

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ПЕРМСКИЙ КРАЕВОЙ КОЛЛЕДЖ «ОНИКС»

**УТВЕРЖДАЮ:**

И.о.директора ГБПОУ «Пермский краевой  
колледж «Оникс»  
В.И. Кошкина  
« 29 » августа 2022 г.



**АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
ПО ПРОФЕССИИ**

**16675 ПОВАР**

**Квалификация: повар**

**Пермь 2022**

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский краевой колледж «Оникс»

Программа рассмотрена и согласована :  
на заседании Методического совета  
Протокол №1 от 29 августа 2022 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

### **1. Общие положения**

- 1.1. Цель и задачи АОППО
- 1.2. Психолого-педагогическая характеристика обучающихся
- 1.3. Нормативно-правовые документы для разработки АОППО
- 1.4. Термины и сокращения
- 1.5. Требования к поступающим

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

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

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

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

### **4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО**

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

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

- 5.1. Кадровое обеспечение
- 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса
- 5.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса
- 5.4. Базы практики
- 5.6. Характеристика среды, обеспечивающая развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников

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

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

## 1. Общие положения

### 1.1 Цель, задачи АОППО

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

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

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

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения (далее –АОППО) по профессии 16675 Повар представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Пермский краевой колледж «Оникс».

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

### 1.2 Психолого-педагогическая характеристика обучающихся

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

Основная программа профессионального обучения адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, предполагает учет индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивает коррекционно-развивающие условия социально-психологической и профессиональной адаптации указанных лиц.

Образовательный процесс выстроен с учетом возрастных и предполагаемых нозологических особенностей обучающихся с целью создания благоприятных условий для профессионального обучения, (ре-)абилитации и адаптации. Особенности психофизического развития обучающихся, поступающих на обучение по профессии 16675 Повар проявляются в характеристике общих проблем лиц с ограниченными возможностями и инвалидов:

- затруднения и ограничения взаимодействия с окружающим миром, а, следовательно, обеднение социального опыта, искажение способов межличностного общения, сложности социальной адаптации;
- особенности развития личности: неразвитость (неадекватность) самооценки;
- специфические закономерности когнитивного развития: снижение (искажение) способности к приему, переработке, хранению, использованию информации, трудности словесного опосредования, замедление процесса формирования понятий.

Особые образовательные потребности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья требуют:

- использования специальных методов, приемов и средств, способствующих как здоровьесбережению и общему развитию, так и компенсации индивидуальных недостатков развития (посредством развития ресурсных возможностей);
- постоянной помощи обучающемуся в осмыслении, закреплении и расширении контекста усваиваемых знаний;
- обеспечения специфической пространственной и временной организации образовательной среды с учетом функционального состояния ЦНС и нейродинамики психических процессов у обучающихся с ОВЗ и инвалидов (быстрой истощаемости, низкой работоспособности);
- постоянного стимулирования познавательной активности (создание ситуаций успеха, опора на личный жизненный опыт);
- комплексного сопровождения, направленного на эффективную социально-профессиональную самореализацию, здоровьесбережение и компенсацию дефицитов, осознанной саморегуляции познавательной деятельности, эмоциональных состояний и поведения.

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

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар обеспечивает достижение обучающимися с ограниченными возможностями здоровья результатов, установленных Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, выпуск № 51, утвержденным Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30, профессиональным стандартом по профессии Повар, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н.

АОППО определяет цели, объем и содержание профессионального обучения по профессии 16675 Повар, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, учебной и производственной практик и другие учебно-методические материалы, которые учитывают специальные условия организации образовательной деятельности.

### **1.3. Нормативно-правовые документы для разработки АОППО**

- Закон Российской Федерации «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ (в ред. от 29.11.2021г.);
- Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Конвенция о правах инвалидов;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.08.2017 «О дополнительных мерах» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации приемной кампании лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»);
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 № ДЛ-1/05вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 декабря 2017 г. № 06-2023 «Методические рекомендации по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограничениями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»;
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с «Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»);
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 № ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»);
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. № ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 4 августа 2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Распоряжение Минпросвещения России и от 20.02.2019г. № Р-93 «Об утверждении примерного Положения о психолого-педагогическом консилиуме образовательной организации»;
- Распоряжение Правительства РФ от 15.10.2021 № 2900-р «Об утверждении плана мероприятий по внедрению Международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, одиннадцатого пересмотра (МКБ-11) на территории Российской Федерации на 2021-2024 годы»;
- САНПИН 2.4.3.1186 -03 санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях профессионального образования утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача РФ (от 30.09.2009 года, зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ 06.11.2009 года №15197):
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51 Утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30;
- Профессиональный стандарт по профессии Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н)

