 1
Страница 2

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Проведение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем					
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	21	13	8				9	4	5	10		5	1	2	43	30	2
Всего	**21**	**13**	**8**				**9**	**4**	**5**	**10**		**5**	**1**	**2**	43	30	2

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к ПАОП СПО по профессии
13249 Кухонный рабочий

ПРИМЕРНЫЕ АДАПТИРОВАННЫЕ РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

ОГЛАВЛЕНИЕ

«Организация рабочего места кухонного рабочего»…… 33

«Производственная санитария и гигиена труда»…… 45

«Техническое оснащение»……. 54

«Охрана труда»…….. 63

ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

ОП.01 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА КУХОННОГО РАБОЧЕГО

по профессии

13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

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

1.1. Область применения программы

Адаптированная 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, ПисьмаМинобрнауки России от 22.04.2015 г. №06-443 «О направлении методических рекомендаций» вместе с Методическими рекомендациями по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития)» утв. на Педагогическом совете ФГБОУ ДПО ИРПО от 30.08.2022 г.по программе профессиональной подготовки по профессии **13249 Кухонный рабочий.**

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

1.3. Характеристика нозологической группы, в которой реализуется программа:

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

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

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

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

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

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

Данная группа слушателей характеризуется:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долговременной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое; имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении;
- характерна повышенная утомляемость, быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредоточиваются на задании.
- при неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания;
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам

раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

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

В результате изучения учебной дисциплины: ОП.01 «Организация рабочего места кухонного рабочего» слушатель должен:

уметь:

- Планировать и организовывать текущий рабочий день в рамках решения профессиональных задач.
- Гибко адаптироваться в меняющихся ситуациях в области профессиональной деятельности.
- Осуществлять самоконтроль и анализировать результаты собственной работы.
- Планировать постоянное повышение собственной квалификации.

знать:

- Понимание сущности и социальной значимости своей профессии.
- Область профессиональной ответственности за результаты своего труда.
- Основы законодательства в области профессиональной деятельности.
- Рынок труда в области индустрии питания и гостеприимства.
- Методы адаптации на рынке труда и в меняющихся условиях работы.
- Производственный цикл предприятия питания.
- Формы организации труда на производстве.
- Возможные нестандартные ситуации и правила поведения в нестандартных ситуациях.
- Правила поведения в экстренных ситуациях.
- Принципы рациональной организации труда работников на предприятиях питания.
- Правила внутреннего трудового распорядка.
- Должностная инструкция.
- Инструкции по безопасности (личной, общественной и предприятия).
- Важность планирования своей деятельности и методы планирования.
- Правила организации рабочего места.
- Принципы формулирования задач и определения способов их решения в рамках профессиональной компетенции на краткосрочную и долгосрочную перспективу.
- Важность самостоятельного анализа своей профессиональной деятельности и процесса собственного труда.
- Принципы и методы оценки и осуществления самоконтроля качества своей профессиональной деятельности.
- Важность оценки соответствия своей профессиональной деятельности изменяющимся требованиям к ней.
- Важность правильной постановки и реализации задач в области профессионального совершенствования.
- Основные проблемы в профессиональной деятельности и способы их решения.
- Методы осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий.

- Важность необходимости быть ориентированным в смежных областях профессиональной деятельности.

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

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);
- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвѐртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы– перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после еѐ написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определѐнная информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своѐ место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвѐртый, 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 (четвѐртый, 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 (четвѐртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);
- развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос–ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика).

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

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**56**
в т. ч. в форме практической подготовки	**10**
В том числе:	
теоретическое обучение	**28**
лабораторные работы	-
практические занятия	28

Самостоятельная работа	**-**
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	**1**

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

Наименование разделов и тем	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Количество аудиторных часов		
			всего	ТО	Практические занятия
Тема 1. Введение в профессию.	27	0	27	13	14
Тема 2. Организация труда работника.	28	0	28	14	14
Дифференцированный зачет	1	0	1	-	-
Всего по дисциплине:	**56**	**0**	**56**	**27**	**28**

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

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся**		**Объем часов**
Тема 1. Введение в профессию.	1	Понимание сущности и социальной значимости своей профессии.	13
	2	Область профессиональной ответственности за результаты своего труда.	
	3-4	Основы законодательства в области профессиональной деятельности	
	5	Рынок труда в области индустрии питания и гостеприимства.	
	6-7	Методы адаптации на рынке труда и в меняющихся условиях работы.	
	8	Производственный цикл предприятия питания.	
	9-10	Формы организации труда на	

		производстве.	
	11	Возможные нестандартные ситуации и правила поведения в нестандартных ситуациях.	
	12-13	Правила поведения в экстренных ситуациях.	
	Пр.р.	*Основы законодательства*	*2*
	Пр.р.	*Рынок труда*	*2*
	Пр.р.	*Планирование рабочего дня в рамках решения профессиональных задач.*	*2*
	Пр.р.	*Организация рабочего дня в рамках решения профессиональных задач.*	*2*
	Пр.р.	*Формы организации труда на производстве*	*2*
	Пр.р.	*Возможные нестандартные ситуации и правила поведения в нестандартных ситуациях.*	*2*
	Пр.р.	*Правила поведения в экстренных ситуациях.*	*2*
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 2. Организация труда работника.	1-14	Принципы рациональной организации труда работников на предприятиях питания. Правила внутреннего трудового распорядка. Должностная инструкция. Инструкции по безопасности (личной, общественной и предприятия). Важность планирования своей деятельности и методы планирования. Правила организации рабочего места. Принципы формулирования задач и определения способов их решения в рамках профессиональной компетенции на краткосрочную и долгосрочную перспективу. Принципы и методы оценки и	14

		осуществления самоконтроля качества своей профессиональной деятельности. Важность правильной постановки и реализации задач в области профессионального совершенствования. Основные проблемы в профессиональной деятельности и способы их решения. Методы осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий. Важность необходимости быть ориентированным в смежных областях профессиональной деятельности.	
	Пр.р.	*Правила внутреннего трудового распорядка.*	2
	Пр.р.	*Изучение должностной инструкции*	2
	Пр.р.	*Изучение инструкций по безопасности*	2
	Пр.р.	*Отработка умений адаптироваться в меняющихся ситуациях.*	2
	Пр.р.	*Осуществление самоконтроля результатов собственной работы.*	2
	Пр.р.	*Планирование постоянного повышения собственной квалификации.*	2
	Пр.р.	*Принципы самоконтроля*	2
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Дифференцированный зачет		1
ВСЕГО:			**56**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кабинета:

– посадочные места по количеству обучающихся;

– рабочее место преподавателя;

тесты проверочные, учебные тексты.

Технические средства обучения:

- компьютер для преподавателя.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные печатные источники:

1. 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», 2022. -432с.
2. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для нач. проф. образования/ Лаушкина Т.А. – 3-изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия» -2021 г. -240с.
3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для нач. проф. образования/ Семичева Г. П. – 1-изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия» -2021 г. -256с.
4. Технологическое оборудование общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. П. Золин – 13-изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия» -2022 г. -320с.
5. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб для нач.проф. образования/ М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов – 2-е изд. испр.- М.: Издательский центр «Академия» 2022г. – 432с.
6. Кулинария: учебн. пособие для нач. проф. образования/ Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.:Издательский центр «Академия», 2021. – 400с.

Дополнительные печатные источники:

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

2.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.:Академия, 2011 г.

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

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

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

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

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

Электронные ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно – эпидемиологическойслужбы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://fp.crc.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
2. 9.Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа:www.pitportal.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
3. 10.Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режимдоступа: http://www.medlit.ru/medrus/ gigien.htm, свободный. – Заглавие с экрана.1. Митрошенков, О.А. Эффективные переговоры / О.А. Митрошенков. – М.: Инфра-М, 2012. – 280 с.

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

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

3.3. Кадровое обеспечение процесса обучения

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Основными задачами педагога-психолога являются:

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

– отслеживание динамики адаптации обучающегося в социуме;

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения **(освоенные умения, усвоенные знания)**	**Методы контроля**
уметь: • планировать и организовывать текущий рабочий день в рамках решения профессиональных задач. • гибко адаптироваться в меняющихся ситуациях в области профессиональной деятельности. • осуществлять самоконтроль и анализировать результаты собственной работы. • планировать постоянное повышение собственной квалификации.	Ответы на предложенные вопросы Простое тестирование Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ и др.); Проверка тетрадей;
знать: • •понимание сущности и социальной значимости своей профессии. • •область профессиональной ответственности за результаты своего труда. • •основы законодательства в области профессиональной деятельности. • •рынок труда в области индустрии питания и гостеприимства. • •методы адаптации на рынке труда и в меняющихся условиях работы. • •производственный цикл предприятия питания. • •формы организации труда на производстве. • •возможные нестандартные ситуации и правила поведения в нестандартных ситуациях. • •правила поведения в экстренных ситуациях. • •принципы рациональной организации труда работников на предприятиях питания. • •правила внутреннего трудового распорядка. • •должностная инструкция. • •инструкции по безопасности (личной, общественной и предприятия). • •важность планирования своей деятельности и методы планирования. • •правила организации рабочего места. • •принципы формулирования задач и определения способов их решения в рамках профессиональной компетенции на	Ответы на предложенные вопросы Простое тестирование Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ и др.); Проверка тетрадей.

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

ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

ОП.02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ТРУДА

по профессии

13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	**ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	3
2.	**СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	5
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	8
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	10

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

1.1.Область применения 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 дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общепрофессиональный цикл.

1.3. Характеристика нозологической группы, в которой реализуется программа:

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

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

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

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

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

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

Данная группа слушателей характеризуется:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долговременной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое; имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении;
- характерна повышенная утомляемость, быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредоточиваются на задании.
- при неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания;

- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

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

В результате изучения учебной дисциплины: ***ОП.02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ТРУДА*** *слушатель должен:*

уметь:

- Соблюдать правила обработки открытых ран (порезы, нагноения, ожоги).
- Соблюдать требования санитарии и гигиены при хранении и обработке продуктов.
- Соблюдать личную гигиену.
- Выбирать правильные способы соблюдения санитарии и гигиены на рабочем месте.
- Выбирать спецодежду в соответствие с выполняемым заданием.

знать:

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

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 (четвѐртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы– перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации

после еѐ написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определѐнная информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своѐ место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвѐртый, 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 (четвѐртый, 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 (четвѐртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);
- развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос–ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ТРУДА

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

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**56**
в т. ч. в форме практической подготовки	**10**
В том числе:	
теоретическое обучение	**28**
лабораторные работы	-
практические занятия	28
Самостоятельная работа	**-**
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	**1**

2.2. Тематический план учебной дисциплины ОП.02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ТРУДА

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

Тема 1. Соблюдение безопасности продукции производства на предприятии питания.	20	0	20	10	10
Тема 2. Основные понятия микробиологии и эпидемиологии.	16	0	16	8	8
Тема 3. Личная гигиена.	19	0	19	9	10
Дифференцированный зачет	1	0	1	-	-
Всего по дисциплине:	**56**	**0**	**56**	**27**	**28**

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

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся**		**Объем часов**
Тема 1. Соблюдение безопасности продукции производства на предприятии питания.	1	Введение в тему. Соблюдение безопасности.	1
	2	Принципы и методы эффективного общения.	1
	3	Важность соблюдения безопасности продукции производства на предприятии питания.	1
	4	Микробиологический тип опасности на предприятии питания.	1
	5	Физический тип опасности на предприятии питания.	1
	6	Химический тип опасности на предприятии питания.	1
	7	Аллергический тип опасности на предприятии питания.	1
	8	Основные причины возникновения рисков в области безопасности продукции производства (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные загрязнения, здоровье персонала, паразиты и прочее).	1
	9-10	Риски в области безопасности продукции производства, существующие на рабочих	2

		местах.	
	Пр.р.	*Соблюдение требований санитарии и гигиены при хранении продуктов.*	*5*
	Пр.р.	*Соблюдение требований санитарии и гигиены при обработке продуктов.*	*5*
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 2. Основные понятия микробиологии и эпидемиологии.	1	Понятие о микробах.	1
	2	Понятие о эпидемиологии в области питания.	1
	3	Краткие сведения о кишечных инфекционных заболеваниях.	1
	4	Гельминтозы и их профилактика.	1
	5	Мухи, паразиты и грызуны и меры предупреждения заражения ими.	1
	6	Пищевые отравления и их предупреждение.	1
	7-8	Личная гигиена работников и ее значение для предупреждения пищевых отравлений и заболеваний.	2
	Пр.р.	*Соблюдение правил личной гигиены.*	4
	Пр.р.	*Соблюдение правил санитарии и гигиены на рабочем месте.*	4
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 3. Личная гигиена.	1-2	Необходимость соблюдения личной гигиены (чистая одежда, наличие головных уборов, тщательное мытье рук после туалета, до начала работы, после работы с сырыми продуктами и отходами).	10
	3	Правила мытья рук.	
	4	Типы защитной одежды для разных видов работ.	
	5	Типы защитной одежды при складировании.	
	6-7	Риски в области безопасности продукции, связанные с персоналом (инфекции, болезни, ношение аксессуаров и прочее).	
	8-10	Правила обработки открытых ран (порезы, нагноения, ожоги).	
	Пр.р.	*Выбор спецодежды при складировании.*	*3*

	Пр.р.	*Оказание первой помощи при порезах.*	*3*
	Пр.р.	*Оказание первой помощи при нагноении и ожогах.*	*4*
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Дифференцированный зачет		1
ВСЕГО:			**56**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

тесты проверочные, учебные тексты.

Технические средства обучения:

- компьютер для преподавателя.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные печатные источники:

1.Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии.

2.Гуминский А.А., Леонтьева Н.Н., Маринова К.В. Руководство к лабораторным занятиям по общей и возрастной физиологии: Учеб. пособие для студентов биол. спец. пед. ин-тов. - М.: Просвещение, 2023. - 239 с.

3.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. 2022.

4.Хрипкова А.Г., Антропова М.В., Фарбер Д.А. Возрастная физиология и школьная гигиена: Пособие для студентов пед. ин-тов. - М.: Просвещение, 2024 - 319 с.

5.Великанова Л.К., Гуминский А.А., Загорская Н.В. и др. Практические занятия по возрастной физиологии и школьной гигиене. Учебное пособие. - М., 2024. - 132 с.

6 Сапин М.Р., Брыксина З.Г. Анатомия и физиология детей и подростков: Учеб. Пособие для вузов. М.: 1.

Дополнительные печатные источники:

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

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

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

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

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

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

7.Морозов, А.В. Деловая психология /А.В. Морозов.Санкт-Петербург: Союз, 2022. – 576 с.

8.Социальная психология и этика делового общения/ Под редакцией профессора В.Н. Лавриненко. – М.: Культура и спорт, ЮНИТИ, 2021. – 160 с.

9.Холопова, Т.Н. Протокол и этикет для деловых людей / Т.Н. Холопова, М.М. Лебедева. – М.: Инфра-М, 2023. – 401 с.

Электронные ресурсы:

6. 7.Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно – эпидемиологическойслужбы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://fp.crc.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
7. 8.Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа:www.pitportal.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
8. 9.Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режимдоступа: http://www.medlit.ru/medrus/ gigien.htm, свободный. – Заглавие с экрана.1. Митрошенков, О.А. Эффективные переговоры / О.А. Митрошенков. – М.: Инфра-М, 2022. – 280 с.

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

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

3.3. Кадровое обеспечение процесса обучения

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

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

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

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

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

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

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

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

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

– совместно с социальным педагогом и администрацией техникума проводит работу по

профилактике и преодолению конфликтных ситуаций.

Основными задачами педагога-психолога являются:

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

– отслеживание динамики адаптации обучающегося в социуме;

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Методы контроля**
уметь: • -соблюдать требования санитарии и гигиены при хранении и обработке продуктов. • -выбирать правильные способы соблюдения санитарии и гигиены на рабочем месте. • -применять правила санитарии и гигиены на рабочем месте.	***Текущий контроль*** ***при проведении:*** *письменного /устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, и т.д.)*
знать: • важность соблюдения безопасности продукции производства на предприятии питания. возможные типы опасностей на производстве (микробиологические, физические, химические, аллергические). • основные причины возникновения рисков в области безопасности продукции производства (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные загрязнения, здоровье персонала, паразиты и прочее). • -понятие о микробах и эпидемиологии в области питания.	***Текущий контроль*** ***при проведении:*** *письменного /устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов*

• краткие сведения о кишечных инфекционных заболеваниях. • виды гельминтозов и их профилактику. виды мух, паразитов и грызунов, и меры предупреждения заражения ими. пищевые отравления и их предупреждение. личную гигиену работников и ее значение для предупреждения пищевых отравлений и заболеваний. • -правила личной гигиены, • требования к одежде кухонного работника, правила мытья рук, • правила обработки открытых ран	*внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета -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.	

ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ

по профессии

13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1.ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ

1.1.Область применения 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 дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общепрофессиональный цикл.

1.3. Характеристика нозологической группы, в которой реализуется программа:

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

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

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

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

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

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

Данная группа слушателей характеризуется:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долговременной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое; имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении;
- характерна повышенная утомляемость, быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредоточиваются на задании.
- при неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания;
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам

раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

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

В результате изучения учебной дисциплины: ОП.03 «Техническое оснащение» слушатель должен:

уметь:

- -организовывать рабочее место в соответствии с видами выполняемых работ
- -подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- -обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь;

знать:

- -классификацию технологического оборудования предприятий общественного питания.
- -устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- -общие правила эксплуатации оборудования и основные требования ТБ.