#### **Локальные нормативные акты:**

- Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Пермский краевой колледж «Оникс»;
- Положение о структурном подразделении;
- Положение о базовой профессиональной образовательной организации в ГБПОУ «Пермский краевой колледж «Оникс»;
- Положение о Службе содействия трудоустройству выпускников;
- Правила приема граждан на обучение по программам среднего профессионального образования в ГБПОУ «Пермский краевой колледж «Оникс»;
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ «Пермский краевой колледж «Оникс»;
- Положение об организации профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- Программа развития БПОО, обеспечивающей поддержку региональной системы инклюзивного профессионального образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в Пермском крае на 2021-2023годы;
- Паспорт развития Базовой профессиональной организации на период с 2022г. по 2030г.;

#### **1.4 Термины и сокращения**

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

**Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения** – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их

психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Специальные условия для получения образования** – условия обучения, воспитания и развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения



коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

### **1.5 Требования к поступающим**

К освоению АОППО допускаются лица, не имеющие основного общего или среднего общего образования, получившие свидетельство об обучении или получившие справку об окончании общеобразовательной школы. Зачисление на обучение по АОППО осуществляется по личному заявлению поступающего инвалида или поступающего с ограниченными возможностями здоровья на основании представленной справки медико-социальной экспертизы (МСЭ) или / и заключения психолога - медико –педагогической комиссии (ПМПК).

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО**

### **Цель реализации АОППО**

АОППО по профессии 16675 Повар способствует качеству профессиональной подготовки рабочих кадров в сфере общественного питания, личностных и профессиональных качеств в формировании умений и навыков в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, выпуск 51 Утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30, профессиональным стандартом по профессии Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н, рег.№557).

### **2.1. Область профессиональной деятельности:**

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

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

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

### **2.3. Виды и задачи профессиональной деятельности**

- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условия хранения;
- подготавливать по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;
- подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;
- приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- приготовление блюд из яиц по заданию повара;
- приготовление блюд из творога по заданию повара;
- приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- приготовление мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршем, птицы по заданию повара;
- приготовление напитков по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
- приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, фарширование, начинка продукции по заданию повара;
- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков кулинарных изделий по заданию повара;
- помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентация;
- прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделия на вынос по заданию повара;

## 2.4 Результаты реализации АОППО

По окончании обучения выпускник с ОВЗ, освоивший АОППО по профессии 16675 Повар, должен

### **знать:**

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

### **уметь:**

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-технологическую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи / прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- производить расчеты потребителями с использованием различных форм наличной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;

## 2.5. Структура АОШО

Код, ОП	Наименование УД.МДК
<b>Общеобразовательный цикл</b>	
ОД.01.	Основы безопасности жизнедеятельности
ОД.02	Основы информатики
ОД.03	История родного края
<b>Адаптационный цикл</b>	
АД. 01.	Основы здорового образа жизни
АД.02	Основы коммуникации
АД.03	Основы экологии
АД.04	Основы социально-правовых знаний
АД.05	Социальная адаптация
АД.06	Адаптивная физическая культура
<b>Общепрофессиональный цикл</b>	
ОП.01	Основы финансовой грамотности
ОП.02	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.03	Организация производства предприятий общественного питания
ОП.04	Физиология питания, санитария и гигиена
ОП.05	Товароведение пищевых продуктов
ОП.06	Калькуляция и учет
ОП.07	Охрана труда
ОП.08	Рисование и лепка
<b>Профессиональный цикл</b>	

ПД.01	Кулинария
УП	Учебная практика
ПП	Производственная практика
<b>ПА Промежуточная аттестация</b>	
<b>ИА Итоговая аттестация ( квалификационный экзамен)</b>	

## 2.6. Трудоемкость АОППО

Трудоемкость АОППО составляет 2370 часов, что включает в себя аудиторную работу обучающихся с ОВЗ - 33,6 неделя, учебную практику – 33,4 недель, производственную практику – 12 недель, промежуточную аттестацию – 2 недели, итоговую аттестацию – 1 неделя.

Учебные циклы	Количество недель
Общеобразовательный учебный цикл	3,6
Адаптационный учебный цикл	9,1
Профессиональный учебный цикл	7,4
Общепрофессиональный учебный цикл	13,5
Учебная практика	33,4
Производственная практика	12
Промежуточная аттестация	2
Итоговая аттестация	1
Каникулы	13
<b>ИТОГО:</b>	<b>95</b>

## 2.7 Срок освоения АОППО

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

Базовое образование	Наименование квалификации подготовки	Нормативный срок освоения АОППО
Лица с ОВЗ, не имеющие основного общего или среднего общего образования	повар 2 разряда, повар 3 разряда.	1 год 10 мес.

По завершении обучения по профессии 16675 Повар выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

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

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

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации АОППО профессии, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график составляется по всем курсам обучения и утверждается директором колледжа ежегодно. Копия календарного учебного графика размещается на сайте колледжа.

#### **3.2. Учебный план**

Учебный план, составленный по циклам дисциплин, включает перечень дисциплин, их трудоемкость и последовательность изучения, а также разделы практик. Учебный план также включает в себя пояснительную записку, в которой даётся пояснение, в том числе по реализации адаптационных дисциплин (*Приложение 1*). Объем учебных занятий обучающегося в период теоретического обучения не превышает 30 часов в неделю, в соответствии с изменениями №2 к САНПИН 2.4.3.1186 -03 санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях профессионального образования утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача РФ (от 30.09.2009 года, зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ 06.11.2009 года №15197).

Для всех видов учебных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, учебные занятия проводятся парами (90 минут), продолжительность перемен между уроками 5 минут, продолжительность перемен между парами составляет – 10 минут. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет не менее 10 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период на первом курсе, на втором курсе предусмотрены 2 недели каникул в зимний период.

В учебный план включены следующие учебные дисциплины адаптационного цикла: технология поиска работы, адаптивная физическая культура, социальная адаптация и основы социально-правовых знаний, развитие речи. В колледже предусмотрен порядок освоения дисциплины «Физическая культура» лиц с ограниченными возможностями на основании принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры.

Не менее 2 часов в неделю проходят уроки физической культуры.

Психолого-педагогическое сопровождение образовательного процесса обеспечено работой сенсорной комнаты. Психолог проводит групповые и индивидуальные коррекционные занятия.

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

Рабочие программы дисциплин, учебной и производственной практик составлены на основании Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 и профессионального стандарта по профессии Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н, рассмотрены на заседании предметно-цикловой комиссии профессиональных дисциплин и

утверждены заместителем директора по учебной работе. ( *Аннотации рабочих программ учебных дисциплин и практик представлены в Приложении 2*).

#### 4.Контроль и оценка результатов освоения АООПО

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

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

##### Технологии и методы обучения

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

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

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

- доступность заданий, учитывающих имеющиеся навыки и умения;
- использование обратной связи;
- игнорирование незначительных поведенческих нарушений (делать замечания только индивидуально);

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

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

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

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

При реализации АОППО педагогами используются следующие методы работы с обучающимися с ОВЗ:

- **методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:** словесные, наглядные, практические, репродуктивные и частично поисковые, методы самостоятельной работы и работы под руководством преподавателя;
- **методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности:** методы стимулирования и мотивации интереса к обучению с целью психологической настройки, побуждения к получаемой профессии, создание ситуаций успеха, методы стимулирования и мотивации долга и ответственности в обучении;
- **методы контроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности:** методы устного контроля, методы письменного контроля.

**4.2 Оценка результатов освоения АОППО** включает текущий контроль успеваемости, промежуточную, итоговую аттестацию обучающихся с ОВЗ. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине разрабатываются педагогами и рассматриваются на методических объединениях. Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Текущий контроль знаний осуществляется с учетом особенностей психофизического развития и индивидуальных возможностей обучающихся в следующих формах: устный и письменные опросы, тестирование, контрольные работы, работа с карточками.

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



Контрольно-измерительные материалы, позволяющие оценить знания, умения, рассматриваются на заседании методического объединения и утверждаются руководителем филиала.

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

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

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

Итоговая аттестация проходит в форме **квалификационного экзамена**, который включает в себя выпускную практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в Едином тарифно-квалификационном справочнике работ и профессий рабочих, выпуск 51 утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30), профессиональным стандартом по профессии Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н).

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

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

#### **5.1. Кадровое обеспечение**

Реализация АОППО обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее и среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации для работы с обучающимися с ОВЗ (один раз в три года) и проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Состав педагогических кадров, обеспечивающих образовательный процесс по АОППО, приведен в *Приложении 3*.

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

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения в колледже обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам по профессии 16675 Повар.

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

Каждый обучающийся имеет доступ к базам данных и библиотечному фонду ЭБС «Университетская библиотека on-line», ЭБС «Айбукс», содержащим основную и дополнительную литературу, справочники и периодические издания по профессии.

В колледже для обучающихся с ОВЗ обеспечен доступ к информационным и библиографическим ресурсам в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть Интернет) через сенсорный напольный терминал.

В библиотечном фонде имеются электронные носители учебной информации по профессии.

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

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение теоретической подготовки, практической работы обучающимися, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации АОППО имеются:

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

ГБПОУ «Пермский краевой колледж «Оникс» обеспечен необходимым комплектом программного обеспечения (*Приложение 4*).