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 (четвѐртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы– перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после еѐ написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определѐнная информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своѐ место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвѐртый, 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 (четвѐртый, 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 (четвѐртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс,

области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ

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

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**56**
в т. ч. в форме практической подготовки	**10**
В том числе:	
теоретическое обучение	**28**
лабораторные работы	-
практические занятия	28
Самостоятельная работа	**-**
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	**1**

2.2. Тематический план учебной дисциплины ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ

Наименование разделов и тем	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Количество аудиторных часов		
			всего	ТО	Практические занятия
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	16	0	16	8	8
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	6	0	6	4	2
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	10	0	10	4	6
Раздел 2. Устройство и назначение основных	33	0	33	17	16

видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства					
Тема 2.1 Механическое оборудование	9	0	9	5	4
Тема 2.2 Тепловое оборудование	10	0	10	6	4
Тема 2.3 Холодильное оборудование	4	0	4	2	2
Тема 2.4. Весоизмерительное оборудование	4	0	4	2	2
Тема 2.5. Вспомогательное оборудование	6	0	6	2	4
Раздел 3. Организация рабочего места кухонного рабочего	6	0	6	2	4
Тема 3.1. Обязанности кухонного рабочего	6	0	6	2	4
Дифференцированный зачет	1	0	1	-	-
Всего по дисциплине:	**56**	**0**	**56**	**27**	**28**

2.3. Содержание учебной дисциплины ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся**		**Объем часов**
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания			16
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	1	Классификация, основные типы и классы организаций питания. Специализация организаций питания.	4
	2	Характеристика основных типов организаций питания.	
	Пр.р.	*Нормативные документы, регламентирующие деятельность ПОП (решение ситуаций)*	*2*

	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	1-4	1.Деятельность заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. 2.Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. 3.Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов. Характеристика способов кулинарной обработки 4.Организация работы зон кухни.	4
	Пр.р.	*Приемка товаров по количеству и качеству.*	3
	Пр.р.	*Определение и оформление нормируемых и ненормируемых потерь*	3
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства			33
Тема 2.1 Механическое оборудование	1	1.Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации 2.Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 3.Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 4.Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 5.Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Правила	5

		безопасной эксплуатации.	
	Пр.р.	*Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.*	
	Пр.р.	*Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы*	
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 2.2 Тепловое оборудование	1	1.Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации. 2.Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. 3.Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 4.Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	6
	Пр.р.	*1.Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования* *2.Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.*	
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 2.3	1	***1.***Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы	

Холодильное оборудование		охлаждения (естественное и искусственное, без машинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации. *2.*Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2
	Пр.р.	*Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования*	2
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 2.4. Весоизмерительное оборудование	1	1. Весы циферблатные, электронные. Устройство и правила взвешивания на весах различных типов.	2
	Пр.р.	*Изучение устройства, отработка навыков взвешивания на весах различных типов*	2
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 2.5. Вспомогательное оборудование	1-2	1.Оборудование для раздачи пищи. 2 Посудомоечные машины	2
	Пр.р.	*Изучение правил безопасной эксплуатации посудомоечных машин* *Составление алгоритма: «Безопасная эксплуатация посудомоечной машины».*	*4*
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Раздел 3. Организация рабочего места кухонного рабочего			6
Тема 3.1. Обязанности кухонного рабочего	1	1Служебные обязанности кухонного рабочего 2 Организация рабочего места кухонного работника в овощном цехе	2
	2	Организация работы бюро медико-социальной экспертизы.	
	3	Нормативно правовые основы по медико-социальной экспертизе и реабилитации инвалидов.	
	Пр.р.	*Подбор оборудования и инвентаря для организации рабочего места кухонного работника*	4
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Дифференцированный зачет		1
ВСЕГО:			**56**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

тесты проверочные, учебные тексты.

Технические средства обучения:

- компьютер для преподавателя.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные печатные источники:

1.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник. - 2-е изд.- М.: Академия, 2021

2.Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2022 - 480с

Дополнительные печатные источники:

1. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]:: Учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 412 с

Электронные ресурсы:

11. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://fcior.edu.ru/

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

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

3.3. Кадровое обеспечение процесса обучения

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

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

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

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Методы контроля**
уметь: • -организовывать рабочее место для обработки сырья в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; • -определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; • -подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и	Ответы на предложенные вопросы Простое тестирование Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на

пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	вопросы, выполнение практических работ и др.); Проверка тетрадей;
знать: • -классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; • -принципы организации обработки сырья; • -правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; • -способы организации рабочего места кухонного работника; • -правила электробезопасности, • -пожарной безопасности; • -правила охраны труда в организациях питания.	Ответы на предложенные вопросы Простое тестирование Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ и др.); Проверка тетрадей.
Педагог обязательно проверяет, усвоил ли слушатель новый материал, понял ли, какие именно действия и в какой последовательности он должен осуществлять, решая задачу, поставленную в рамках содержания контроля освоения материала; необходимо помогать слушателю последовательно и целенаправленно достигать поставленной цели; отдельно контролировать, способен ли слушатель осуществлять освоенные действия в свернутом виде.	

ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

ОП.04 ОХРАНА ТРУДА. ПРАВИЛА И НОРМЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТРУДА

по профессии

13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	**ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	3
2.	**СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	5
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	9
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	11

1.ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ОХРАНА ТРУДА. ПРАВИЛА И НОРМЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТРУДА

1.1.Область применения 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 дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общепрофессиональный цикл.

1.3. Характеристика нозологической группы, в которой реализуется программа:

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

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

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

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

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

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

Данная группа слушателей характеризуется:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долговременной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое; имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении;
- характерна повышенная утомляемость, быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредоточиваются на задании.
- при неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания;
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам

раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

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

В результате изучения учебной дисциплины: ОП.04 «Охрана труда. Правила и нормы безопасности труда» слушатель должен:

уметь:

- -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда

знать:

- -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- -обязанности работников в области охраны труда;
- -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

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 (четвѐртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы– перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после еѐ написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определѐнная информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своѐ место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвѐртый, 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 (четвѐртый, 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 (четвѐртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);
- развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос–ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ОХРАНА ТРУДА. ПРАВИЛА И НОРМЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТРУДА

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

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**38**
в т. ч. в форме практической подготовки	**10**
В том числе:	
теоретическое обучение	**28**
лабораторные работы	-
практические занятия	10
Самостоятельная работа	**-**
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	**2**

2.2. Тематический план учебной дисциплины ОП.04 ОХРАНА ТРУДА. ПРАВИЛА И НОРМЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТРУДА

Наименование разделов и тем	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Количество аудиторных часов		
			всего	ТО	Практические занятия
Введение	2	0	2	2	0
Раздел 1.Нормативно - правовая база охраны	10	0	10	8	2

труда					
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	6	0	6	4	2
Тема 1.2. Обеспечение охраны труда	2	0	2	2	0
Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	2	0	2	2	0
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания	12	0	12	8	4
Тема 2.1. Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	6	0	6	4	2
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	6	0	6	4	2
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность	18	0	18	14	4
Тема 3.1. Электробезопасность	4	0	4	4	0
Тема 3.2 Пожарная безопасность	10	0	10	6	4
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	2	0	2	2	0
Дифференцированный зачет	2	0	2	-	-
Всего по дисциплине:	**38**	**0**	**38**	**28**	**10**

2.3. Содержание учебной дисциплины ОП.04 ОХРАНА ТРУДА. ПРАВИЛА И НОРМЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТРУДА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов
Введение			2
Раздел 1.Нормативно - правовая база охраны труда			10
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	1	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения	4
	2	Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).	
	3	Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия	
	4	Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание	
	Пр.р.	*Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда*	*2*
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 1.2. Обеспечение охраны труда	1	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда	2
	2	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда.	
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 1.3. Организация охраны труда в	1	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности.	2

организациях, на предприятиях	2	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда	
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания			12
Тема 2.1. Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	1-2	Основные понятия: условия труда, их виды.	4
	3	Вредные производственные факторы: понятие, классификация	
	4	Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании	
	Пр.р.	Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	2
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	1-2	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ.	4
	3-4	Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая	
	Пр.р.	*Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов*	*2*
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность			18
Тема 3.1. Электробезопасность	1	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током.	4
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 3.2 Пожарная безопасность	1-3	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база	6
	4-6	Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства	

		пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение	
	Пр.р.	*Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания*	*4*
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	1-2	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности	2
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Дифференцированный зачет		2
ВСЕГО:			**38**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кабинета:

– посадочные места по количеству обучающихся;

– рабочее место преподавателя;

тесты проверочные, учебные тексты.

Технические средства обучения:

– компьютер для преподавателя.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные печатные источники:

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://www.constitution.ru/
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10164072/
3. Трудовой кодекс Российской федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10108000/

6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно- эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)
14. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2023.–320с.

Дополнительные печатные источники:

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2021.– 160с.

Электронные ресурсы:

1.Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://festival.allbest.ru /articles/55682, свободный

2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru

3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.gost.ru

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

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

3.3. Кадровое обеспечение процесса обучения

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

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

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

При реализации основной программы профессиональной подготовки адаптированной для

лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) предусмотрено штатным расписанием должности специалистов психолого-педагогического сопровождения: педагог – психолог, социальный педагог.

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

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

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

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

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

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

Основными задачами педагога-психолога являются:

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

– отслеживание динамики адаптации обучающегося в социуме;

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Методы контроля**
уметь: • -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; • -использовать средства коллективной и	Ответы на предложенные вопросы Простое тестирование Письменный опрос (тестирование, работа по

индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; • -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; • -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; • -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ и др.); Проверка тетрадей;
знать: • -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; • -обязанности работников в области охраны труда; • -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; • -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); • -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; • -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Ответы на предложенные вопросы Простое тестирование Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ и др.); Проверка тетрадей.
Педагог обязательно проверяет, усвоил ли слушатель новый материал, понял ли, какие именно действия и в какой последовательности он должен осуществлять, решая задачу, поставленную в рамках содержания контроля освоения материала; необходимо помогать слушателю последовательно и целенаправленно достигать поставленной цели; отдельно контролировать, способен ли слушатель осуществлять освоенные действия в свернутом виде.	

ПРИЛОЖЕНИЕ 3
к АОП СПО по профессии
13249 Кухонный рабочий

ПРИМЕРНЫЕ АДАПТИРОВАННЫЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРОГРАММ ПРАКТИКИ

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ПМ.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

для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

ПМ.01 ВЫПОЛНЕНИЕ ПОДГОТОВКИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ, ИНВЕНТАРЯ, КУХОННО-СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ

по профессии

13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
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 ПМ 01. ВЫПОЛНЕНИЕ ПОДГОТОВКИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ, ИНВЕНТАРЯ, КУХОННО-СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ

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.**

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

1.2.Характеристика нозологической группы, в которой реализуется программа:

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

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

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

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

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

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

Данная группа слушателей характеризуется:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долговременной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое; имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении;
- характерна повышенная утомляемость, быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредоточиваются на задании.
- при неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания;
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам

раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля, требования к результатам освоения учебной дисциплины.

Рабочая программа адаптированного профессионального модуля (далее программа) - является частью программы профессиональной подготовки для выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений 13249 Кухонный работник, в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- убирать производственные помещения;
- подготавливать производственный инвентарь и кухонную посуду и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК. 1.1. Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

ПК. 1.2. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.

ПК. 1.3. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.

ПК. 1.4. 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.

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

иметь практический опыт:

- мыть производственные полы и стены производственных помещений;
- проводить дезинфекцию в рабочих зонах;
- проводить генеральную уборку производственных помещений;
- поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня;
- пользоваться уборочной техникой и средствами уборки;
- пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений;
- содержать уборочную технику в чистом и исправном виде.
- удалять остатки пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря;
- мыть и ополаскивать производственный инвентарь и кухонную посуду ручным способом;
- мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в посудомоечной машине;
- пользоваться посудомоечной машиной для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря;
- сушить и раскладывать кухонную посуду и производственный инвентарь по местам;
- чистить все типы поверхностей кухонной посуды и производственного инвентаря;
- пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- содержать посудомоечные машины для кухонной посуды в чистом и исправном виде.

уметь:

- проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений.
- пользоваться средствами уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений.
- соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств.
- убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.
- обеспечивать правильные условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
- проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья 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 производственного инвентаря и кухонной посуды.
- чистить и мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены.
- обеспечивать правильные условия хранения чистой кухонной посуды, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.

знать:

- структуру и планировку производственных помещений;
- представление о работе кухни;
- виды поверхностей стен и полов производственных помещений;
- правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений;
- правила использования моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений;
- виды уборочной техники, применяемой для уборки производственных помещений;
- инструкции по использованию уборочной техники в процессе подготовки производственных помещений;
- средства уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений, и правила их применения;
- важность использования средств уборки, моющих и дезинфицирующих средств по назначению;
- рациональные методы и приемы выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу и окончанию работы;
- требования санитарии и гигиены при подготовке производственных помещений;
- возможные последствия нарушения требований гигиены и санитарии;
- требования к технике безопасности при уборке производственных помещений;
- требования к личной гигиене персонала при уборке производственных помещений;
- правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания;
- основную классификацию производственного инвентаря и кухонной посуды;

- виды поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды и их характеристики;
- требования к качеству подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;
- правила чистки разных видов поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды;
- правила мойки производственного инвентаря и кухонной посуды ручным и механическим способом;
- виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды;
- правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды;
- требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды;
- правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- требования санитарии и гигиены при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов.

1.4. 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 (четвѐртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы– перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после еѐ написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определѐнная информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своѐ место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвѐртый, 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 (четвѐртый, 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 (четвѐртый, 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 ПМ.01 ВЫПОЛНЕНИЕ ПОДГОТОВКИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ, ИНВЕНТАРЯ, КУХОННО-СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ

2.1.Объем часов и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**322**
В том числе:	
теоретическое обучение	**70**
учебная практика	108
производственная практика	144
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена	4

2.2.Тематический план профессионального модуля ПМ.01 ВЫПОЛНЕНИЕ ПОДГОТОВКИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ, ИНВЕНТАРЯ, КУХОННО-СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ.

Наименование разделов и тем	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Количество аудиторных часов		
			всего	ТО	Практические занятия
МДК 01.01 Подготовка производственных помещений, инвентаря, кухонно-столовой посуды и приборов	70	0	70	35	35
УП.01 Учебная практика	108	0			
ПП.01 Производственная практика	144	0			
Квалификационный экзамен	4				

Всего по дисциплине:	**322**	**0**			

2.3. Содержание учебной дисциплины ПМ.01 ВЫПОЛНЕНИЕ ПОДГОТОВКИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ, ИНВЕНТАРЯ, КУХОННО-СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ.

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся**		**Объем часов**
Раздел 1. Подготовка производственных помещений, инвентаря, кухонно-столовой посуды и приборов			
Тема 1.1. Производственные помещения	1	Структура производственных помещений	6
	2	Планировка производственных помещений	
	3	Представление о работе кухни	
	4	Виды поверхностей стен и полов производственных помещений.	
	5	Правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений	
	6	Правила использования моющих средств, необходимых для уборки производственных помещений.	
	Пр.р.	*Планирование заготовочного цеха.*	*1*
	Пр.р.	*Работа кухни.*	*1*
	Пр.р.	*Виды поверхностей полов и стен в зале.*	*1*
	Пр.р.	*Уборка стен в складских помещениях*	*1*
	Пр.р.	*Использование моющих средств при уборке в складских помещениях*	*1*
Тема 1.2. Моющие и дезинфицирующие средства. Подготовка специальных моющих растворов	1	Моющие и дезинфицирующие средства: понятие, виды, состав. Правила использования дезинфицирующих средств.	3
	Пр.р.	*Использование дезинфицирующих средств при уборке в доготовочном цехе.*	1
Тема 1.3. Уборочная техника.	1	Виды уборочной техники, применяемой для уборки производственных помещений	6
	2	Средства уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений	
	3	Инструкции по использованию уборочной техники в процессе подготовки производственных помещений	
	4	Правила применения средств уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений.	
	5	Важность использования средств уборки по назначению.	
	6	Рациональные методы выполнения работ по подготовке производственных помещений к окончанию работы.	
	Пр.р.	*Пользование уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений*	1
	Пр.р.	*Соблюдение инструкций по выбору моющих средств. Соблюдение инструкций по выбору дезинфицирующих средств*	1
Тема 1.4. Санитария и	1	Требования санитарии при подготовке	1

гигиена		производственных помещений. Требования гигиены при подготовке производственных помещений	
	Пр.р.	*Санитария и гигиена при уборке производственных помещений*	2
	Пр.р.	*Последствия нарушений требований санитарии при уборке производственных помещений*	1
Тема 1.5. Уборка производственных помещений	1	Требования к технике безопасности при уборке производственных помещений	4
	2	Требования к личной гигиене персонала при уборке производственных помещений	
	3	Правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования	
	4	Внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания	
	Пр.р.	*Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии*	1
	Пр.р.	*Обеспечение правильных условий хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.*	1
	Пр.р.	*Техника безопасности при уборке производственных помещений.*	1
	Пр.р.	*Правила уборки производственных помещений*	2
	Пр.р.	*Личная гигиена персонала*	2
	Пр.р.	*Генеральная уборка производственных помещений*	2
	Пр.р.	*Хранение моющих средств. Хранение дезинфицирующих средств*	1
	Пр.р.	*Поддержание в чистоте производственных помещений Поддержание в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня.*	2
	Пр.р.	*Содержание уборочной техники*	1
Раздел 2. Технология подготовки производственного инвентаря, кухонно-столовой посуды и приборов			
Тема 2.1. Классификация производственного инвентаря и кухонной посуды	1	Основная классификация производственного инвентаря.	2
	2	Основная классификация кухонной посуды	
Тема 2.2. Характеристика кухонной посуды, назначение, правила мытья	1	Виды поверхностей производственного инвентаря и их характеристики	3
	2	Виды поверхностей кухонной посуды (фарфоровой, фаянсовой, хрустальной, стеклянной, металлической, керамической, деревянной, пластмассовой) и их характеристики	
	3	Посуда и приборы одноразового использования: виды, ассортимент, назначение, утилизация.	
	Пр.р.	*Определение вида поверхности посуды. Определение дефектов поверхности посуды.*	1

Тема 2.3. Виды производственного оборудования	1	Механическое оборудование: требования по безопасности труда при работе	3
	2	Смесительные установки, виды, назначение, устройство, правила эксплуатации.	
	3	Виды посудомоечных машин для мытья (производственного инвентаря, кухонной посуды). Характеристика отечественных посудомоечных машин	
	Пр.р.	*Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды.*	1
	Пр.р.	*Правила пользования посудомоечной машины для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря*	1
Тема 2.4. Столовая посуда, приборы, белье.	1	Классификация столовой посуды и приборов.	2
	Пр.р.	*Определение вида столовой посуды, назначения*	1
	Пр.р.	*Определение дефектов посуды*	1
	Пр.р.	*Подбор моющих средств в зависимости от вида посуды*	1
	Пр.р.	*Подбор дезинфицирующих средств.*	1
Тема 2.5. Столовые приборы и столовое белье.	1	Столовые приборы: виды, назначение, дизайн, характеристика. Основные столовые приборы.	3
	2	Дополнительные (вспомогательные) столовые приборы.	
	3	Столовое бельё: виды, назначение, ассортимент, размеры, характеристика.	
	Пр.р.	*Подготовка столовой посуды и приборов для обслуживания посетителей в обычном режиме*	1
	Пр.р.	*Обработка столового белья*	1
Тема 2.6. Чистка поверхностей столовой посуды, приборов.	1	Рациональные методы выполнения работ при подготовке столовой посуды и приборов	2
	2	Требования к личной гигиене персонала при подготовке столовой посуды и приборов	
	Пр.р.	*Чистка и мойка столовой посуды и приборов*	1
	Пр.р.	*Обеспечение правильных условий хранения чистой столовой посуды, приборов*	1
Итого МДК 01.01			**70**
Учебная практика УП.01 Виды работ: Проверка рабочего состояния уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений (перед работой) Проверять рабочее состояние уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений (после окончания работы) Соблюдение инструкций по выбору и использованию моющих средств. Соблюдение инструкций по выбору и использованию дезинфицирующих средств. Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (заготовочных 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 (уборка залов) Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (складских помещений) Обеспечивание правильных условий хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Проведение дезинфекции в рабочих зонах (физические методы) Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (заготовочных цехов)			108

Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (доготовочных цехов) Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (кондитерских цехов) Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (заготовочных цехов) Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (доготовочных цехов) Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (кондитерских цехов) Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (складских помещений) Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (залов) Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений Правила содержания уборочной техники в чистом и исправном виде. Правила пользования чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом. Правила пользования посудомоечной машины для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря. Мойка производственного инвентаря и кухонной посуды в посудомоечной машине. Сушка и раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря по местам. Чистка всех типов поверхностей производственного инвентаря. Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (фарфоровой и фаянсовой). Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (металлической). Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (керамической). Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (деревянной). Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (пластмассовой). Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (стеклянной). Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (хрустальной).	
Производственная практика ПМ.01 Виды работ: Проверка рабочего состояния уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений (перед работой). Проверка рабочего состояния уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений (после окончания работы). Правила использования уборочной техникой и средств уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений. Соблюдение инструкций по выбору и использованию моющих средств. Соблюдение инструкций по выбору и использованию дезинфицирующих средств. Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытьё производственных полов и стен (заготовочных цехов). Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытьё производственных полов и стен (доготовочных цехов). Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытьё производственных полов и стен (кондитерских цехов). Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытьё производственных полов и стен (уборка залов). Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытьё производственных полов и стен (складских помещений). Обеспечение правильных условий хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования Проведение дезинфекции в рабочих зонах (физические методы) Проведение дезинфекции в рабочих зонах (химические методы) Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (заготовочных цехов) Правила проведения генеральной уборки производственных помещений	144

(доготовочных цехов) Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (кондитерских цехов) Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (складских помещений) Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (залов) Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (заготовочных цехов) Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (доготовочных цехов) Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (кондитерских цехов) Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (складских помещений) Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (залов) Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений. Удаление остатков пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды Правила пользования чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом Правила пользования посудомоечной машины для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря Мойка производственного инвентаря и кухонной посуды в посудомоечной машине Сушка и раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря по местам Чистка всех типов поверхностей производственного инвентаря Чистка всех типов поверхностей столовой и кухонной посуды (фарфоровой и фаянсовой) Чистка всех типов поверхностей столовой и кухонной посуды (металлической) Чистка всех типов поверхностей столовой и кухонной посуды (керамической) Чистка всех типов поверхностей столовой и кухонной посуды (деревянной) Чистка всех типов поверхностей столовой и кухонной посуды (пластмассовой) Чистка всех типов поверхностей столовой и кухонной посуды (стеклянной) Чистка всех типов поверхностей столовой и кухонной посуды (хрустальной) Пользование чистящими средствами при подготовке производственного инвентаря Пользование моющими средствами при подготовке производственного инвентаря Пользование дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря, пользование чистящими средствами при подготовке столовой и кухонной посуды Пользование моющими средствами при подготовке столовой и кухонной посуды Пользование дезинфицирующими средствами при подготовке кухонной посуды Обеспечивание правильных условий хранения чистой столовой и кухонной посуды Обеспечивание правильных условий хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств Содержание посудомоечных машин для кухонной посуды в чистом и исправном виде	
ВСЕГО:	**322**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Технические средства обучения: компьютер, проектор.

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

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные печатные источники:

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

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

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

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

Дополнительные печатные источники:

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

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

2021 г.

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

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

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

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

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

Электронные ресурсы:

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

9. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный

ресурс]. - Режим доступа: www.pitportal.ru, свободный. - Заглавие с экрана.

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

3.3. Кадровое обеспечение процесса обучения

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Основными задачами педагога-психолога являются:

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

– отслеживание динамики адаптации обучающегося в социуме;

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

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

Для эффективной работы педагогов по созданию условий для обучающихся с нарушением интеллекта обеспечивается на постоянной основе подготовка, переподготовка и повышение квалификации педагогов с целью получения знаний о

психофизиологических особенностях инвалидов и лиц с ОВЗ, специфики приема-передачи учебной информации, применения специальных технических средств обучения с учетом различных нарушений функций организма человека.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Методы контроля**
иметь практический опыт: • мыть производственные полы и стены производственных помещений; • проводить дезинфекцию в рабочих зонах; • проводить генеральную уборку производственных помещений; • поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня; • пользоваться уборочной техникой и средствами уборки; • пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений; • содержать уборочную технику в чистом и исправном виде. • удалять остатки пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря; • мыть и ополаскивать производственный инвентарь и кухонную посуду ручным способом; • мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в посудомоечной машине; • пользоваться посудомоечной машиной для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря; • сушить и раскладывать кухонную посуду и производственный инвентарь по местам; • чистить все типы поверхностей кухонной посуды и производственного инвентаря;	***Текущий контроль при проведении:*** *выполнение практических работ* *Наблюдение, корректировка действий* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета*

• пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; • содержать посудомоечные машины для кухонной посуды в чистом и исправном виде.	
уметь: • проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений. • пользоваться средствами уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений. • соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств. • убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены. • обеспечивать правильные условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. • проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья 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 производственного инвентаря и кухонной посуды. • чистить и мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены. • обеспечивать правильные условия хранения чисто кухонной посуды, чистящих, моющих дезинфицирующих средств.	***Текущий контроль при проведении:*** *письменного /устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета* *-тестирования.*
знать:	***Текущий контроль***

• структуру и планировку производственных помещений; • представление о работе кухни; • виды поверхностей стен и полов производственных помещений; • правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений; • правила использования моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений; • виды уборочной техники, применяемой для уборки производственных помещений; • инструкции по использованию уборочной техники в процессе подготовки производственных помещений; • средства уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений, и правила их применения; • важность использования средств уборки, моющих и дезинфицирующих средств по назначению; • рациональные методы и приемы выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу и окончанию работы; • требования санитарии и гигиены при подготовке производственных помещений; • возможные последствия нарушения требований гигиены и санитарии; • требования к технике безопасности при уборке производственных помещений; • требования к личной гигиене персонала при уборке производственных помещений; • правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; • внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания; • основную классификацию производственного инвентаря и кухонной посуды; • виды поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды и их характеристики; • требования к качеству подготовки	***при проведении:*** *письменного /устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета* *-тестирования.*

производственного инвентаря и кухонной посуды; • правила чистки разных видов поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды; • правила мойки производственного инвентаря и кухонной посуды ручным и механическим способом; • виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды; • правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды; • требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды; • правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; • рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; • требования санитарии и гигиены при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; • возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; • требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; • правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов.	
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

для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

ПМ.02 ВЫПОЛНЕНИЕ ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕСЛОЖНЫХ БЛЮД

по профессии

13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	**ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	3
2.	**СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	7
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 ПМ.02 ВЫПОЛНЕНИЕ ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕСЛОЖНЫХ БЛЮД

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, ПисьмаМинобрнауки 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.**

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

1.2.Характеристика нозологической группы, в которой реализуется программа:

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

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

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

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

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

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

Данная группа слушателей характеризуется:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долговременной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое; имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении;
- характерна повышенная утомляемость, быстро становятся вялыми или раздражительными,

с трудом сосредоточиваются на задании.

- при неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания;
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля, требования к результатам освоения учебной дисциплины.

Рабочая программа адаптированного профессионального модуля (далее программа) - является частью программы профессиональной подготовки для выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений 13249 Кухонный работник, в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): *организация производства на предприятиях питания. Выполнение первичной обработки сырья и приготовление несложных блюд* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать рабочее место в условиях производства продукции питания.

ПК 1.2. Производить первичную обработку сырья.

ПК 1.3. Приготовление полуфабрикатов.

ПК 1.4. Приготовление несложных кулинарных блюд.

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

иметь практический опыт:

– подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

– подготовки по заданию повара сырья для приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий;

– обработки, нарезки и формовки пищевых продуктов по заданию повара;

– приготовления полуфабрикатов, бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;

– приготовления несложных кулинарных блюд;

– доставки готовой продукции к раздаче или в экспедицию, комплектации обедов.

уметь:

– производить работы по подготовке рабочего места;

– соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;

– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;

– аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления несложных блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;

– планировать и организовывать текущий рабочий день в рамках решения профессиональных задач;

– различать предприятия питания по основным его функциям; классифицировать предприятия питания по различным признакам и давать им характеристику;

– организовывать рабочее место в различных структурных

подразделениях предприятий питания;

– распознавать по внешнему виду формы нарезки и название полуфабрикатов;

– применять полученные знания при выполнении механической кулинарной обработки пищевых продуктов на практике;

– осуществлять органолептическую оценку качества сырья, полуфабрикатов, используя различные методы определения;

– использовать основные пряности и приправы, пищевые добавки;

– использовать способы тепловой кулинарной обработки на практике;

– приготовления несложных кулинарных блюд;

– доставлять полуфабрикаты и сырье в производственные цехи; готовуюпродукцию к раздаче;

– устанавливать подносы при комплектации обедов;

– производить сбор пищевых отходов;

– адаптироваться в меняющихся ситуациях в области профессиональной деятельности;

– осуществлять самоконтроль и анализировать результаты собственнойработы.

знать:

– структуру и планировку производственных помещений; правила организации цеховой и бесцеховой структуры производства в пищевой промышленности; внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания;

– правила организации рабочего места;

– требования к личной гигиене персонала;

– понятие о технологическом процессе предприятия питания;

– правила и последовательность механической кулинарной обработкипищевых продуктов, способы и формы нарезки, виды полуфабрикатов;

– требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

– методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, с учётом соблюдения требований к качеству;

– характеристику способов тепловой кулинарной обработки продуктов;

– рецептуры и технологии приготовления несложных блюд;

– понимать сущность понятия «комплексный обед»;

– правила доставки полуфабрикатов и сырья в производственные цехи;готовой продукции к раздаче;

– правила вскрытия и выгрузки продукции из тары с обеспечениемсохранности в них продукции;

– правила установки подносов на транспортер при комплектации обедов;столовых приборов и посуды, хлеба др.;

– правила сбора пищевых отходов;

– правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд;

– требования охраны труда, производственной санитарии и пожарнойбезопасности в организациях питания.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся долженобладать ***трудовыми действиями:***

подготовка к работе основного производства организации питания исвоего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентамиорганизации питания;

– подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

– обработка, нарезка на полуфабрикаты пищевых продуктов по заданию повара;

– подготовка полуфабрикатов, приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;

– приготовления несложных кулинарных блюд;

– 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;

– уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.

1.4. 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 (четвѐртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы– перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после еѐ написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определѐнная информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своѐ место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвѐртый, 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 (четвѐртый, 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 (четвѐртый, 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 ПМ.02 ВЫПОЛНЕНИЕ ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕСЛОЖНЫХ БЛЮД

2.1.Объем часов и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**374**
В том числе:	
МДК 02.01	**86**
учебная практика	144
производственная практика	144
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена	4

2.2.Тематический план профессионального модуля ПМ.02 ВЫПОЛНЕНИЕ ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕСЛОЖНЫХ БЛЮД

Наименование разделов и тем	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Количество аудиторных часов		
			всего	ТО	Практические занятия
МДК 02.01 Организация выполнения первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд	86	0	86	43	43
УП.01 Учебная практика	144	0			
ПП.01 Производственная практика	144	0			
Квалификационный экзамен	4				
Всего по дисциплине:	**374**	**0**			

2.3. Содержание профессионального модуля ПМ.02 ВЫПОЛНЕНИЕ ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕСЛОЖНЫХ БЛЮД

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся**		**Объем часов**
МДК 02.01 Организация выполнения первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд			**86**
Раздел 1. Механическая кулинарная обработка пищевых продуктов			
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка пищевых продуктов. Подготовка сырья к производству.	1-2	Механическая кулинарная обработка пищевых продуктов.	12
	3	Механическая кулинарная обработка клубнеплодов.	
	4	Формы нарезки клубнеплодов.	
	5-6	Механическая кулинарная обработка корнеплодов и формы нарезки.	
	7-8	Механическая кулинарная обработка капустных, луковых, овощей.	
	9	Формы нарезки капустных, луковых, овощей.	
	10	Механическая кулинарная обработка салатных, пряных и десертных овощей.	
	11	Консервированные и быстрозамороженные овощи.	
	12	Механическая кулинарная обработка грибов и формы нарезки	
	Пр.р.	*Составление технологических схем механической кулинарной обработки овощей и грибов.*	*9*
Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка мяса. Подготовка сырья к производству.	1-2	Механическая кулинарная обработка мяса	7
	3-4	Мясные полуфабрикаты.	
	5	Мясная котлетная масса и полуфабрикаты из нее.	
	6-7	Обработка костей и субпродуктов.	
	Пр.р.	*Составление технологических схем механической кулинарной обработки мяса и мясных продуктов*	*10*
Тема 1.3. Механическая кулинарная обработка рыбы. Подготовка сырья к производству.	1	Механическая кулинарная обработка рыбы.	2
	2	Рыбные полуфабрикаты.	
	Пр.р.	*«Составление технологических схем механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов».*	*6*
Тема 1.4.	1-2	Механическая кулинарная обработка	4

Механическая кулинарная обработка птицы. Подготовка сырья к производству.		птицы.	
	3-4	Полуфабрикаты из птицы.	
	Пр.р.	*«Составление технологических схем механической кулинарной обработки птицы».*	*4*
Раздел 2. Тепловая кулинарная обработка продуктов			
Тема 2.1. Тепловая кулинарная обработка пищевых продуктов.	1-2	Варка и ее разновидности.	6
	3-4	Жарка и ее разновидности.	
	5-6	Способы тепловой обработки.	
	Пр.р.	*«Составление технологических схем приготовления несложных*	*4*
Тема 2.2. Требования к комплектации обедов. Пряности, приправы и пищевые добавки.	*1-2*	Меню.	4
	3-4	Нарезка хлеба и хлебобулочных изделий.	
	Пр.р.	*Составление алгоритма действий при комплектации обедов».*	*4*
Раздел 3.Технология приготовления мучных кулинарных изделий			
Тема 3.1. Виды теста. Технология приготовления мучных кулинарных изделий.	1-4	Классификация видов теста.	8
	5-8	Тесто для блинов и блинчиков.	
	Пр.р.	*«Составление технологических схем приготовления блинов и блинчиков».*	*3*
	Пр.р.	*«Составление технологических схем приготовления мучных кулинарных изделий».*	*3*
Учебная практика УП.02 **Виды работ:** ПП. Организация работы по соблюдению правил механической кулинарной обработки клубнеплодов и корнеплодов. ПП. Организация работы по соблюдению правил нарезания клубнеплодов. ПП. Организация работы по соблюдению правил нарезания корнеплодов. ПП. Организация работы по соблюдению правил механической кулинарной обработки грибов. ПП. Организация работы по соблюдению правил механической кулинарной обработки мяса и мясопродуктов. ПП. Организация работы по соблюдению правил приготовления мясных полуфабрикатов. ПП. Организация работы по соблюдению правил механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов, морепродуктов. ПП. Организация работы по соблюдению правил приготовления рыбных полуфабрикатов. ПП. Организация работы по соблюдению правил механической кулинарной обработки птицы.			*144*

ПП. Организация работы по соблюдению правил приготовления полуфабрикатов из птицы. ПП. Подготовка наборов продуктов для приготовления несложных блюд. ПП. Подготовка наборов продуктов для приготовления несложных блюд. ПП. Выполнение работ по приготовлению несложных блюд. ПП. Организация работы по нарезанию хлеба и хлебобулочных изделий. ПП. Организация работы по приготовлению блинов, блинчиков. ПП. Организация работы по приготовлению мучных кулинарных изделий. ПП. Выполнение работ по соблюдению технологического процесса приготовления несложных кулинарных блюд. ПП. Выполнение работ по нарезанию хлеба и хлебобулочных изделий. ПП. Выполнение работ по приготовлению блинов, блинчиков. ПП. Выполнение работ по приготовлению мучных кулинарных изделий.	
Производственная практика ПП.02 Виды работ: ПП. Инструктаж по технике безопасности и охране труда при выходе на производственную практику. ПП. Выполнение работ по соблюдению технологических процессов. ПП. Выполнение работ по организации рабочих мест в структурных подразделениях. ПП. Выполнение работ по организации рабочих мест в структурных подразделениях. ПП. Выполнение работ по организации рабочих мест в овощном цехе. ПП. Выполнение работ по организации рабочих мест в мясном цехе. ПП. Выполнение работ по организации рабочих мест в рыбном цехе. ПП. Выполнение работ по организации рабочих мест в птицегольевом цехе. ПП. Выполнение работ по организации рабочих мест в мучном цехе. ПП. Выполнение работ по организации рабочих мест в холодном цехе. ПП. Выполнение работ по организации рабочих мест в горячем цехе. ПП. Выполнение работ по внутрицеховой транспортировки в производственных цехах. ПП. Выполнение работ по организации работ в моечной кухонной посуды, инвентаря, оборудования. ПП. Выполнение работ по организации рабочих мест в моечной столовой посуды и приборов. ПП. Выполнение работ по организации рабочих мест в помещениях для нарезания хлеба, раздаточной и экспедиции. ПП. Выполнение работ по комплектации обедов. ПП. Выполнение работ по организации рабочих мест в помещениях для обслуживания посетителей. ПП. Выполнение работ по организации рабочих мест в торговых залах и буфетах. ПП. Выполнение работ по организации рабочих мест в бытовых помещениях. ПП. Выполнение работ по организации рабочих мест в складских помещениях. ПП. Выполнение работ по соблюдению безопасных условий укладки товаров. ПП. Выполнение работ по планированию текущего рабочего	144

дня в рамках решения профессиональных задач. ПП. Выполнение работ по соблюдению правил механической кулинарной обработки клубнеплодов. ПП. Выполнение работ по соблюдению правил механической кулинарной обработки овощей и грибов. ПП. Выполнение работ по соблюдению правил механической кулинарной обработки овощей и грибов. ПП. Выполнение работ по соблюдению правил механической кулинарной обработки мяса и мясопродуктов. ПП. Выполнение работ по соблюдению правил приготовления мясных полуфабрикатов. ПП. Выполнение работ по соблюдению правил механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. ПП. Выполнение работ по соблюдению правил механической кулинарной обработки морепродуктов. ПП. Выполнение работ по соблюдению правил механической кулинарной обработки птицы. ПП. Выполнение работ по соблюдению правил приготовления полуфабрикатов из птицы. ПП. Выполнение работ по соблюдению правил тепловой обработки пищевых продуктов. ПП. Выполнение работ по соблюдению правил тепловой обработки пищевых продуктов. ПП. Подготовка наборов продуктов для приготовления несложных блюд. ПП. Подготовка наборов продуктов для приготовления несложных блюд. ПП. Выполнение работ по соблюдению технологического процесса приготовления несложных кулинарных блюд. ПП. Выполнение работ по соблюдению технологического процесса приготовления несложных кулинарных блюд. ПП. Выполнение работ по нарезанию хлеба и хлебобулочных изделий. ПП. Выполнение работ по приготовлению блинов, блинчиков. ПП. Выполнение работ по приготовлению мучных кулинарных изделий.	
ВСЕГО:	**374**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Технические средства обучения: компьютер, проектор.