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

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

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

Все практики реализуются концентрированно или рассредоточено в несколько периодов. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки решения обучающимся задач практики, отзыва руководителей практики об уровне его знаний и квалификации. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка по трехбалльной шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно». Оценка по практике вносится в приложение к свидетельству.

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

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

Базами производственной практики являются организации и предприятия разных форм собственности г. Перми и Пермского края.

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

Обучающиеся проходят практику на основе договоров с предприятиями и организациями (базы практик *Приложение 5*).

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

В колледже сформирована профессиональная толерантная социокультурная среда, способствующая формированию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, способности воспринимать социальные, личностные и культурные различия обучающихся с ОВЗ.

Ведется специализированный учет лиц с ограниченными возможностями здоровья на этапах их поступления, обучения, трудоустройства.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность участвовать в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства как дистанционно, так и очно. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, ее профессиональной и социальной адаптации, способствуют повышению уровня профессионального мастерства, формированию портфолио, необходимого для трудоустройства. Ежегодно обучающиеся с ОВЗ принимают участие в конкурсе профессионального мастерства «Абилимпикс» и т.д.

В колледже разработан План профильной и предпрофильной работы с обучающимися, имеющими ограниченные возможности здоровья. Организовано проведение профессиональных проб для учащихся школ с ОВЗ, педагогами колледжа реализуется предпрофильное обучение учащихся школ с ОВЗ г. Перми на базе учебных мастерских образовательного учреждения.

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

– организационно-педагогическое сопровождение (в колледже его осуществляет заведующий отделением/заведующий структурным подразделением) направлено на контроль успеваемости и посещаемости обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса;

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

– социальное сопровождение (ведет социальный педагог) решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба лиц с ограниченными возможностями здоровья в колледже. Это содействие в решении транспортных вопросов, социальные

выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, летнего отдыха обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, организация волонтерского движения и т.д.

На сайте колледжа в разделе «Абитуриентам» размещена информация об условиях поступления в колледж лиц с ограниченными возможностями здоровья. В колледже существует система профориентационной работы, имеется опыт работы с детьми с ОВЗ.

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

**УТВЕРЖДАЮ:**

И.о.директора ГБПОУ «Пермский краевой  
колледж «Оникс»  
В.И. Кошкина  
« 29 » августа 2022 г.



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
по адаптированной образовательной программе профессионального обучения  
по профессии 16675 ПОВАР

Квалификация: Повар,  
Форма обучения: очная  
Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев  
Базовое образование: лица с ограниченными  
возможностями здоровья, не имеющие  
основного общего или среднего общего образования

## 1. Пояснительная записка

**1.1.** Учебный план адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар в ГБПОУ «Пермский краевой колледж «Оникс» разработан на основе следующих документов:

- Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51 Утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30;
- Профессионального стандарта по профессии Повар (утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н)

Учебный план по профессии 16675 Повар разработан для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющими легкую умственную отсталость и не имеющих основного общего или среднего общего образования. Срок обучения 1 год 10 месяцев. Квалификация – Повар 2 разряда, Повар 3 разряда.

### 1.2. Организация учебного процесса:

Учебный год начинается с 1 сентября и заканчивается 30 июня. Продолжительность учебной недели – пятидневная.

Учебная нагрузка составляет 30 часов в неделю при освоении предметов теоретического курса, 30 часов в неделю в период учебной и производственной практики.

Продолжительность занятий 45 мин., занятия теоретического обучения проводятся парами, перерыв между уроками 5 минут, между парами - 10 минут. В течение учебного дня предусмотрен перерыв на обед продолжительностью 40 минут.

Общая продолжительность каникул на I курсе составляет 11 недель, в т.ч. 2 недели зимних каникул, на II курсе – 2 недели в зимний период.

Учебным планом для обучающихся с ОВЗ предусмотрены консультации в количестве 4 часа на 1 человека в год. Формы проведения консультации: индивидуальные и групповые; консультации проводятся во внеурочное время.

На учебную и производственную практику по учебному плану отводится 1362 часов (45,4 недель), из них на учебную практику – 1002 часов (33,4 недель); на производственную практику - 360 часов (12 недель).

Учебная практика проводится рассредоточено в учебных мастерских в сочетании с теоретическим обучением и завершается дифференцированным зачетом за счет времени, отведенного программой на практику. Производственная практика проводится концентрированно на предприятиях. Производственная практика завершается дифференцированным зачетом за счет времени, отведенного программой на практику.

### 1.3. Текущий контроль знаний

Текущий контроль знаний осуществляется с учетом особенностей психофизического развития и индивидуальных возможностей обучающихся в следующих формах: устный опрос, проверка выполнения письменных заданий, проверка письменных домашних заданий тестовых, контрольных, практических заданий.

### 1.4. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в виде зачета (З), дифференцированного зачета (ДЗ), экзамена (Э). Форма промежуточной аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

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

### 1.5. Итоговая аттестация

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в **форме квалификационного экзамена**. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований по профессии 16675 Повар

Обучающимся, успешно сдавшим квалификационный экзамен по профессии 16675 Повар, выдается свидетельство установленного образца.

## 2. План учебного процесса по профессии 16675 Повар

Индекс	наименование циклов, дисциплин, практик	формы промежуточной аттестации				Обязательная аудиторная нагрузка				
						Всего	1 курс		2 курс	
		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.					
		17	23	17	22					
								10+12		
	<b>Обучение по учебным циклам</b>					<b>2370</b>	<b>510</b>	<b>690</b>	<b>510</b>	<b>660</b>
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	0/3/-				<b>108</b>	<b>34</b>	<b>46</b>	<b>18</b>	<b>10</b>
О.1.	Основы безопасности жизнедеятельности		з			40	16	24		
О.2.	Основы информатики				з	28			18	10
О.3	История родного края		з			40	18	22		
<b>А.00</b>	<b>Адаптационный цикл</b>	1/4/-				<b>274</b>	<b>68</b>	<b>92</b>	<b>84</b>	<b>30</b>
А.1.	Основы здорового образа жизни		з			40	16	24		
А.2.	Основы коммуникации		з			40	18	22		
А.3.	Основы экологии			з		16			16	
А.4.	Основы социально-правовых знаний			з		18			18	
А.5.	Социальная адаптация				з	26			16	10
А.6	Адаптивная физическая культура		з		з	134	34	46	34	20
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	-/5/-				<b>404</b>	<b>136</b>	<b>92</b>	<b>136</b>	<b>40</b>
ОП.1.	Основы финансовой грамотности				з	28			18	10
ОП.2.	Оборудование предприятий общественного питания		дз	дз		76	34	24	18	
ОП.3.	Организация производства предприятий общественного питания		дз		дз	82	34	22	16	10
ОП.4.	Физиология питания, санитария и гигиена		дз			40	18	22		
ОП.5.	Товароведение пищевых продуктов		дз		дз	84	16	24	34	10
ОП.6.	Калькуляция и учет				дз	26			16	10
ОП.7.	Охрана труда	дз				34	34			
ОП.8.	Рисование и лепка			дз		34			34	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	3/4/2				<b>1584</b>	<b>272</b>	<b>460</b>	<b>272</b>	<b>580</b>
П.1	Кулинария	дз	Э	дз	Э	222	68	46	68	40
УП	Учебная практика	з	з	з	дз	1002	204	414	204	180
ПП	Производственная практика				дз	360				360
К	Консультации по 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год					дисциплин	306	276	306	120
						учебной практики	204	414	204	180
						производственной практики				360
ИА	Итоговая аттестация - Квалификационный экзамен в форме экзамена по технологии и выполнение практической квалификационной работы.					зачетов	1	6	3	4
						дифференцированных зачетов	2	4	3	5
						экзаменов		1		1+1
<i>часов УП</i>						<i>12</i>	<i>18</i>	<i>12</i>	<i>18</i>	





**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для профессиональной подготовки по профессии 16675 Пс 16675 Повар  
кабинеты:**

Кабинет основы безопасности жизнедеятельности	1	1
Кабинет основ информатики	1	1
Кабинет истории родного края	1	1
Кабинет основ здорового образа жизни	1	1
Кабинет основ коммуникации	1	1
Кабинет основ экологии	1	1
Кабинет основ социально правовых знаний и основ соц	1	1
Кабинет профессиональных дисциплин	1	1
Кабинет учебной практики	1	1
Спортивный зал	1	1
Библиотека	1	1
Актовый зал	1	1

**Аннотации к адаптированным программам учебных дисциплин  
по профессии 16675 повар**

*Адаптированные рабочие программы скорректированы с учетом особенностей психофизического развития обучающихся с ОВЗ.*

*АОП включают в себя следующие методы и приемы:*

- психологический настрой на уроке;
- аудиальные стимулы к восприятию (объяснение, вопросы, четкие указания, разъяснения, пояснения);
- визуальные стимулы к восприятию (учебники, опорные конспекты, технологические карты, схемы, презентации, иные наглядные материалы);
- кинестетические стимулы к восприятию (конспектирование, тесты с выбором варианта ответа, запись домашнего задания, поисковые задания, индивидуальные задания);
- активные методы обучения (проблемные вопросы, деловые и ролевые игры, практические работы, использование межпредметных связей, связи с практикой).

**Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины**

**О.1. Основы безопасности жизнедеятельности**

**1. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы- программы профессионального обучения:**

дисциплина относится к общеобразовательному циклу учебного плана. .