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

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные печатные источники:

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

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

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

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

Дополнительные печатные источники:

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

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

2021 г.

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

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

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

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

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

Электронные ресурсы:

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

18. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России»

[Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.pitportal.ru, свободный. - Заглавие с экрана.

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

3.3. Кадровое обеспечение процесса обучения

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Основными задачами педагога-психолога являются:

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

– отслеживание динамики адаптации обучающегося в социуме;

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

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

Для эффективной работы педагогов по созданию условий для обучающихся с нарушением интеллекта обеспечивается на постоянной основе подготовка, переподготовка и повышение квалификации педагогов с целью получения знаний о

психофизиологических особенностях инвалидов и лиц с ОВЗ, специфики приема-передачи учебной информации, применения специальных технических средств обучения с учетом различных нарушений функций организма человека.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Результаты обучения **(освоенные умения, усвоенные знания)**	**Методы контроля**
иметь практический опыт: • подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; • подготовки по заданию повара сырья для приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий; • обработки, нарезки и формовки пищевых продуктов по заданию повара; • приготовления полуфабрикатов, бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара; • приготовления несложных кулинарных блюд; • доставки готовой продукции к раздаче или в экспедицию, комплектации обедов.	***Текущий контроль*** ***при проведении:*** *письменного /устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета* *-тестирования.*
уметь: • производить работы по подготовке рабочего места; • соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; • применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;	***Текущий контроль*** ***при проведении:*** *выполнение практических работ* *наблюдение, корректировка действий;*

• аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления несложных блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; • планировать и организовывать текущий рабочий день в рамках решения профессиональных задач; • различать предприятия питания по основным его функциям; классифицировать предприятия питания по различным признакам и давать им характеристику; • организовывать рабочее место в различных структурных подразделениях предприятий питания; • распознавать по внешнему виду формы нарезки и название полуфабрикатов; • применять полученные знанияпри выполнении механической кулинарной обработки пищевых продуктов на практике; • осуществлять органолептическую оценку качества сырья, полуфабрикатов, используя различные методы определения; • использовать основные пряности и приправы, пищевые добавки; • использовать способы тепловой кулинарной обработки на практике; • приготовления несложных кулинарных блюд; • доставлять полуфабрикаты и сырье в производственные цехи; готовую продукцию к раздаче; • устанавливать подносы при комплектации обедов; • производить сбор пищевых отходов; • адаптироваться в меняющихся ситуациях в области профессиональной деятельности; • осуществлять самоконтроль и анализировать результаты собственной работы.	***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета*
знать: • структуру и планировку производственных помещений; правила организации цеховой и бесцеховой структуры производства в пищевой промышленности; внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания; • правила организации рабочего места; • требования к личной гигиене персонала;	***Текущий контроль*** ***при проведении:*** *письменного /устного опроса;* *-тестирования;*

• понятие о технологическом процессе предприятия питания; • правила и последовательность механической кулинарной обработки пищевых продуктов, способы и формы нарезки, виды полуфабрикатов; • требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд; • методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, с учётом соблюдения требований к качеству; • характеристику способов тепловой кулинарной обработки продуктов; • рецептуры и технологии приготовления несложных блюд; • понимать сущность понятия «комплексный обед»; • правила доставки полуфабрикатов и сырья в производственные цехи; готовой продукции к раздаче; • правила вскрытия и выгрузки продукции из тары с обеспечением сохранности в них продукции; • правила установки подносов на транспортер при комплектации обедов; столовых приборов и посуды, хлеба др.; • правила сбора пищевых отходов; • правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд; • требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	*-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета* *-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 ПРАКТИКИ

ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С УМСТВЕННОЙ ОТСТАЛОСТЬЮ (ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМИ НАРУШЕНИЯМИ)

ВЫПОЛНЕНИЕ ПОДГОТОВКИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ, ИНВЕНТАРЯ, КУХОННО-СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ.

ВЫПОЛНЕНИЕ ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСЛОЖНЫХ БЛЮД.

ПО ПРОФЕССИИ 13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	**ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**	3
2.	**СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**	6
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**	9
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа учебной практики разработана на основе п.28ст.2, п.6ст.28,п.1,п.2, п.3, п.4ст.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 практике 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 - УОиЗПР).

Данная группа слушателей характеризуется:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долговременной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое; имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении;
- характерна повышенная утомляемость, быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредоточиваются на задании.
- при неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания;

- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

1.4. Цели и задачи – 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 (четвѐртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы– перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после еѐ написания на доске и последующего стирания,

работа с карточками, на которых написана определѐнная информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своѐ место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвѐртый, 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 (четвѐртый, 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 (четвѐртый, 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 ПРАКТИКИ

№ п\п	Виды работ	Количество часов
1	Инструктаж по охране труда и ТБ	2
2	Инструктаж по правилам личной гигиены и соблюдению санитарных правил; ознакомление с должностной инструкцией кухонного рабочего.	3
3	Экскурсия на пищевой блок ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум»	2
4	Проверка рабочего состояния уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений (перед работой)	3
5	Проверять рабочее состояние уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений (после окончания работы)	2
6	Соблюдение инструкций по выбору и использованию моющих средств.	3
7	Соблюдение инструкций по выбору и использованию дезинфицирующих средств.	2

8	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (заготовочныхУборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (кондитерских цехов)	3
9	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (уборка залов) Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (складских помещений)	5
10	Обеспечение правильных условий хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Проведение дезинфекции в рабочих зонах (физические методы)	5
11	Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (заготовочных цехов)	5
12	Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (доготовочных цехов)	5
13	Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (кондитерских цехов)	5
14	Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (заготовочных цехов)	5
15	Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (доготовочных цехов)	5
16	Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (кондитерских цехов)	5
17	Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (складских помещений)	5
18	Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (залов)	5
19	Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений Правила содержания уборочной техники в чистом и исправном виде.	5
20	Правила пользования чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;	5
21	Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и	5

	кухонной посуды ручным способом. Правила пользования посудомоечной машины для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря. Мойка производственного инвентаря и кухонной посуды в посудомоечной машине. Сушка и раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря по местам.	
22	Чистка всех типов поверхностей производственного инвентаря.	5
23	Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (фарфоровой и фаянсовой).	5
24	Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (металлической).	5
25	Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (керамической).	5
26	Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (деревянной).	5
27	Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (пластмассовой).	5
28	Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (стеклянной).	5
29	Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (хрустальной).	5
30	Пользование чистящими средствами при подготовке производственного инвентаря. Пользование моющими средствами при подготовке производственного инвентаря. Пользование дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря.	5
31	Пользование чистящими средствами при подготовке кухонной посуды. Пользование моющими средствами при подготовке кухонной посуды.	5
32	Обеспечение правильных условий хранения чистой кухонной посуды	5
33	Обеспечение правильных условий хранения чистящих средств. Обеспечение правильных условий хранения моющих и дезинфицирующих средств.	5
34	Содержание посудомоечных машин для кухонной посуды в чистом и исправном виде.	5
35	Механическая кулинарная обработка картофеля (сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка)	5
36	Нарезка картофеля соломкой.	2

37	Нарезка картофеля брусочками.	3
38	Нарезка картофеля кубиками	2
39	Нарезка картофеля ломтиками	3
40	Картофель отварной	2
41	Пюре картофельное	3
42	Картофель в молоке	5
43	Картофель, жареный брусочками	2
44	Картофель, жаренный ломтиками (из отварного)	3
45	Котлеты картофельные	5
46	Пюре из моркови	2
47	Пюре из свеклы	3
48	Капуста тушеная	5
49	Свекла тушеная в сметане	5
50	Каша жидкая из овсяных хлопьев «Геркулес»	5
51	Каша манная вязкая	5
52	Каша кукурузная вязкая	5
53	Каша вязкая рисовая с морковью	5
54	Каша вязкая (рисовая) с тыквой	5
55	Каша рисовая жидкая	5
56	Каша рассыпчатая (гречневая) с луком и грибами»,	5
57	Каша рассыпчатая (перловая)	5
58	Каша гречневая молочная вязкая	3
59	Каша пшенная молочная жидкая	2
60	Каша молочная дружба	3
61	Суп-пюре из картофеля	2

62	Суп молочный с макаронными изделиями	3
63	Бульон из кур или индеек прозрачный	2
64	Суп картофельный с грибами	3
65	Суп-лапша домашняя	2
66	Борщ сибирский	3
67	Макароны запеченные с сыром	2
68	Лапшевник с творогом	3
69	Паста отварная	2
70	Вареники ленивые	3
71	Сырники	2
72	Яйца отварные	3
73	Запеканка творожная	2
74	Яйца пашот	3
75	Яйца вареные в мешочек	2
76	Яйца вареные всмятку	3
77	Яичница глазунья с овощами	2
78	Омлет натуральный	2
79	Омлет смешанный	3
	ДЗ	**5**
	ИТОГО	**270**

2.1 Календарный учебный график

Обучение по программе осуществляется по расписанию (графику занятий), утвержденному директором .

Сроки обучения: по плану-графику.

Форма обучения: очная

Объем программы:270 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 учебно-производственных мастерских: учебный кулинарный цех.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест в мастерской «Учебный кулинарный и кондитерский цех:

- Рабочие места обучающихся;
- Мясорубка электрическая;

- Холодильник;
- Плита электрическая четырехконфорочная;
- Жарочный шкаф;
- Мойка;
- Весы;
- Комплекты посуды;
- Ножи;
- Разделочные доски;
- Кастрюли;
- Сковороды.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные печатные источники:

1. Шатун, Л.Г., Шатун, О.Г. Повар: учеб. Пособие. – Феникс, 2023
2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2023. – 112 с.

Дополнительные печатные источники:

1. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования"
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А. Радченко. – Изд. 13-е, испр. И доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2023. 373
3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П. Золин. – М.: ИЦ Академия, 2021. – 320 с.
4. Интернет ресурсы:

http://micro-cook.ru/bluda-iz-ovoshei-i-gribov.html
http://supercook.ru/zz306-06.html
http://www.iztopora.ru/index.php?action=articles&id=18

3.3. Кадровое обеспечение процесса обучения

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Основными задачами педагога-психолога являются:

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

– отслеживание динамики адаптации обучающегося в социуме;

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

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

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

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ.

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

Результаты (освоенные трудовые действия)	**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 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.
Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	Наблюдение и оценка результатов выполнения практических работ. Наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
Обработка, нарезка на полуфабрикаты пищевых продуктов по заданию повара.	Наблюдение и оценка результатов выполнения практических работ. Наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
Подготовка полуфабрикатов, приготовление бутербродов игастрономических продуктов порциями по заданию повара;	Наблюдение и оценка результатов выполнения практических работ. Наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
Приготовление несложных кулинарных блюд;	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	Наблюдение и оценка результатов выполнения практических работ. Наблюдение и оценка при

изделий илиоставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;	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
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)

ВЫПОЛНЕНИЕ ПОДГОТОВКИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ, ИНВЕНТАРЯ, КУХОННО-СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ

ВЫПОЛНЕНИЕ ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕСЛОЖНЫХ БЛЮД.

ПО ПРОФЕССИИ 13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

2025

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа учебной практики разработана на основе п.28ст.2, п.6ст.28,п.1,п.2, п.3, п.4ст.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 практике в структуре программы:

входит в профессиональный цикл

1.4 Характеристика нозологической группы, в которой реализуется программа:

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

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

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

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

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

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

Данная группа слушателей характеризуется:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долговременной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое; имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении;
- характерна повышенная утомляемость, быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредоточиваются на задании.
- при неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания;

- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

1.4. Цели и задачи – 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.

1.6.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 (четвѐртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы– перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после еѐ написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определѐнная информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своѐ место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвѐртый, 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 (четвѐртый, 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 (четвѐртый, 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	10
2	Приготовление дезинфицирующих средств Правила проведения дезинфекции и подбор моющих средств для санитарной обработки и мытья посуды	10
3	Правила проведения дератизации и подбор моющих средств для санитарной обработки и мытья посуды	10
4	Мойка и сушка инвентаря Мойка и сушка приборов Мойка и сушка тары различного назначения	10

5	Выбор моющих средств, для мойки варочных котлов Мойка варочных котлов.	10
6	Выбор моющих средств для разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и др.)	10
7	Мойка разделочные досок и мелкого деревянного инвентаря, их ополаскивание, сушка и условия хранения	10
8	Выбор моющих средств мойке металлического и эмалированного кухонного инвентаря	10
9	Мойка, сушка и условия хранения металлического инвентаря	10
10	Мойка, сушка и условия хранения эмалированного инвентаря	10
11	Выбор моющих средств мойке чашек и столовых приборов	10
12	Мойка чашек и столовых приборов	10
13	Сушка и условия хранения чашек и столовых приборов	10
14	Проведение текущей уборки.	10
15	Проведение генеральной уборки.	10
16	Выполнение организации работы по соблюдению правил механической обработки клубнеплодов и корнеплодов	10
17	Выполнение работы по соблюдению правил нарезания клубнеплодов. Выполнение работы по соблюдению правил нарезания корнеплодов.	10
18	Выполнение работы по соблюдению правил нарезания корнеплодов.	10
19	Выполнение работы по соблюдению правил механической обработки грибов.	10
20	Выполнение работы по соблюдению правил приготовления мясных полуфабрикатов.	10
21	Выполнение работы по соблюдению правил механической обработки рыбы и рыбных продуктов.	10
22	Выполнение работы по соблюдению правил механической обработки морепродуктов	10
23	Выполнение работы по соблюдению правил приготовления рыбных полуфабрикатов	10
24	Выполнение работы по соблюдению правил механической кулинарной обработки птицы	10
25	Выполнение работы по соблюдению правил приготовления полуфабрикатов из птицы.	10
26	Подготовка наборов продуктов для приготовления несложных блюд Выполнение работ по приготовлению несложных блюд	10
27	Выполнение блюд из макаронных изделий. Правила подачи.	10
28	Выполнение работ по приготовлению бульона .Выполнение приготовления супов-пюре.	10
29	Выполнение работ по приготовлению супов, борща	10

	ДЗ	10
	всего	**300**

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа производственной практики реализуется в мастерской колледжа

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

реализация программы учебной практики предполагает наличие:

учебно-производственных мастерских: учебный кулинарный цех.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест в мастерской «Учебный кулинарный и кондитерский цех»:

- Рабочие места обучающихся;
- Мясорубка электрическая;
- Холодильник;
- Плита электрическая четырехконфорочная;
- Жарочный шкаф;
- Мойка;
- Весы;
- Комплекты посуды;
- Ножи;
- Разделочные доски;
- Кастрюли;
- Сковороды.

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/ЛаушкинаТ.А. –3-изд.стер. -М.:Издательскийцентр«Академия»-2022 г. -240с.

2.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебноепособиедлянач. проф.образования/В. В.Усов. –15-еизд., стер.- М.:Издательский центр «Академия», 2021. - 432с.

3.Технологическоеоборудованиеобщественногопитания:учебникдлянач. проф. образования/В.П.Золин–13-изд.стер.- М.:Издательский центр«Академия»-2022г.-320с

Дополнительнаялитература:

ГОСТ28-1-95«Общественноепитание.Требованиякпроизводственномуперсоналу».

ГОСТР50647-07«Общественноепитание.Терминыиопределения»

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

ГОСТР50762-2007«Услугиобщественногопитания.Классификацияпредприятий общественного питания».

ГОСТР50764-2009«Услугиобщественногопитания.Общиетребования».

ГОСТР50935-2007«Услугиобщественногопитания.Требованиякперсоналу».

Электронные ресурсы:

7. Российское образование [Электронный ресурс] : федеральный портал. – Электрон.дан. –Режимдоступа :http://www.edu.ru.
8. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательныеосновы 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.

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.	

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к АОП СПО по профессии
13249 Кухонный рабочий

ПРИМЕРНЫЕ РАБОЧИЕПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННЫХ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

«Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»…… 122

«Культура и психология профессионального общения»…… 132

«Адаптивные информационные технологии»…… 141

«Безопасность жизнедеятельности»……. 151

АДАПТАЦИОННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

АД.01 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО – ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ

по профессии

13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ АДАПТАЦИОННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТАЦИОННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1.ПАСПОРТ АДАПТАЦИОННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АД.01 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО – ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ

1.1.Область применения программы

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

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

1.3. Характеристика нозологической группы, в которой реализуется программа:

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

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

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

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

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

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

Данная группа слушателей характеризуется:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долговременной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое; имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;

- болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении;
- характерна повышенная утомляемость, быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредоточиваются на задании.
- при неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания;
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

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

В результате изучения учебной дисциплины: АД.01 «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» слушатель должен:

уметь:

- использовать нормы позитивного социального поведения;
- использовать свои права адекватно законодательству;
- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
- анализировать и осознанно применять нормы законы с точки зрения конкретных условий их реализаций;
- составлять необходимые заявительные документы;
- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;
- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях;

знать:

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

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

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);
- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвѐртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы– перестановка букв в слове

(работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после еѐ написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определѐнная информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своѐ место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвѐртый, 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 (четвѐртый, 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 (четвѐртый, 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 АД.01 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО – ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ

2.1.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**52**
в т. ч. в форме практической подготовки	**11**
В том числе:	
теоретическое обучение	**39**
лабораторные работы	-
практические занятия	11
Самостоятельная работа	**-**
Итоговая аттестация в форме контрольной работы	**2**

2.2. **Тематический план учебной дисциплины АД.01 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО – ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ**

Наименование разделов и тем	Объем образова-тельной нагрузки	Самостоятельная работа	Количество аудиторных часов		
			всего	ТО	Практические занятия
Тема 1. Понятие социальной адаптации, её этапы, механизмы, условия.	3	0	3	3	0
Тема 2. Механизмы социальной адаптации.	3	0	3	2	1
Тема 3. Конвенция ООН о правах инвалидов	4	0	4	3	1
Тема 4. Основы гражданского законодательства.	3	0	3	3	0
Тема 5.Основы семейного законодательства.	5	0	5	3	2
Тема 6.Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов.	5	0	5	3	2
Тема 7. Федеральный закон от 24 ноября 1995г.№ 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»	2	0	2	2	0
Тема 8. Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации.	3	0	3	2	1
Тема 9. Медико-социальная экспертиза.	4	0	4	3	1
Тема 10. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная	3	0	3	3	0

программа реабилитации инвалидов.					
Тема 11. Трудоустройство инвалидов.	2	0	2	2	0
Тема 12. Особенности регулирования труда инвалидов.	4	0	4	2	2
Тема 13. Взаимодействие с окружающими людьми	2	0	2	2	0
Тема 14. Основы административного и уголовного права.	2	0	2	2	0
Тема 15. Основные факторы производственной и непроизводственной адаптации.	2	0	2	2	0
Тема 16.Испытательный срок при приеме на работу.	3	0	3	2	1
Контрольная работа	2	0	2	-	-
Всего по дисциплине:	**52**	**0**	**52**	**41**	**11**

2.3. Содержание учебной дисциплины АД.01 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО – ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся**		**Объем часов**
Тема 1. Понятие социальной адаптации, её этапы, механизмы, условия.	1	Понятие социальной адаптации	3
	2	Этапы и стадии социализации	
	3	Дезадаптация	
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 2.Механизмы социальной адаптации.	1	Механизмы социальной адаптации	2
	Пр.р.	*Адаптация в новом учебном заведении*	1
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 3. Конвенция ООН о правах инвалидов	1	Основополагающие международные документы по правам человека	3
	2	Механизм защиты прав человека в РФ	

	3	Гарантия основных прав и свобод	
	Пр.р.	*Права инвалидов.Конституция РФ.*	1
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 4. Основы гражданского законодательства.	1	Права и обязанности граждан РФ.	3
	2	Избирательный процесс. Избирательная система.	
	3	Голосование, как форма участия граждан в политической жизни страны.	
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 5. Основы семейного законодательства.	1	Основы наследственного права	3
	2	Гражданские права несовершеннолетних.	
	3	Семейное законодательство РФ.	
	Пр.р.	*Гражданское право*	1
	Пр.р.	*Семейное право*	1
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 6. Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов.	1	Трудовое право.	3
	2	Трудовой договор.	
	3	Заработная плата	
	Пр.р.	*Трудовое законодательство*	1
	Пр.р.	*Составление заявлений, договоров*	1
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 7. Федеральный закон от 24 ноября 1995г.№ 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»	1-2	Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. №181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»	2
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 8. Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации.	1-2	Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации.	2
	Пр.р.	*Оформление курортно-санаторной карты.*	1
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 9. Медико-социальная экспертиза.	1	Деятельность бюро медико-социальной экспертизы.	3
	2	Организация работы бюро медико-социальной экспертизы.	
	3	Нормативно правовые основы по медико-социальной экспертизе и реабилитации инвалидов.	
	Пр.р.	*Деятельность бюро МСЭ*	1
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 10. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалидов.	1	Сущность, понятие, основные виды реабилитации инвалидов.	3
	2	Проблемы занятости инвалидов.	
	3	Порядок реализации индивидуальной программы.	
	Самостоятельная работа обучающихся		-

Тема 11. Трудоустройство инвалидов.	1-2	Понятие и технология социального проектирования в сфере трудоустройства инвалидов.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 12. Особенности регулирования труда инвалидов.	1-2	Особенности регулирования труда отдельных категорий граждан (особенности регулирования труда женщин, инвалидов, несовершеннолетних и т.п.)	2
	Пр.р.	*Трудоустройство инвалидов в РФ*	2
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 13. Взаимодействие с окружающими людьми	1-2	Группа как социально-психологический феномен. Виды взаимодействия людей друг с другом.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 14. Основы административного и уголовного права.	1-2	Уголовное право и Уголовный кодекс РФ. Преступления и правонарушения. Административная ответственность. Уголовная ответственность.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 15. Основные факторы производственной и непроизводственной адаптации.	1	Факторы, определяющие эффективность производственной адаптации.	2
	2	Непроизводственная адаптация.	
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 16.Испытательный срок при приеме на работу.	1-2	Испытательный срок при приеме на работу.	2
	3-4	Оформление испытательного срока при приеме на работу	2
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Контрольная работа		2
ВСЕГО:			**52**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кабинета:

– посадочные места по количеству обучающихся;

– рабочее место преподавателя;

тесты проверочные, учебные тексты.

Технические средства обучения:

– компьютер для преподавателя.

3.2. **Информационное обеспечение обучения**

Основные печатные источники:

1. В.И.Шкатулла, В.В.Надвикова. Основы права. Учебник –М: Академия 2020 г.
2. Конституция Российской Федерации.

Дополнительные печатные источники:

1. Певцов Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для учреждений нач. и сред. Проф. Образования/ Е.А. Певцова.- 4-е изд., испр. – М: Издательский центр «Академия». – 2023 г.
2. Бобылева И.А. Социальная адаптация выпускников интернатных учреждений: учебное пособие / Издательство, г. Москва, 2021г.
3. Крутцова, М. Н. Управление адаптацией персонала: учебное пособие / М. Н. Крутцова. – Вологда: Легия, 2021. – 128 с.
4. Ансимова, Н. П. Профессиональная ориентация, профотбор и про-фессиональная адаптация молодежи / Н. П. Ансимова, И. В. Кузнецова. – Ярославль: изд. ЯРГПУ, 2021. – 118 с.
5. Аширов, Д. А. Организационное поведение / Д. А. Аширов. – М. : ТК Велби, Изд-во «Проспект», 2022. – 360 с.
6. Баранова, Т. Ключевые моменты в адаптации персонала / Т. Баранова // Справочник по управлению персоналом. – 2023. – № 4. – С. 62-65.
7. Березин, Ф. Б. Психическая и психофизиологическая адаптация человека / Ф. Б. Березин. – Л. : Наука, 2021. – 270 с.
8. Казначеев, В. П. Современные аспекты адаптации / В. П. Казначеев. – Новосибирск, 2021. – 190 с.

Электронные ресурсы:

14. Электронный ресурс: http://biblioclub.ru;
15. www.konsultant-plus.ru;
16. http://abc.vvsu.ru/books/instrum/page0014.asp.

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

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

3.3. Кадровое обеспечение процесса обучения

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Основными задачами педагога-психолога являются:

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

– отслеживание динамики адаптации обучающегося в социуме;

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Методы контроля**

уметь: • - Использовать нормы позитивного социального поведения; • - Использовать свои права адекватно законодательству; • - Обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью; • - Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации; • - Составлять необходимые заявительные документы; • - Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных ситуациях.	Ответы на предложенные вопросы Простое тестирование Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ и др.); Проверка тетрадей;
знать: • - Механизмы социальной адаптации; • - Основополагающие международные документы по правам человека; • - Основы гражданского и семейного законодательства; • - Основы трудового законодательства; • - Основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования; • - Функции органов труда и занятости населения.	Ответы на предложенные вопросы Простое тестирование Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ и др.); Проверка тетрадей.
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.	

АДАПТАЦИОННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

АД.02 КУЛЬТУРА И ПСИХОЛОГИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ

по профессии

13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	**ПАСПОРТ АДАПТАЦИОННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	3
2.	**СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	5
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТАЦИОННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	9
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	10

1.ПАСПОРТ АДАПТАЦИОННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АД.02 КУЛЬТУРА И ПСИХОЛОГИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ

1.1.Область применения программы

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

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

1.3. Характеристика нозологической группы, в которой реализуется программа:

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

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

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

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

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

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

Данная группа слушателей характеризуется:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долговременной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое; имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;

- болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении;
- характерна повышенная утомляемость, быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредоточиваются на задании.
- при неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания;
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

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

В результате изучения учебной дисциплины: АД.02 «Культура и психология профессионального общения» слушатель должен:

уметь:

- проявлять коммуникативные умения.
- использовать различные стили и тактики общения.
- вести деловые переговоры с коллегами.
- вести переговоры для предотвращения конфликтов.
- осуществлять посредническую функцию при возникновении конфликтов и недовольства среди работников.

знать:

- важность атмосферы уважения и взаимопонимания в коллективе;
- принципы и методы эффективного общения;
- формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях;
- правила межличностного общения;
- понятие о взаимопомощи в коллективе;
- методы работы в команде;
- методы взаимодействия с другими работниками в уважительной и вежливой форме;
- понятие лояльности к организации и руководству;
- правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения;
- правила поведения в нестандартных ситуациях;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;
- тактика поведения в конфликтных ситуациях;
- способы разрешения конфликтов;
- - профессиональная этика.
- культура речи;
- имидж и стиль в общении.

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 (четвѐртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);

- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы– перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после еѐ написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определѐнная информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своѐ место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвѐртый, 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 (четвѐртый, 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 (четвѐртый, 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 АД.02 КУЛЬТУРА И ПСИХОЛОГИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ

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

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**38**
в т. ч. в форме практической подготовки	**10**
В том числе:	
теоретическое обучение	**26**
лабораторные работы	-
практические занятия	10
Самостоятельная работа	**-**
Итоговая аттестация в форме контрольной работы	**2**

2.2. Тематический план учебной дисциплины АД.02 КУЛЬТУРА И ПСИХОЛОГИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ

Наименование разделов и тем	Объем образова-тельной нагрузки	Самостоятельная работа	Количество аудиторных часов		
			всего	ТО	Практические занятия
Раздел 1. Принципы, правила и методы эффективного, делового общения	9	0	9	7	2
Тема 1.1.Принципы и методы эффективного общения	4	0	4	4	0
Тема 1.2.Правила межличностного общения	5	0	5	3	2
Раздел 2. Деловое взаимодействие и практика проведения консультирования	16	0	16	10	6
Тема 2.1.Деловые беседы и консультирование	5	0	5	3	2
Тема 2.2. Правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения	5	0	5	3	2
Тема 2.3.Конфликтные ситуации в деловом общении	6	0	6	4	2
Раздел 3. Современный деловой этикет	13	0	13	9	4
Тема 3.1. Профессиональная этика	3	0	3	3	0
Тема 3.2.Современный речевой этикет	6	0	6	4	2
Тема 3.3.Имидж делового человека	2	0	2	2	2
Контрольная работа	2	0	2	-	-
Всего по дисциплине:	**38**	**0**	**38**	**28**	**10**

2.3. Содержание учебной дисциплины АД.02 КУЛЬТУРА И ПСИХОЛОГИЯ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов
Раздел 1. Принципы, правила и методы эффективного, делового общения			9
Тема 1.1.Принципы и методы эффективного общения	1	Важность атмосферы уважения и взаимопонимания в коллективе	4
	2	Принципы и методы эффективного общения	
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 1.2.Правила межличностного общения	1	Формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях.	1
	2	Правила межличностного общения.	1
	3	Невербальные аспекты делового общения	1
	Пр.р.	Проявление коммуникативных умений	2
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Раздел 2. Деловое взаимодействие и практика проведения консультирования			16
Тема 2.1.Деловые беседы и консультирование	1	Понятие о взаимопомощи в коллективе: беседы и консультирование	3
	2	Методы работы в команде. Методы взаимодействия с другими работниками в уважительной и вежливой форме.	
	3	Понятие лояльности к организации и руководству	
	Пр.р.	Стили ведения деловых переговоров с коллегами.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 2.2. Правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения	1	Правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения.	3
	2	Типы работников и руководителей и их возможное поведение.	

	3	Правила поведения в нестандартных ситуациях.	
	Пр.р.	*Использование различных стилей и тактики общения*	2
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 2.3.Конфликтные ситуации в деловом общении	1	Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.	4
	2	Тактика поведения в конфликтных ситуациях. Правила постановки претензионных вопросов.	
	Пр.р.	Стили ведения переговоров для предотвращения конфликтов	2
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Раздел 3. Современный деловой этикет			13
Тема 3.1. Профессиональная этика	1	Профессиональная этика. Деловые контакты. Встречи, приветствия, представления, прощание.	3
	2	Деловые беседы и переговоры. Визитные карточки как инструмент делового общения.	
	3	Правила пользования электронной почтой. Правила работы в компьютерных сетях, в том числе, Интернете.	
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 3.2.Современный речевой этикет	1-4	Культура речи. Способы аргументации в производственных ситуациях. Культура общения по телефону	4
	Пр.р.	*Осуществление посреднической функции при возникновении конфликтов и недовольства среди работников*	*2*
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 3.3.Имидж делового человека	1-2	Имидж и стиль в общении. Составляющие внешнего облика делового человека: костюм, прическа, аксессуары.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Контрольная работа		2
ВСЕГО:			**38**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по числу обучающихся;
-учебно-методическое обеспечение (учебное пособие, рабочая тетрадь, методические указания для студентов, раздаточные материалы).

Технические средства обучения:

- средства мультимедиа (проектор, экран).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные печатные источники:

1. Кошелева Т.А. Основы делового общения. Учебное пособие. – М. : Инфра-М, 2021. – 75 с.

Дополнительные печатные источники:

1. Митрошенков, О.А. Эффективные переговоры / О.А. Митрошенков. – М. : Инфра-М, 2022. – 280 с.
2. Морозов, А.В. Деловая психология / А.В. Морозов. – Санкт-Петербург : Союз, 2022. – 576 с.
3. Социальная психология и этика делового общения/ Под редакцией профессора В.Н.Лавриненко. – М.: Культура и спорт, ЮНИТИ, 2021. – 160 с.
4. Холопова, Т.Н. Протокол и этикет для деловых людей / Т.Н. Холопова, М.М. Лебедева.– М.: Инфра-М, 2023. – 401 с.

Электронные ресурсы:

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

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

3.3. Кадровое обеспечение процесса обучения

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Основными задачами педагога-психолога являются:

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

– отслеживание динамики адаптации обучающегося в социуме;

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Методы контроля

(освоенные умения, усвоенные знания)	
уметь: • Проявлять коммуникативные умения; • Использовать различные стили и тактики общения. • Вести деловые переговоры с коллегами. • Вести переговоры для предотвращения конфликтов. • Осуществлять посредническую функцию при возникновении конфликтов и недовольства среди работников.	Ответы на предложенные вопросы Простое тестирование Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ и др.); Проверка тетрадей;
знать: • Важность атмосферы уважения и взаимопонимания в коллективе. • Принципы и методы эффективного общения. • Формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях. • Правила межличностного общения. Невербальные аспекты делового общения. • Понятие о взаимопомощи в коллективе. • Методы работы в команде. • Методы взаимодействия с другими работниками в уважительной и вежливой форме. • Понятие лояльности к организации и руководству. • Правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения. • Типы работников и руководителей и их возможное поведение. • Правила поведения в нестандартных ситуациях. • Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов. • Тактика поведения в конфликтных ситуациях • Правила постановки претензионных вопросов. • Способы разрешения конфликтов. • Профессиональная этика. • Деловые контакты. Встречи, приветствия, представления, прощание.	Ответы на предложенные вопросы Простое тестирование Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ и др.); Проверка тетрадей.

• Деловые беседы и переговоры. Визитные карточки как инструмент делового общения. • Правила пользования электронной почтой. Правила работы в компьютерных сетях, в том числе, Интернете. • Культура речи. Способы аргументации в производственных ситуациях. Культура общения по телефону. • Имидж и стиль в общении. Составляющие внешнего облика делового человека: костюм, прическа, аксессуары. • Правила поведения в общественных местах: на улице, в транспорте, магазине, ресторане, больнице. Правила поведения на отдыхе: в театре, музее, бане, бассейне, на природе.	
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.	

АДАПТАЦИОННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

АД.03 АДАПТИВНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

по профессии

13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	**ПАСПОРТ АДАПТАЦИОННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	3
2.	**СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	5
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТАЦИОННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	7
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	9

1.ПАСПОРТ АДАПТАЦИОННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АД.03 АДАПТИВНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

1.1.Область применения программы

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

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

1.3. Характеристика нозологической группы, в которой реализуется программа:

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

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

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

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

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

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

Данная группа слушателей характеризуется:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долговременной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое; имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;

- болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении;
- характерна повышенная утомляемость, быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредоточиваются на задании.
- при неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания;
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

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

В результате изучения учебной дисциплины: АД.03 «Адаптированные информационные технологии» слушатель должен:

уметь:

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

знать:

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

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

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);
- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвѐртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы– перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после еѐ написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определѐнная информация, шифрование

терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своѐ место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвѐртый, 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 (четвѐртый, 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 (четвѐртый, 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 АД.03 АДАПТИВНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

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

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**38**
в т. ч. в форме практической подготовки	**14**
В том числе:	
теоретическое обучение	**24**
лабораторные работы	-
практические занятия	14
Самостоятельная работа	**-**
Итоговая аттестация в форме контрольной работы	**2**

2.2. Тематический план учебной дисциплины АД.03 АДАПТИВНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Наименование разделов и тем	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Количество аудиторных часов		
			всего	ТО	Практические занятия
Тема 1. Информация и информационные процессы	5	0	5	5	0
Тема 2. Компьютер	8	0	8	3	5
Тема 3. Назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности	23	0	23	14	9
Контрольная работа	2	0	2	-	-
Всего по дисциплине:	**38**	**0**	**38**	**22**	**14**

2.3. Содержание учебной дисциплины АД.03 АДАПТИВНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся**		**Объем часов**
Тема 1. Информация и информационные процессы	1	Понятие информации. Информационные процессы	5
	2	Информационные процессы в живой природе, обществе, технике	
	3-4	Информационная деятельность человека. Информационная культура человека	
	5	Информационное общество: его особенности и основные черты	
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 2. Компьютер	1	Функциональная организация компьютера	3
	2	Периферийные и внутренние устройства компьютера: назначения и основные характеристики	
	3	Основные носители информации и их	

		важнейшие характеристики	
	Пр.р.	*Клавиатурный тренажер*	*2*
	Пр.р.	*Файлы. Операции над файлами и папками*	*3*
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 3. Назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности	1-2	Текстовый редактор Microsoft Office Word: назначение, основные функции	14
	2-5	Ввод текста. Редактирование и форматирование текста. Выбор параметров шрифта, абзацных отступов. Сохранение документа	
	6-9	Работа с таблицами и изображениями. Фигуры, объекты WordArt	
	10-12	Знакомство с основами создания формул. Создание маркированного и нумерованного списка	
	13-14	Графический редактор. Основные инструменты, операции. Палитры цветов. Создание и редактирование изображений. Различные формы графических файлов. Печать графических файлов.	
	Пр.р.	Ввод текста. Редактирование и форматирование текста. Выбор параметров шрифта, абзацных отступов. Сохранение документа.	3
	Пр.р.	Ввод текста. Редактирование и форматирование текста. Выбор параметров шрифта, абзацных отступов. Сохранение документа.	3
	Пр.р.	Создание изображения. Преобразование формата графического файла и его палитры цветов	3
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Контрольная работа		2
ВСЕГО:			**38**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

– **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению** Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Информатика». Оборудование учебного кабинета:

– компьютеры не менее 10 шт.;

– проектор, экран;

– сеть интернет;

– локальная сеть;

– маркерная доска.

– Технические средства обучения:

– сканер;

– принтер;

– наушники с микрофоном (не менее 10 шт);

– проектор.

– Необходимое программное обеспечение:

– Операционная система: Microsoft Windows 7.

– Пакет Microsoft Office

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

3.2. **Информационное обеспечение обучения**

Основные печатные источники:

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

Электронные ресурсы:

1. http://www.ebdb.ru – книжная поисковая система.
2. http://spedkoll.ru/opornye-konspekty – опорные конспекты занятий педагогов для обучающихся с ОВЗ.
3. http://spedkoll.ru/rekomendatsii - Тематические презентации..

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

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

3.3. Кадровое обеспечение процесса обучения

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Основными задачами педагога-психолога являются:

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

– отслеживание динамики адаптации обучающегося в социуме;

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

АДАПТАЦИОННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

АД.04 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

по профессии

13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1.ПАСПОРТ АДАПТАЦИОННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АД.04 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1.Область применения программы

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

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

1.3. Характеристика нозологической группы, в которой реализуется программа:

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

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

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

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

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

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

Данная группа слушателей характеризуется:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долговременной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое; имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;

- болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении;
- характерна повышенная утомляемость, быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредоточиваются на задании.
- при неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания;
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

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

В результате изучения учебной дисциплины: АД.04 «Безопасность жизнедеятельности» слушатель должен:

уметь:

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

знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования
- развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных
- ситуациях и стихийных явлений. В том числе в условиях противодействия
- терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные
- профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражении;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно – учетные специальности;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

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 (четвѐртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы– перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после еѐ написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определѐнная информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своѐ место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвѐртый, 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 (четвѐртый, 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 (четвѐртый, 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 АД.04 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

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

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**38**
в т. ч. в форме практической подготовки	**10**
В том числе:	
теоретическое обучение	**28**
лабораторные работы	-
практические занятия	10
Самостоятельная работа	**-**
Итоговая аттестация в форме контрольной работы	**2**

2.2. Тематический план учебной дисциплины АД.04 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Наименование разделов и тем	Объем образова-тельной нагрузки	Самостоятельная работа	Количество аудиторных часов		
			всего	ТО	Практические занятия
Раздел 1. Безопасность и защита человека в опасных и чрезвычайных ситуациях	10	0	10	6	4
Тема 1.1 Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики.	5	0	5	3	2
Тема 1.2. Прогнозирование развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях.	5	0	5	3	2
Раздел 2. Основы военной службы и обороны	13	0	13	9	2

государства.					
Тема 2.1 Основы обороны государства.	7	0	7	6	1
Тема 2.2 Военная служба	6	0	6	5	1
Раздел 3. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	5	0	5	3	2
Тема 3.1 Основы оказания первой медицинской помощи.	5	0	5	3	2
Раздел 4. Опасности на рабочем месте	8	0	8	6	2
Тема.4.1.Оценка рисков на рабочем месте	8	0	8	6	2
Контрольная работа	2	0	2	-	-
Всего по дисциплине:	**38**	**0**	**38**	**28**	**10**

2.3. Содержание учебной дисциплины АД.04 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся**		**Объем часов**
Раздел 1. Безопасность и защита человека в опасных и чрезвычайных ситуациях			10
Тема 1.1 Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики.	1-3	Общие понятия об устойчивости объектов экономики в чрезвычайных ситуациях.	5
	4-5	Основные мероприятия, обеспечивающие повышение устойчивости объектов экономики.	

	Пр.р.	*Правила безопасности в различных ситуациях*	*2*
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 1.2. Прогнозирование развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях.	1-3	Обеспечение национальной безопасности РФ. Национальные интересы России. Основные угрозы национальной безопасности РФ. Терроризм как серьёзная угроза национальной безопасности России.	3
	Пр.р.	*Профилактические меры для предупреждения опасности*	2
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Раздел 2. Основы военной службы и обороны государства.			
Тема 2.1 Основы обороны государства.	1-6	Задачи и основы мероприятия гражданской обороны. Гражданская оборона, её структура и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении или вследствие этих действий. Способы защиты населения от оружия массового поражения.	6
	Пр.р.	*Применение средств индивидуальной защиты в ЧС.*	1
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 2.2 Военная служба	1-5	Правовые основы военной службы. Прохождение военной службы по призыву и контракту.	5
	Пр.р.	*Права военнослужащих*	*1*
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Раздел 3. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.			
Тема 3.1 Основы оказания первой медицинской помощи.	1-3	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях.	3
	Пр.р.	*Отработка навыков оказания первой медицинской помощи*	2
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Раздел 4. Опасности на рабочем месте			
Тема.4.1.Оценка рисков на	1-6	Классификация опасностей	

рабочем месте			6
	Пр.р.	*Последствия опасностей на рабочем месте*	2
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Контрольная работа		2
ВСЕГО:			**38**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- противогазы гражданские, медицинские аптечки, комплект шин, индивидуальные противохимические пакеты, комплект шин, жгуты кровоостанавливающие.
- огнетушители порошковые, кислотные, водоэмульсионные.
- комплект наглядно-учебных пособий.
- комплект учебно – методической документации
- компьютерное обеспечение.

Технические средства обучения:

Компьютер, принтер, сканер, модем, экран, монитор, мультимедиапроектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения,

Комплект учебно- методической документации.

Наличие стрелкового тира и плаца для строевой подготовки.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные печатные источники:

1 Основы безопасности жизнедеятельности: Учеб. Для учащихся 10 кл.общеобразоват. Учреждений / А.Т. Смирнов, Б.И. Мишин, В.А. Васнев.-М. Просвещения, 2020.

2.Основы безопасности жизнедеятельности: Учеб. Для учащихся 10 кл. общеобразоват. Учреждений / А.Т. Смирнов, М.П. Фролов,Е.Н. Литвинов и др.- М. : ООО «Издательство АСТ», 2020.

3. Хван, Т.А. Основы безопасности жизнедеятельности / П.А. Хван Издание 3-е. Серия « Среднее профессиональное образование». Ростов н/д: «Феникс», 2022

Дополнительные печатные источники:

9. 1.Петров Н.Н. Человек в чрезвычайных ситуациях: учеб.Пособие.-2-е изд.,
10. Самозащита. Теория и практика в экстремальных ситуации / Алан Флоке.
11. Сборник нормативных документов / сост. Э.Д. Днепров,
12. Баранова, Т. Ключевые моменты в адаптации персонала / Т. Баранова // Справочник по управлению персоналом. – 2023. – № 4. – С. 62-65.

13. Березин, Ф. Б. Психическая и психофизиологическая адаптация человека / Ф. Б. Березин. – Л. : Наука, 2021. – 270 с.

14. Казначеев, В. П. Современные аспекты адаптации / В. П. Казначеев. – Новосибирск, 2021. – 190 с.

Электронные ресурсы:

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

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

3.3. Кадровое обеспечение процесса обучения

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Основными задачами педагога-психолога являются:

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

– отслеживание динамики адаптации обучающегося в социуме;

– раннее выявление тех или иных затруднений как у обучающегося и его

родителей, так и у педагогов группы.

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Методы контроля**
уметь: • организовать и проводить мероприятия по защите работающих и • населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; • предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей • различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; • использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия • массового поражения; • применять первичные средства пожаротушения; • ориентироваться в перечне военно – учетных специальностей • применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной • службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; • владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной • деятельности и экстремальных условий военной службы; • оказать первую помощь;	Ответы на предложенные вопросы Простое тестирование Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ и др.); Проверка тетрадей;
знать: • принципы обеспечения устойчивости	Ответы на предложенные

объектов экономики, прогнозирования • развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных • ситуациях и стихийных явлений. В том числе в условиях противодействия • терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; • основные • профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; • основы военной службы и обороны государства; • задачи и основные мероприятия гражданской обороны; • способы защиты населения от оружия массового поражении; • меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; • организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; • основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно – учетные специальности; • область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; • порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	вопросы Простое тестирование Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ и др.); Проверка тетрадей.
Педагог обязательно проверяет, усвоил ли слушатель новый материал, понял ли, какие именно действия и в какой последовательности он должен осуществлять, решая задачу, поставленную в рамках содержания контроля освоения материала; необходимо помогать слушателю последовательно и целенаправленно достигать поставленной цели; отдельно контролировать, способен ли слушатель осуществлять освоенные действия в свернутом виде.	

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
к АОП СПО по профессии
13249 Кухонный рабочий

ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
«АФК.01 АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

ОГЛАВЛЕНИЕ

«Адаптивная физическая культура»…….. 190

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
для обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)
АФК.05 АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

по профессии
13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

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 УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1.Областьпримененияпрограммы

Рабочая программа учебной дисциплины Адаптивная физическая культура разработана на основе п.28ст.2, п.6ст.28,п.1,п.2, п.3, п.4ст.79 Федерального Закона «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г.№273, в соответствии с Письмом Минобрнауки России от22.04.2015 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 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.

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**	**90**
2	**в т. ч. в форме практической подготовки**	**78**
	В том числе:	
	теоретическое обучение	12
	лабораторные работы	0
	практические занятия	78
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 рефлексы, 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, эмоциональноволевой 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 достигнут о следующими методами и методическими приемами:

- сочетанием различных физических упражнений: стандартных, упрощенных и усложненных, упражнений – образов с ориентировочной основой действий, дробного выполнения упражнений, имитационных, подводящих, на тренажерах и др.;
- вариативностью техники физических упражнений: исходного положения, темпа, ритма, усилий, скорости, направления, амплитуды и т. п.;
- разнообразием и вербальных и невербальных методов и методических приемов, словесных и наглядных способов воздействия, музыки, внушения, медитации, психотренингов, активизирующих все органы чувств.

2.1.2 Особенности организации адаптивной физической культуры с обучающимися с интеллектуальными нарушениями

Многообразие физических упражнений, варьирование методов, методических приемов, условий организации занятий направлены на максимальное всестороннее развитие ребенка, его потенциальных возможностей. Такие естественные виды упражнений как ходьба, бег, прыжки, метания, упражнения с мячом и др. обладают огромными возможностями для коррекции и развития координационных способностей, равновесия, ориентировки в пространстве, физической подготовленности, профилактики вторичных нарушений, коррекции сенсорных и психических нарушений. При подборе средств необходимо руководствоваться следующими дидактическими правилами:

1) создавать максимальный запас простых движений с их постепенным усложнением;

2) стимулировать словесную регуляцию и наглядно-образное мышление при выполнении физических упражнений;

3) ориентироваться на сохранные функции и потенциальные возможности обучающихся;

4) при всем многообразии методов отдавать предпочтение игровому. В непринужденной, эмоционально окрашенной обстановке лучше осваивается учебный материал;

5) упражнения, имеющие названия, приобретают игровую форму, стимулируют их запоминание, а при многократном повторении развивают ассоциативную память.

2.1.3. Практические рекомендации

При организации и проведении игр различного характера с обучающимися с нарушениями в развитии необходимо:

- проверить наличие специального оборудования и инвентаря, соответствующих гигиеническим требованиям и обеспечивающих безопасность здоровья обучающихся;
- проверить состояние спортивной одежды, обуви;
- освободить от игр обучающихся с выраженным утомлением или перенапряжением;
- выявить функциональное состояние сердечно-сосудистой и дыхательной систем обучающихся;
- при организации подвижных игр необходимо предъявлять повышенные требования к мерам предосторожности с учетом специфики обучающихся.

Шахматы.

Оптимальное количество участников 32 (столько шахматных фигур). Каждому участнику раздается по одной карточке с изображением и названием шахматной фигуры, ее он никому не должен показывать. Ведущий дает инструкцию: "Сейчас мы будем играть в шахматы, а фигурами будете Вы. Посмотрите на свои карточки, фигура там

нарисованная — это Вы, никому не говорите, кто Вы и никому не показывайте своей карточки. Наша комната - это шахматная доска. Я не буду говорить, с какой стороны стоят белые, а с какой черные фигуры, во время игры Вы должны определиться сами. Ваша задача по команде расположиться так, как стоят фигуры перед началом партии - с одной стороны белые, а с другой черные (желательно прикрепить к стене шахматную доску, т. к. могут не все знать расположение фигур, доску можно скачать отсюда). Есть только одно условие - Вы не можете разговаривать, Вам категорически запрещено говорить, писать (в т. ч. и в воздухе), тыкать пальцами в доску, определяя цвет показывать на черное или белое (светлое-темное). Ведущему необходимо спросить все ли все поняли и ответить на вопросы участников. Это касается любой игры.

Ассоциации

Сядьте в кресла так, чтобы каждый участник мог видеть всех остальных. Потренируемся в создании ассоциаций. Постарайтесь описать состояние друг друга по их внешнему проявлению, используя самые различные ассоциации, привлекая образные художественные метафоры, когда человеческий голос может быть, например, ледяным, густым или бархатным. Взгляд - обжигающим или колючим. Выражение лица - кислым, постным и т. д. Можно выражать свои ощущения через цвета, цвета - через звуки, звуки - через форму, можно использовать разные оттенки противоположных качеств: темное - светлое, большое - маленькое, пластичное - хрупкое, глубокое - мелкое, шершавое - гладкое, яркое - блеклое, острое - пресное и т.д. Итак, каждый по очереди, опишите состояния сидящих здесь участников, используя метафоры, образные сравнения, различные ассоциации. Можете описать нескольких игроков, не обязательно всех. Описываемый игрок либо подтвердит, согласится с данным ему описанием, либо выразит свое несогласие, а в любом случае - прокомментирует сказанное. Итак, сели в кресла, каждый по очереди начинает описывать состояния остальных участников. Внимание, начали! (Гонг). Спасибо. Ведущий, подведите итоги игры! (Гонг).

Организационно-методическая программа «Дыхательная гимнастика»

Эти упражнения способствуют увеличению экскурсии грудной клетки и диафрагмы за счет усиления функции вспомогательных дыхательных мышц. С этой целью рекомендуются упражнения с равномерным медленным выдохом через рот, сложенный трубочкой, и звуковая гимнастика. Эти упражнения должны проводиться в соответствии с принципом наглядности, должно использоваться такое качество, как конкретность мышления (подуть на свечку, понюхать цветок и т.д.). Должен присутствовать эмоциональный фактор. Необходима новизна. Следует избегать быстрого форсированного выдоха, способствующего растяжению альвеол. Рекомендуются движения туловищем в исходном положении сидя, стоя; упражнения, при которых усиление вдоха сопровождается нажатием на грудную клетку; упражнения в ходьбе — наклоны туловища под углом 45° (для развития диафрагмального дыхания).

Циклические упражнения способствуют улучшению работы сердечнососудистой и дыхательной систем.

Противопоказаны упражнения, вызывающие задержку дыхания.

Начинать владеть полным дыханием лучше всего в положении лежа. Вдох нужно делать медленно, плавно, без напряжения, выдох также легко, плавно. Постепенно увеличивать глубину вдоха и выдоха.

Полное дыхание целесообразно выполнять и во время ходьбы. На 3-4 шага вдох, на 4 - 5 шагов выдох. Эффективно выполнять дыхание с движением рук. При этом увеличивается объем грудной клетки, а также и усвоение кислорода.

Комплекс специальных упражнений для органов дыхания (дыхательные упражнения)

1. И. п. — лежа на спине (сидя, стоя) сделать глубокий вдох и продолжительный выдох.

2. И. п. — то же. Сделать вдох на 4 счета и выдох на 4 счета.

3. И. п. — то же. Повернуть кисти рук наружу с небольшим отведением плеч и рук в стороны, вернуться в и. п. — выдох.

4. И. п. — сидя (стоя), прямые руки сзади, кисти в замок. Скользя по туловищу вниз, развернуть плечи — глубокий вдох, вернуться в и. п. — выдох.

5. И. п. — сидя, руки на поясе. Отвести локти назад — вдох, вернуться в И. п. — выдох.