**2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины**

**Цель** - приобретение обучающимися с ОВЗ теоретических знаний и практических умений организовывать и проводить мероприятия по защите человека 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;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях;
- оказывать первую помощь пострадавшим;
- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- для ведения здорового образа жизни;
- оказания первой медицинской помощи;
- развития в себе духовных и физических качеств;
- вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи.

**Задачи:**

- развивать у учащихся интеллектуальные общетрудовые способности, целенаправленность, умение анализировать, сравнительное умение, контроль и самоконтроль;
- развивать у учащихся способности заботиться о здоровье, выполнять правила техники безопасности при работе и производстве, заниматься спортом, уметь вести себя в экстремальных условиях;
- развивать умение общаться с однокурсниками, взрослыми, руководителями умение самостоятельно решать и выполнять порученные задачи, работу; во всех ситуациях вести себя соответственно общепринятым правилам;

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

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

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

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

**3. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 40 часов**

1 курс – 40 часов

**Итоговый контроль в форме** зачёта.

**Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины**

**О.2 Основы информатики**

**1. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы - программы профессионального обучения:**  
дисциплина относится к общеобразовательному циклу учебного плана.

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

**Цель** - приобретение обучающимися теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности при работе с персональным компьютером.

**Задачи:**

– подготовка обучающихся к самостоятельному использованию персонального компьютера в бытовых и профессиональных целях, выполнению несложных манипуляций в основных программах.

– овладение основными пользовательскими навыками, расширение информационных возможностей учащихся, навыками поиска информации с электронных носителей и в информационных средах;

– воспитанию ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности;

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

- правила поведения в кабинете информатики;
- возможные сферы применения компьютеров;
- историю возникновения компьютеров;
- название и назначение основных устройств компьютера;
- основные электронные носители информации;
- правила поиска информации;
- правила работы с клавиатурой и мышью;
- назначение электронных папок и файлов;
- правила создания электронных папок и файлов;
- назначение и возможности основных офисных программ;
- правила создания и редактирования документов в основных офисных программах;
- назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);

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

- структурировано объяснить основные понятия и термины данного курса;
- работать с клавиатурой и мышью;
- выполнять работы по созданию, редактированию, сохранению документов в основных офисных программах (Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint и т.д)
- искать необходимую информацию в электронных источниках;
- создавать электронные папки;
- пересылать информацию по компьютерным сетям;
- соблюдать правила техники безопасности при работе и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ.

**3. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 28 часов**

2 курс- 28 часов.

**Итоговый контроль в форме зачета**

### Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины

#### О.3. История родного края

**1. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы- программы профессионального обучения:**  
дисциплина относится к общеобразовательному циклу учебного плана.

**2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины**

**Цель-** изучение основных исторических периодов развития социально- экономического, политического и духовного развития Пермского края с древности по современный период.

### **Задачи:**

- знакомство учащихся с историко-краеведческой терминологией, основами хронологии и периодизации Пермского края;
- получение представлений и знаний об историческом развитии Пермского края;
- приобретение учащимися знаний о памятных местах социальной, гражданской, культурной истории;
- осознание личной ответственности каждого человека за судьбу семьи, села, города, края, страны на основе понимания значимости общественно полезной преобразующей деятельности;
- приобщение обучающихся к общечеловеческим ценностям, уважению к предкам.

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

- основные факты и события из истории Пермского края;
- основы хронологии, периодизации, соотносить характерные события, даты и процессы, оценивать их последовательность;
- географическое и административное деление Уральского региона, особенности климата, ландшафтные зоны и полезные ископаемые, памятники природы;
- значение деятельности выдающихся исторических личностей на территории края;
- археологические памятники;
- историко-краеведческую терминологию

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

- соотносить даты, явления и события;
- пользоваться картами, схемами, таблицами, работать с исторической документацией;
- выделять свою точку зрения, последовательно выражать ее в устной и письменной форме, составлять план ответа;
- получать историческую информацию из различных источников и использовать ее для решения различных задач;

### **3. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 40 часов**

1 курс - 40 часов

**Итоговый контроль в форме** зачёта.

#### **Аннотация рабочей программы**

##### **А.1 Основы здорового образа жизни**

**1. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы- программы профессионального обучения:**  
дисциплина относится к адаптационному циклу учебного плана.

**2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины**

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

- составляющие здорового образа жизни;
- закономерности поддержания здоровья и здорового образа жизни;
- режим дня, основы гигиены;
- принципы рационального питания, питьевого режима;
- пагубность влияния на здоровье вредных привычек (курение, алкоголь, наркотики и др.);

- особенности профилактики разных видов заболеваний;
- основы оказания первой медицинской помощи.