6. И. п. — сидя (стоя) кисти на шее. Отвести локти и голову назад — вдох, вернуться в и. и. — 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*
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:	***8***
	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».	*1*
	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».	*1*
Раздел 2 Учебно – практические основы формирования физической культуры личности с использованием средств адаптивной активности.		**20**
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:	***1***
	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. Прыжки в длину.	***1***
	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. Приёма 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:	***6***
	Практическое занятие № 14 «Подготовка сообщений по теме занятий».	*1*
	Практическое занятие № 15 «Разучивание, закрепление и совершенствование техники игры в баскетбол».	*1*
	Практическое занятие № 16 «Разучивание, закрепление и совершенствование техники игры в волейбол».	*1*
	Практическое занятие № 17 «Разучивание, закрепление и совершенствование техники игры в гандбол».	*1*
	Практическое занятие № 18 «Разучивание, закрепление и совершенствование техники игры в бадминтон».	*1*
	Практическое занятие № 19 «Разучивание, закрепление и совершенствование техники игры в настольный теннис».	*1*
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		*Дифференцированный зачет*
Всего:		***90***

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) ;

• программысинтезаречи 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 невизуального 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 PROFобразование : [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 Юрайтhttps://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.	Оценка выполнения: • Практического задания; • Индивидуального задания. Для облегчения ориентации лиц с

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.	интеллектуальными нарушениями в архитектурной среде спортивного сооружения предоставляются доступные информационные устройства, средства и системы.
Педагог обязательно проверяет, усвоил лислушатель материал,понял ли,какие именнодействияивкакойпоследовательностиондолжен осуществлять,решаязадачу,поставленную врамках содержания контроля освоения материала; необходимо помогать слушателюпоследовательноицеленаправленно достигатьпоставленнойцели; отдельно контролировать, способенлислушатель осуществлятьосвоенные действиявсвернутомвиде	

ПРИЛОЖЕНИЕ 6
к АОП СПО по профессии
13249 Кухонный рабочий

ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ И ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

ОГЛАВЛЕНИЕ

«Примерная рабочая программа воспитания»……. 212

«Примерный календарный план воспитательной работы»……. 234

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

для лиц 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 «Урюпинский агропромышленный техникум»

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, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум». Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся 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 СПО, цель и задачи воспитательной деятельности.

Вариативные компоненты обеспечивают реализацию и развитие внутреннего потенциала образовательной организации, реализующей ПАОП СПО 13249 Кухонный рабочий.

В соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации в сфере образования **цель воспитания** обучающихся — 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 воспитания:

- 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.

1.2. Направления воспитания

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- **гражданское воспитание**— формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;
- **патриотическое воспитание** — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;
- **духовно-нравственное воспитание**— формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
- **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;
- **физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия** — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;
- **профессионально-трудовое воспитание**— формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;
- **экологическое воспитание**— формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- **ценности научного познания** — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3. Целевые ориентиры воспитания

1.3.1. Инвариантные целевые ориентиры

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие

нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

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 в еда для физического и психического здоровья.

Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей.

Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления

здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
Профессионально-трудовое воспитание
Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности. Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества. Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества. Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.
Экологическое воспитание
Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды. Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве. Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению д людьми.
Ценности научного познания
Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки. Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности. Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности. Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

1.3.2. Вариативные целевые ориентиры

Вариативные целевые ориентиры воспитания сформулированы с учетом этнокультурных и региональных особенностей *ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум»* и отражают специфику профессии 13249 Кухонный рабочий.

Вариативные целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры воспитания обучающихся, отражающие специфику *ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум»,* **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 Волгоградской области;
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 профессии;
– использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности*;*
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
- демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии;
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;
– соблюдающий инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;
– обладающий знанием структуры и планировки производственных помещений, имеющий представление о работе кухни, внутреннего трудового распорядка на предприятиях питания
– обладающий знанием видов уборочной техники и инструкции по использованию в процессе подготовки производственных помещений;

– обладающий знанием гигиенических требований к первичной обработке сырья, способов первичной обработки и нарезки сырья, качества продукции и правил хранения.
Экологическое воспитание
– ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности;
– понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью;
– осознающий важность экологической устойчивости и энергоэффективности в профессиональной сфере;
– ответственно подходящий к применению правил утилизации отходов.
Ценности научного познания
– обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности профессии;
– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО

Образовательное учреждение ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум» относится к системе среднего профессионального образования и осуществляет образовательную деятельность по образовательным программам среднего общего и среднего профессионального образования, интегрированными с дополнительными общеразвивающими программами, имеющими целью подготовку обучающегося и овладение ими выбранными профессиями и специальностями.

Миссия ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум» - удовлетворение образовательных потребностей гражданина в получении качественного профессионального образования на основе инновационных подходов к организации образовательного процесса в условиях изменяющегося рынка труда.

Образовательное учреждение расположено в городе в 360 км от города Волгограда.

Общее количество обучающихся – (294) человек, в том числе: 1-й курс – 116, 2-й курс – 84, 3-й курс – 73, 4-й курс – 21.

Наличие общежития для обучающихся и возможности организации воспитательной работы во внеурочное время.

Источниками негативного влияния на обучающихся выступают:

а) внешние факторы (за пределами образовательного учреждения):

- экология;
- семья и микроклимат в ней;
- наследственность;
- недостаточная грамотность родителей в вопросах сохранения здоровья детей;
- круг общения, вредные привычки;
- питание;
- здоровый образ жизни.

б) внутренние факторы (в самом образовательном учреждении):

- стрессовая педагогическая тактика;

- несоответствие методик и технологий обучения возрастным и функциональным возможностям школьников;

- несоблюдение элементарных физиологических и гигиенических требований к организации учебного процесса;

- интенсификация учебного процесса;

- низкая функциональная грамотность педагога (отсутствие индивидуального подхода);

- частичное разрушение служб медицинского контроля;

- отсутствие системной работы по формированию ценности здоровья и здорового образа жизни.

Значимые социальные, профессиональные и иные партнеры образовательного учреждения – государственные учреждения, общественные организации и объединения: (производство «Культура хлеба»,ГБССУ СО ГПВИ «Урюпинский ПНИ», «Движение Первых»). Используется положительный опыт взаимодействия в совместных мероприятиях, акциях, проектах.

К числу оригинальных педагогических находок техникума относятся следующие воспитательные технологии / идеи / мероприятия: (волонтерские акции, мастер-классы, благотворительные акции, экскурсии на производство).

Процесс воспитания в образовательном учреждении основывается наследующих принципах взаимодействия педагогов и обучающихся:

– принцип учета возрастных, гендерных и индивидуальных психологических особенностей обучающихся в воспитании предполагает, что воспитание должно согласовываться с общими законами человеческого развития и строится 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 преемственности в воспитании указывает на непрерывность процесса воспитания, на необходимость личностного присвоения обучающимся культурно-исторических и российских ценностей и традиций, формирования общероссийской гражданской идентичности;

– 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 (вписать свои 3-5 ключевых традиций, но не традиционные дела):

- организация совместных с родителями творческих мастер-классов различной тематики;

– создание разновозрастных общностей, объединяющих обучаемых и педагогов яркими и содержательными событиями, общими позитивными эмоциями и доверительными отношениями друг к другу;

– организация основных совместных дел обучающихся и педагогов как предмета совместной заботы и взрослых, и детей;

– работа системы кружков дополнительного образования;

– разработка индивидуальных маршрутов занятости во внеурочной деятельности обучающихся;

– использование информационно-коммуникативных технологий и ресурсов сети Интернет;

– социальное и психолого-педагогическое сопровождение обучающихся с ОВЗ;

– увеличение роли обучающегося в совместных делах по мере его взросления (от пассивного наблюдателя до организатора).

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

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках различных направлений воспитательной работы в ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум». Каждое из них представлено в соответствующем модуле.

Модуль «Образовательная деятельность»

– внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности отрасли, 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 кухонным оборудованием;
– внедрение правил и нормативных актов, регулирующие деятельность в профессиональной сфере, включающие знание инструкций, технических норм и стандартов, а также требований к безопасности на производстве.

Модуль «Кураторство»

– инициирование и поддержка участия обучающихся 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 профессии;
– организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии;

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии»

– мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты;
– встречи с известными представителями профессии;
– круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров профессии;

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

– организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии профессии, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение

к профессии, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к профессии;
– размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся с профессией;

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

– профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии, чествование трудовых династий профессии;
– совместные мероприятия, посвященные Дню профессии;

Модуль «Профилактика и безопасность»

– реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии;
– организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с профессией;
– поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ профессии;
– освоение основных мер безопасности в профессиональной сфере.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

– организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в профессию;
– организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии: презентации, лекции, акции;
– реализация социальных проектов по профессии, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами;

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

– организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного ко Дню профессии(День повара, кондитера, День кухонного рабочего);
– 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;
– проведение практико-ориентированных мероприятий, направленных на соблюдения правил работы на производстве; направленных на соблюдение правил работы с инвентарем.

Дополнительные модули (определяются образовательной организацией, реализующей профессию 13249 Кухонный рабочий)
Музейная деятельность
— участие обучающихся в поисковой работе, изучение и описание музейных предметов, создании экспозиций, проведении экскурсий, вечеров, конференций и т.д.;
Добровольческая и добровольческая деятельность
— участие обучающихся в организации культурных, спортивных, развлекательных мероприятий в ПОО, районного и городского уровня с участием инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушением слуха 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 обучающимися пожилым людям, и людям с инвалидностью и ОВЗ проживающим в микрорайоне расположения профессиональной образовательной организации;
— включение обучающихся в общение (посредством электронных сетей) с детьми, проживающими в отдаленных районах, детьми с особыми образовательными потребностями или особенностями здоровья, детьми, находящимися на лечении или проживании в интернатных учреждениях или учреждениях здравоохранения;
Студенческие медиа
—создание редакционного совета подростков и консультирующих их взрослых, целью которого является освещение (через газету, радио или телевидение) наиболее интересных моментов жизни техникума, популяризация общетехникумовских ключевых дел, кружков, секций, деятельности органов ученического самоуправления;
- техникумовская газета для старшекурсников, на страницах которой ими размещаются материалы о востребованных рабочих вакансиях, доступных для инвалидов и лиц с ОВЗ с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями); обсуждаются значимые учебные, социальные, нравственные проблемы;
—создание медиацентра – созданная из заинтересованных добровольцев группа информационно-технической поддержки мероприятий, осуществляющая видеосъемку и мультимедийное сопровождение праздников, фестивалей, конкурсов, спектаклей, капустников, вечеров, дискотек с освещением доступности данных мероприятий для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ с умственной отсталостью;
— создание интернет-группы - разновозрастное сообщество обучающихся и педагогов, поддерживающее интернет-сайт техникума и соответствующую группу в социальных сетях с целью освещения деятельности образовательной организации в информационном пространстве, привлечения внимания общественности к техникуму, информационного продвижения ценностей техникума и организации виртуальной диалоговой площадки, на которой обучающимися, педагогами и родителями/законными представителями могли бы открыто обсуждаться значимые для техникума вопросы, в том числе об условиях обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с умственной отсталостью.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

В соответствии ФГОС СПО по профессии 13249 Кухонный рабочий ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум» создает условия, способствующие получению качественных образовательных услуг, всеми обучающимися, в т.ч. и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Осуществляется это благодаря сопровождению образовательного процесса, которое носит непрерывный и комплексный характер. Реализация образовательной программы обеспечена педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации 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 техникуме имеются квалифицированные специалисты. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора по учебно-производственной работе, заведующего учебной частью, советника директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, методиста, классных руководителей, педагогов, мастеров производственного обучения, педагога-организатора ОБЗР, социального педагога, педагога-психолога, воспитателя. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов и должностными инструкциями.

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Рабочая программа воспитания разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами:

Федеральных органов исполнительной власти:

– Федеральный закон от 6 октября 2003 г. № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации».
– Федеральный закон от 12 января 1996 г. № 7-ФЗ «О некоммерческих организациях»;
– Федеральный закон от 11 августа 1995 г. № 135-ФЗ «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)».
– Федеральный закон от 19 мая 1995 г. № 82-ФЗ «Об общественных объединениях».
– Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021 – 2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года.
– Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. № 996-р об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года.
– Распоряжение Правительства Российской Федерации от 13 февраля 2019 г. № 207-р об утверждении Стратегии пространственного развития Российской Федерации на период до 2025 года.
– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 1 февраля 2021 г. № 37 об утверждении методик расчета показателей федеральных проектов национального проекта «Образование».
– Календарь образовательных событий в 2024/2025 учебном году, приуроченных к государственным и национальным праздникам Российской Федерации, памятным датам и событиям российской истории и культуры.
– Календарь Всероссийских мероприятий в сфере дополнительного образования детей в

2024 году.

– Приказ Министерства экономического развития Российской Федерации от 24 января 2020 г. №41 «Об утверждении методик расчета показателей федерального проекта «Кадры для цифровой экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации».

– 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.

– Приказ о создании рабочей группы по разработке программы воспитания и календарных планов воспитательной работы 2024/2025 учебный год.

– Положение об основной профессиональной образовательной программе ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум».

– Положение о структуре и порядке разработки рабочей программы воспитания профессии и Календарных планов воспитания ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум».

– Положение о творческих мастерских.

– Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум».

– Правила внутреннего распорядка обучающихся.

– Положение о порядке организации и осуществлении образовательной деятельности по основным программам в ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум».

– Положение о наставничестве в ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум».

– Положение о порядке предоставления психолого-педагогической помощи несовершеннолетним, с участием которых или в интересах которых осуществляются правоприменительные процедуры (действия) в ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум».

– 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

– В соответствии ФГОС СПО по профессии 13249 Кухонный рабочий ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум» стремится создать условия, способствующие получению качественных образовательных услуг, всеми обучающимися, в т.ч. и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Осуществляется это благодаря сопровождению образовательного процесса, которое носит непрерывный и комплексный характер.

Целью психолого-педагогического сопровождения является создание условий для успешного обучения, развития, социальной адаптации обучающихся, в т.ч. и обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ с умственной отсталостью.

Участниками психолого-педагогического сопровождения являются обучающиеся, родители и педагоги. Пристальное внимание уделяется студентам «особой заботы». К данной категории относятся: инвалиды и обучающиеся с ОВЗ.

Рабочая программа воспитания содержит следующие направления психолого-педагогического сопровождения инвалидов и обучающихся с ОВЗ:

- выявление и сопровождение детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья;

- применение эффективных форм, методов и средств, в процессе социально-педагогического сопровождения с целью удовлетворения возрастных потребностей и профессиональных интересов обучающихся;

- 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

Выявление студентов категории детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями. Формирование банка данных.

Исследовательский

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

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.

Техникум организует комплексное сопровождение обучающихся «особой заботы», за каждым обучающимся закреплены наставники из числа классных руководителей, которые осуществляют организационно-педагогическое сопровождение в учебной и внеучебной деятельности, работают с родителями, организуют волонтеров. Ежемесячно классные руководители составляют отчет о сопровождении обучающихся с инвалидностью.

Социально-педагогическое сопровождение

Целью деятельности социального-педагогического сопровождения является социальная адаптация личности подростка в обществе, в т.ч. и обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ.

Задачи социально-педагогического сопровождения:

1. Формирование у обучающихся адекватного представления о здоровом образе жизни.
2. Координация деятельности всех специалистов 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 обучающихся.
5. Организация целевого досуга обучающихся.
6. Психолого-педагогическое сопровождение обучающихся, состоящих на учете в комиссии по делам несовершеннолетних.
7. Социально-информационная помощь, направленная на обеспечение обучающихся информацией по вопросам социальной защиты.

Для реализации поставленных задач проводятся:

Профилактические мероприятия по изучению условий развития обучающегося в семье, в 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 обучающихся в государственных и правоохранительных учреждениях;

Организуются индивидуальные беседы, групповые занятия с участниками конфликтных ситуаций, обеспечение контакта студентов с родителями и преподавателями в случае возникновения конфликта

Организуются групповые тематические консультации с приглашением юристов, психологов, врачей, инспекторов ПДН и специалистов КДНиЗП, а также индивидуальные консультации с родителями, педагогами и обучающимися.

Поддерживается постоянный контакт с органами местной власти и муниципальными службами по социальной защите семьи и детства с правоохранительными органами, с общественными организациями.

В воспитательной работе с категориями обучающихся с инвалидностью и с ОВЗ с умственной отсталостью создаются особые материально – технические условия:

ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум» 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;
- спортивный зал;
- аудитории.

При проведении мероприятий настоящей рабочей программы воспитания предусмотреть особые условия для обучающихся с умственной отсталостью, а именно:

- разместить студента в аудитории за первой партой;
- предоставить удобное место в аудитории;
- обеспечить обучающихся с умственной отсталостью печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т. д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации: в печатной форме, в форме электронного документа;
- соблюдение требований к предъявляемым текстам (разбивка текста на части; выделение опорных смысловых пунктов).

3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции и социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать

их в совместную деятельность в воспитательных целях. Поощрения выносятся за достижения в области творческой, интеллектуальной, общественной и спортивной деятельности. Система проявлений активной жизненной позиции и поощрения социальной успешности обучающихся строится на принципах:

— публичности, открытости поощрений (информирование всех обучающихся о награждении, проведение награждений в присутствии значительного числа обучающихся); соответствия процедур награждения укладу жизни 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 техникуме 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 техникума 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) обучающихся благодарственными письмами за хорошее воспитание детей.

Кроме того, существует такая форма поощрения проявлений активной жизненной позиции обучающихся и социальной успешности как благотворительная поддержка. Благотворительная поддержка обучающихся, групп обучающихся заключается в материальной поддержке проведения в 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 техникума, цели, задачам, традициям воспитания, могут согласовываться с

представителями родительского сообщества во избежание деструктивного воздействия на воспитывающую среду, взаимоотношения в техникуме.

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

-наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося;
-участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных спрофессией;
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 техникума 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);

— наличие студенческих объединений, кружков и секций, которые могут посещать обучающиеся;

— взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.);

— оформление предметно-пространственной среды образовательной организации.

2. Анализ состояния воспитательной деятельности проводится по следующим позициям:

— проводимые в техникуме 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 советником директора по воспитанию и другими специалистами в области воспитания.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого советником директора по воспитанию в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом техникума.