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

- применять на практике полученные знания, способствующие сохранению здоровья и максимальному использованию резервов жизнедеятельности человека;
- бережно относиться к своему здоровью, вести здоровый образ жизни;
- соблюдать режим дня, основы гигиены;
- организовывать свой досуг с учетом полезных для организма физических нагрузок, занятий спортом;
- осознавать риски для организма, которые наносят вредные привычки (курение, алкоголь, наркотики и др.);
- оказывать первую медицинскую помощь.

**3. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 40 часов**

1 курс – 40 часов

**Итоговый контроль в форме зачета.**

**Аннотация рабочей программы**

**А.2 Основы коммуникации**

***1. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы- программы профессионального обучения:***

дисциплина относится к адаптационному циклу учебного плана.

***2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины***

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

- теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации;
- методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению;
- приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;
- способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций;
- правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.

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

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

- ставить задачи профессионального и личностного развития.
- работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;
- анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;
- понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

**3. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 40 часов**

1 курс – 40 часов

**Итоговый контроль в форме зачета.**

**Аннотация рабочей программы**

**А.3 Основы экологии**

**1. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы- программы профессионального обучения:**

дисциплина относится к адаптационному циклу учебного плана.

**2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины**

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

- основные понятия и определения в экологии;
- значение факторов живой и неживой природы в жизни организмов и человека;
- основные экологические проблемы своего района, г. Перми, России;
- последствия загрязнения предприятиями окружающей природной среды;
- основные санитарные нормы и правила;
- экологические проблемы мира.

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

- применять экологические знания в практической деятельности, в развитии современных технологий;
- определять живые объекты в природе;
- проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных изменений;
- находить и анализировать информацию о живых объектах.

**3. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 16 часов**

2 курс – 16 часов

**Итоговый контроль в форме зачета.**

**Аннотация рабочей программы**

**А.4 Основы социально-правовых знаний**

**1. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы- программы профессионального обучения:**

дисциплина относится к адаптационному циклу учебного плана.

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

**Цель:** подготовка лиц с ограниченными возможностями здоровья к самостоятельной жизни.

### **Задачи:**

- повышение уровня социальной адаптации (развитие навыков коммуникативной культуры, формирование потребности в общении, интимно – личностных отношений).
- информационное обеспечение лиц с ограниченными возможностями здоровья начинающих свою трудовую деятельность по вопросам профессионального самоопределения, трудоустройства, проблемам молодёжного рынка труда с учётом наклонностей, интересов и способностей.
- включение в адаптационный процесс интерактивных технологий (имитационных игр: сюжетно–ролевая, дидактическая, аттестационная, рефлексивная), позволяющих детям-инвалидам в игровой форме «проживать» различные ситуации, проектировать способы действия предложенных моделей до встречи с ними в реальной жизни.

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

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

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

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

### **3.Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 18 часа**

2 курс – 18 часа

**Итоговый контроль в форме зачета.**

### **Аннотация рабочей программы**

#### **А.5 Социальная адаптация**

**1. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы- программы профессионального обучения:**  
дисциплина относится к адаптационному циклу учебного плана.

**2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины**

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

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

**3. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 26 часов**

2 курс – 16 часов

**Итоговый контроль в форме зачета.**



## Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины

### А.6 Адаптивная физическая культура

#### **1. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения:**

программа относится к адаптационному циклу учебного плана.

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

Программа направлена на коррекцию физического развития детей с ограниченными возможностями здоровья, реабилитацию двигательных функций организма.

**Цель-** развитие жизнеспособности человека, имеющего устойчивые отклонения в состоянии здоровья, за счет обеспечения оптимального режима функционирования отпущенных природой и имеющихся в наличии (оставшихся в процессе жизни) его телесно-двигательных характеристик и духовных сил, их гармонизации для максимальной самореализации в качестве социально и индивидуально значимого субъекта.

#### **Задачи:**

- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление здоровья и максимально возможное развитие жизнеспособности обучающегося, имеющего устойчивое отклонение в состоянии здоровья посредством физической культуры;
- обеспечение развития и тренировки всех систем и функций организма через оптимальные физические нагрузки;
- формирование жизненно необходимых двигательных умений и навыков;
- содействие воспитанию нравственно-волевых качеств, развитию коммуникативной и познавательной деятельности.

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

- основы методики самостоятельных занятий и самоконтроль за состоянием своего организма;
- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.

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

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

#### **3.Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 134 часов**

1 курс – 80 часов, 2 курс – 54 часа

**Итоговый контроль в форме зачета.**

## Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины

### ОП.1 Основы финансовой грамотности

**1. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу учебного плана.

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

**Цель** - приобретение обучающимися с ОВЗ теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления экономической деятельности индивидов, семей, отдельных предприятий.