Приложение 1

Примерный календарный план воспитательной работы

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОРГАНИЗАЦИИ на 2024 — 2025 учебный год				
	Модуль	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
	1. Образовательная деятельность			
1	Проведение первого учебного занятия для обучающихся нового набора по общеобразовательным дисциплинам с элементами, получаемой специальности/профессии для мотивации обучающихся к обучению.	КР-241	Сентябрь	Классный руководитель
2	День Бородинского сражения. Организация книжной выставки	КР-241	Сентябрь	Классный руководитель Библиотекарь
3	Создание мини-проектов о родном городе на иностранном языке	КР-241	Октябрь	Преподаватель иностранных языков
4	Всемирный день математики. Конкурс «Смекалистых»	КР-241	Октябрь	Преподаватель математики
6	Викторина, посвященная 203-летию со дня рождения Ф. М. Достоевского	КР-241	Ноябрь	Преподаватель литературы
7	Всероссийский урок «История самбо»	КР-241	Ноябрь	Преподаватель физической культуры
8	Единый урок «Права человека»	КР-241	Декабрь	Преподаватель истории и обществознания
10	День Конституции Российской Федерации. Круглый стол «Быть гражданином»	КР-241	Декабрь	Преподаватель истории и обществознания
11	Урок правовой грамотности	КР-241	Декабрь	Преподаватель истории и

				обществознания
12	Олимпиада «Избирательное право»	КР-241	Декабрь	Преподаватель истории и обществознания
13	День снятия блокады Ленинграда Организация книжной выставки	КР-241	Январь	Библиотекарь
14	Международный день Родного языка	КР-241	Февраль	Преподаватель русского языка
15	Литературная гостиная для обучающихся пишущих свои стихотворения	КР-241	Февраль	Преподаватель литературы
16	День защитников Отечества	КР-241	Февраль	Классный руководитель Воспитатель
17	Спартакиада первокурсников	КР-241	Март	Преподаватель физической культуры
18	Классный час «День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы ВОВ»	КР-241	Апрель	Классный руководитель
19	Классный час «День участников ликвидации последствий радиационных аварий и катастроф и памяти жертв этих аварий и катастроф»	КР-241	Апрель	Классный руководитель
20	Международный день семьи -беседа	КР-241	Май	Классный руководитель
21	«День славянской письменности и культуры»	КР-241	Май	Классный руководитель
	2. Кураторство			
1	Тематические классные часы по изучению правил внутреннего распорядка, прав и обязанностей студентов. Проведение инструктажа обучающихся ПОО: первичного и повторного.	КР-241	Сентябрь	Классный руководитель Социальный педагог
2	Выборы или перевыборы старосты группы.	КР-241	Сентябрь	Классный руководитель
3	Ознакомительная экскурсия «Давайте познакомимся» (знакомство первокурсников с администрацией и работниками техникума)	КР-241	Сентябрь	Классный руководитель
4	Входное анкетирование студентов групп	КР-241	Сентябрь	Классный

	нового набора с целью выявления студентов «группы риска» и нуждающихся в организации особых условий обучения			руководитель Социальный педагог Педагог-психолог
5	«Разговоры о важном» на тему «Образ будущего. Ко Дню знаний»	КР-241	Сентябрь	Классный руководитель
6	«Разговоры о важном» на тему «Век информации. 120 лет информационному агентству России ТАСС»	КР-241	Сентябрь	Классный руководитель
7	«Разговоры о важном» на тему «Дорогами России»	КР-241	Сентябрь	Классный руководитель
8	«Россия – мои горизонты» Тема . Установочное занятие «Моя Россия – мои горизонты, мои достижения»	КР-241	Сентябрь	Классный руководитель
9	Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном». Путь зерна	КР-241	Сентябрь	Классный руководитель
10	Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном». День учителя	КР-241	Сентябрь	Классный руководитель
11	Составление социального паспорта группы	КР-241	Октябрь	Классный руководитель Социальный педагог Педагог-психолог
12	Первичная диагностика, беседы с обучающимися, родителями ребенка-инвалида и лиц с ОВЗ	КР-241	Октябрь	Классный руководитель Социальный педагог Педагог-психолог
13	«Мы - одна команда!» групповые занятия, направленные на командообразование, сплочение и снятие конфликтности в коллективе обучающихся правонарушений и формирование правовой грамотности	КР-241	Октябрь	Классный руководитель Социальный педагог Педагог-психолог
14	«Россия – мои горизонты» Тема. Россия комфортная: транспорт	КР-241	Октябрь	Классный руководитель
15	Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном».	КР-241	Октябрь	Классный руководитель

	Легенды о России			
16	Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном». Что значит быть взрослым?	КР-241	Октябрь	Классный руководитель
17	Информационные пятиминутки «Мошенникам скажи, НЕТ!»	КР-241	Октябрь	Классный руководитель Социальный педагог Педагог-психолог
18	Проведение социально-психологического тестирования обучающихся (1 этап)	КР-241	Октябрь	Социальный педагог Педагог-психолог
19	Проведение социально-психологического тестирования обучающихся (2 этап)	КР-241	Ноябрь	Социальный педагог Педагог-психолог
20	Тематические классные часы, посвященные Дню толерантности	КР-241	Ноябрь	Классный руководитель Социальный педагог Педагог-психолог
21	«Разговоры о важном» на тему «Гостеприимная Россия. Ко дню народного единства»	КР-241	Ноябрь	Классный руководитель
22	Всемирный день доброты-13 ноября. Классный час «Сделаем мир добрее»	КР-241	Ноябрь	Классный руководитель
23	«Россия – страна возможностей»	КР-241	Декабрь	Классный руководитель
24	«Россия – мои горизонты» Тема Профориентационное тематическое занятие «Мое будущее»	КР-241	Декабрь	Классный руководитель
25	Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном». День Героев Отечества	КР-241	Декабрь	Классный руководитель
26	Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном». Как пишут законы?	КР-241	Декабрь	Классный руководитель
27	Классный час «Порядок это закон»	КР-241	Декабрь	Классный руководитель Социальный

				педагог
28	Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном». День российской печати	КР-241	Январь	Классный руководитель
29	Классный час, посвященный профилактике правонарушений	КР-241	Январь	Классный руководитель Социальный педагог Педагог-психолог
30	Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном». День студента	КР-241	Январь	Классный руководитель
31	День снятия блокады Ленинграда - беседа Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном». БРИКС (тема о международных отношениях)	КР-241	Январь	Классный руководитель
32	«Татьянин день»(праздник студентов) – классный час	КР-241	Январь	Классный руководитель
33	Тематические классные часы, посвященные годовщине Сталинградской битвы	КР-241	Февраль	Классный руководитель
34	Классный час – поздравление парней	КР-241	Февраль	Классный руководитель
35	Анализ контингента обучающихся на выявление детей-инвалидов и лиц с ОВЗ, для дальнейшего их социального и психологического сопровождения.	КР-241	Февраль	Классный руководитель Социальный педагог Педагог-психолог
36	Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном». Бизнес и технологическое предпринимательство	КР-241	Февраль	Классный руководитель
37	Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном». Искусственный интеллект и человек. Стратегия взаимодействия.	КР-241	Февраль	Классный руководитель
38	Классный час-занятие «Межличностные отношения»	КР-241	Февраль	Классный руководитель

				Социальный педагог Педагог-психолог
39	Выявление неблагополучных, неполных, малообеспеченных семей, детей, состоящих под опекой. Составление социального паспорта группы с целью мониторинга, сбора социально-значимых характеристик об обучающихся, анализа данных, для формирования плана воспитательных мероприятий, направленных на становление личности, на его способность стать счастливым.	КР-241	Март	Классный руководитель Социальный педагог Педагог-психолог
40	Классный час – поздравление девушек	КР-241	Март	Классный руководитель
41	Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном». Массовый спорт в России	КР-241	Март	Классный руководитель
42	Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном». День воссоединения Крыма и Севастополя с Россией. 100-летие Артека	КР-241	Март	Классный руководитель
43	Классный час «Всемирный День земли»	КР-241	Апрель	Классный руководитель
44	Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном». Герои космической отрасли	КР-241	Апрель	Классный руководитель
45	Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном». Гражданская авиация России	КР-241	Апрель	Классный руководитель
46	Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном». Что такое успех? (ко Дню труда)	КР-241	Апрель	Классный руководитель
47	Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном». 80-летие Победы в Великой Отечественной войне	КР-241	Май	Классный руководитель
48	Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном». Жизнь в Движении	КР-241	Май	Классный руководитель

49	Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном». Ценности, которые нас объединяют	КР-241	Май	Классный руководитель
50	День России	КР-241	Июнь	Классный руководитель
51	День памяти и скорби	КР-241	Июнь	Классный руководитель
52	Международный день борьбы с наркоманией и незаконным оборотом наркотиков - беседа	КР-241	Июнь	Классный руководитель Социальный педагог
	3. Наставничество			
1	День наставника профессии «Мастерская наставника»	КР-241	Январь	Преподаватели, мастера производственного обучения
2	Региональный конкурс «Лучшие практики наставничества региона»	КР-241	Март	Заместитель директора по УПР Преподаватели Мастера производственного обучения
	4. Основные воспитательные мероприятия в образовательной организации, реализующей программы СПО			
1	День знаний	КР-241	1 сентября	Советник директора по воспитанию Воспитатель Классный руководитель
2	День СПО	КР-241	2 октября	Советник директора по воспитанию Воспитатель Классный руководитель
3	Единый региональный день открытых дверей «Безграничные возможности»	КР-241	18 октября	Советник директора по воспитанию Воспитатель

				Классный руководитель
4	День повара	КР-241	21 октября	Советник директора по воспитанию Воспитатель Классный руководитель
5	Внеклассное мероприятие «День народного единства»	КР-241	4 ноября	Советник директора по воспитанию Воспитатель Классный руководитель
6	День работника сельского хозяйства	КР-241	13 ноября	Советник директора по воспитанию Воспитатель Классный руководитель
7	Международный день инвалидов	КР-241	3 декабря	Советник директора по воспитанию Воспитатель Классный руководитель
8	День студента	КР-241	20 января	Советник директора по воспитанию Воспитатель Классный руководитель
9	День космонавтики Тематическая выставка стенгазет Викторина	КР-241	12 апреля	Советник директора по воспитанию Воспитатель Классный руководитель
10	День государственного флага Российской Федерации Флэш-моб Викторина «Символы России»	КР-241	22 мая	Советник директора по воспитанию Воспитатель Классный руководитель
11	День воинской славы России (Курская битва, 1943)	КР-241	23 мая	Советник директора по

	Организация книжной выставки			воспитанию Воспитатель Классный руководитель
12	День славянской письменности и культурыЛитературная композиция, посвященная, Дню славянской письменности	КР-241	24 мая	Советник директора по воспитанию Воспитатель Классный руководитель
13	Пушкинский день РоссииКонкурс чтецов. Пушкинская конференция.	КР-241	6 июня	Советник директора по воспитанию Воспитатель Классный руководитель
14	Тематические беседы, посвященные Дню России	КР-241	06-12 июня	Советник директора по воспитанию Воспитатель Классный руководитель
15	День памяти и скорби Видео-урок «Детство, обожжённое войной» Участие в акциях, проводимых в городе	КР-241	22 июня	Советник директора по воспитанию Воспитатель Классный руководитель
16	День российского кино Онлайн-викторина	КР-241	27 августа	Советник директора по воспитанию Воспитатель Классный руководитель
	5. Организация предметно-пространственной среды			
1	Озеленение территории образовательного учреждения и аудиторий	КР-241	01.09-30.06	Советник директора по воспитанию Воспитатель Классный руководитель
2	Оформление интерьера аудиторий.	КР-241	Октябрь	Советник директора по воспитанию Воспитатель Классный

				руководитель
3	Популяризация символики техникума	КР-241	01.09-30.06	Советник директора по воспитанию Воспитатель Классный руководитель
4	Конкурс творческих проектов по благоустройству различных участков территории ПОО	КР-241	Апрель	Советник директора по воспитанию Воспитатель Классный руководитель
	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
1	Проведение родительских собраний. Перевыборы кандидатур в общетехникумовский родительский комитет	КР-241	Сентябрь	Советник директора по воспитанию Воспитатель Классный руководитель
2	Церемония чествования семейных трудовых династий профессии	КР-241	Январь	Советник директора по воспитанию Воспитатель Классный руководитель
3	Создание презентаций на тему «Мой дом – моя крепость»	КР-241	Февраль	Советник директора по воспитанию Воспитатель Классный руководитель
4	Индивидуальная работа с родителями обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ (консультации, индивидуальные планы, проведение диагностики, плановые встречи)	КР-241	01.10-30.06	Социальный педагог Педагог-психолог Классный руководитель
5	Проведение тематического лектория для родителей по правовому просвещению (о правах, обязанностей, ответственности, наказании)	КР-241	Ноябрь	Социальный педагог
6	Проведение профориентационного собрания для родителей/законных представителей, имеющих детей инвалидов и с ОВЗ	КР-241	Март	Советник директора по воспитанию Воспитатель

				Классный руководитель
7	Родительское собрание «Организация летнего отдыха обучающихся. Итоги за год»	КР-241	Май	Советник директора по воспитанию Воспитатель Классный руководитель
	7. Самоуправление			
1	Всемирный день иммунитета Акции, конкурсы, выставка тематических газет	КР-241	Сентябрь	Социальный педагог Фельдшер
2	День местного самоуправления	КР-241	Январь	Советник директора по воспитанию Воспитатель Классный руководитель
3	День воссоединения Крыма с Россией Участие в акциях	КР-241	Март	Советник директора по воспитанию Воспитатель Классный руководитель
	8. Профилактика и безопасность			
1	Международный молодежный конкурс социальной антикоррупционной рекламы «Вместе против коррупции!» по двум номинациям: «Лучший плакат» и «Лучший видеоролик»	КР-241	Май - 1 октябрь	Советник директора по воспитанию Воспитатель Классный руководитель
2	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (приуроченный к празднованию дня гражданской обороны)	КР-241	Ноябрь Март	Педагог-организатор ОБЗР
3	Совет по профилактике правонарушений	КР-241	01.09-30.06	Социальный педагог Педагог-психолог
4	Консультирование по правовым и социальным вопросам	КР-241	01.09-30.06	Социальный педагог Педагог-психолог
5	Индивидуальные беседы инспектора ПДН, участковых уполномоченных полиции с обучающимися «группы риска»	КР-241	01.09-30.06	Социальный педагог Педагог-

				психолог
6	Молодежные диспуты с использованием видеоряда, направленные на профилактику ПАВ и пропаганду здорового образа жизни в подростково-молодежной среде (по плану)	КР-241	01.09-30.06	Социальный педагог Педагог-психолог Фельдшер
7	Оформление стенда «Наркотикам – нет!» с размещением пропагандистских материалов по антинаркотической тематике	КР-241	Октябрь Март	Социальный педагог Педагог-психолог Фельдшер Библиотекарь
8	Беседа с подростками по профилактике наркомании, алкоголизма. Разъяснение уголовной и административной ответственности за распространение и употребление НС и ПВ среди несовершеннолетних	КР-241	Октябрь Апрель	Социальный педагог Педагог-психолог
9	Классный час «Профилактика критического инцидента в молодежной среде, телефон доверия»	КР-241	Март	Социальный педагог Педагог-психолог
10	Акции по профилактике ВИЧ инфекции	КР-241	Апрель	Социальный педагог Педагог-психолог
	9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
1	Всероссийский конкурс проектов «История профессии моей семьи: суперпрофессиональная семья»	КР-241	Октябрь	Заместитель директора по УПР Преподаватели Мастера производственного обучения
2	Межрегиональный конкурс презентаций о предприятиях-партнерах ПОО, предоставляющих рабочие места для инвалидов и лиц с ОВЗ	КР-241	Ноябрь	Заместитель директора по УПР Преподаватели Мастера производственного обучения
3	Межрегиональный конкурс видеороликов о востребованных профессиях и специальностях, в том числе доступных для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ	КР-241	Декабрь	Заместитель директора по УПР Преподаватели

	«Моя профессия лучшая»			Мастера производственного обучения
4	Круглый стол совместно с социальными партнёрами «Открытый диалог»	КР-241	Январь	Заместитель директора по УПР Преподаватели Мастера производственного обучения
5	Ярмарка вакансий, в том числе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ	КР-241	Март	Заместитель директора по УПР
6	Региональный этап национального чемпионата по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ОВЗ «Абилимпикс»	КР-241	По плану	Заместитель директора по УПР Преподаватели Мастера производственного обучения
	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
1	Организация и проведение конкурса по итогам производственной практики «Профессиональный студент» и «Профессиональная команда»	КР-241	Февраль	Заместитель директора по УПР Преподаватели Мастера производственного обучения
2	Декада науки, техники и производства: - «Традиции наши славные, профессии наши главные!» -классные часы, посвященные выбранной профессии	КР-241	Апрель	Заместитель директора по УПР Преподаватели Мастера производственного обучения
	11. Дополнительный модуль «Студенческие медиа»			
1	Конкурс тематических газет и плакатов «Нет вредным привычкам», «Молодежь против наркотиков»	КР-241	Октябрь	Воспитатель Фельдшер
2	Выпуск стенгазеты	КР-241	01.09-30.06	Руководитель кружка «Медиажурналистика»
3	Подготовка видеороликов к значимым датам техникума	КР-241	01.09-30.06	Руководитель кружка «Медиажурнал

				истика»
4	Подготовка поздравительных видеороликов	КР-241	01.09-30.06	Руководитель кружка «Медиажурналистика»
	12. Дополнительный модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность»			
1	«Разговоры о важном» на тему «Миссия – милосердие (Ко дню волонтёра»)	КР-241	Декабрь	Руководитель волонтерского отряда «Факел»
2	День добровольца Акция «Чем можем, тем поможем», «Сделаем вместе!», Игровой час «От улыбки станет всем светлей» Круглый стол «Волонтерское движение в России» «Мы Вместе» (волонтерство) https://onf.ru/	КР-241	Декабрь	Руководитель волонтерского отряда «Факел»
	13. Дополнительный модуль «Музейная деятельность»			
1	Экскурсии на предприятия города транспортной отрасли	КР-241	01.10-31.05	Зам.директора по УПР

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом профессии/специальности:

Россия – страна возможностей https://rsv.ru/;
Российское общество «Знание» https://znanierussia.ru/;
Российский Союз Молодежи https://www.ruy.ru/;
Российское Содружество Колледжей https://rosdk.ru/;
Ассоциация Волонтерских Центров https://авц.рф;
Всероссийский студенческий союз https://rosstudent.ru/;
Институт развития профессионального образования https://firpo.ru/
«Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/;
«Лидеры России» https://лидерыроссии.рф/;
«Мы Вместе» (волонтерство) https://onf.ru;

ПРИЛОЖЕНИЕ 7
к АОП СПО по профессии
13249 Кухонный рабочий

ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

ОГЛАВЛЕНИЕ

«Оценочные материалы для проведения квалификационного экзамена»…….. 249

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

по примерной адаптированной программе профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья

13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

2025

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, рабочие место (убрать рабочие 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 применятся:
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 хранится
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) калиброваниe
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 дизенфицирующие 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 поворского–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 картофель
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 поворского–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 спозобом 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 поворского–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 поворского–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 спозобом 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 поворского–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 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 задани
1.Организация рабочего места с соблюдением техники безопасности при выполнении задания.
3.Обработка и нарезка грибов
4.Простым спозобо 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.