**Задачи:**

- осуществлять развитие гражданского образования;
- воспитывать уважение к труду;
- способствовать освоению системы знаний об экономической деятельности предприятий и государства;
- овладеть умениями коммуникативной, практической деятельности, необходимые для участия в экономической жизни общества и государства;
- формировать опыт применения полученных знаний и умений для решения типичных экономических задач, освоения экономических знаний для будущей работы в качестве наемного работника;
- формировать базовые навыки в области управления личными финансами у обучающихся.

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

- приводить примеры, которые бы подтверждали необходимость для каждого человека изучение основ экономической науки;
- должен научиться умело тратить денежные средства, обосновывая свой выбор;
- должен решать различные жизненные задачи, связанные с механизмом рыночного ценообразования, основные формы заработной платы и стимулирования труда;
- объяснять, что означают такие понятия, как «прожиточный минимум» и «минимальная заработная плата», как они связаны между собой и какова их роль в экономической жизни общества; составлять семейный бюджет, оценивать собственные экономические действия в качестве потребителя, члена семьи и гражданина;
- уметь вести подсчет месячной заработной платы при различной часовой ставке заработной платы;
- приводить примеры из личного опыта, демонстрирующие обесценивание рубля.

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

- насколько важно изучение экономической теории;
- основные материальные потребности общества, экономические ресурсы: земля, капитал, труд, предпринимательская способность, ограниченность, основные вопросы экономики;
- равновесная цена и равновесное количество, дефицит товаров, избыток товаров, рынок покупателя, рынок продавца;
- минимальная заработная плата, прожиточный минимум, трудовой контракт, неравенство доходов, богатство;
- равновесная ставка заработной платы, причины различий в уровнях оплаты труда, затраты, прибыль;
- наличные и безналичные денежные средства, функции денег и банковской системы.

**3.Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 28 часов.**

2 курс - 28 часов.

**Итоговый контроль в форме зачета**

**Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины**

**ОП.2 Оборудование предприятий общественного питания**

**1. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу учебного плана.

**2. Цели и задачи учебной дисциплины- требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- Различать механизмы и машины по назначению и принципу работы;
- Эксплуатировать универсальные приводы и крепить к ним сменные механизмы;
- Производить санитарную обработку машин;
- Менять съемные режущие, взбивающие, измельчающие приспособления;
- Правильно эксплуатировать машины по назначению;
- Соблюдать технику безопасности при работе на машинах.

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

- Значение механизации и автоматизации на производстве;
- Общие сведения о машинах, применяемых на предприятиях общественного питания;
- Назначение комплектных механизмов и деталей;
- Правила крепления механизмов к основному корпусу машины;
- Правила эксплуатации оборудования;
- Безопасные приемы труда и пожарную безопасность.

**3. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 76 часов**

1 курс –58 часов, 2 курс – 18 часов

**Итоговый контроль в форме** дифференцированного зачета

### Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины

### ОП.3 Организация производства предприятий общественного питания

**1. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу учебного плана.

**2. Цели и задачи учебной дисциплины- требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- Различать предприятия общественного питания по классификации, типам, уровню услуг;
- Хранить продукты, соблюдая определённый режим, пользоваться весами;
- Организовывать рабочее место, использовать инструмент по назначению, пользоваться технологическими картами;
- Соблюдать безопасность труда на рабочем месте;
- Пользоваться по назначению столовой посудой и приборами.

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

- Классификацию, типы предприятий;
- Принципы размещения, уровень и виды услуг;
- Правила хранения продуктов;

- Правила взвешивания;
- Общие требования к организации рабочих мест;
- Организацию работы цехов;
- Формы обслуживания посетителей;
- Классификацию и назначение столовой посуды.

### **3. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 82 часа**

1 курс – 56 часов, 2 курс – 26 часов

**Итоговый контроль в форме дифференцированного зачет**

## **Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины**

### **ОП.4 Физиологии питания, санитария и гигиена**

**1. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу учебного плана.

**2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- Выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;
- Производить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- Рассчитывать энергетическую ценность блюда;
- Составлять рационы питания.

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

- Основные группы микроорганизмов;
- Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- Правила личной гигиены работников пищевых производств;
- Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- Правила проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- Роль пищи для организма человека;
- Основные процессы обмена веществ в организме;
- Суточный расход энергии;
- Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- Роль питательных и минеральных веществ, витаминов и воды в структуре питания;
- Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

- Усвояемость пищи;
- Понятие рациона питания;
- Суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- Нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- Общие требования к качеству сырья и продуктов;
- Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации готовой продукции.

**3. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 40 часов**

1 курс –40 часов

**Итоговый контроль в форме** дифференцированного зачета

**Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины**  
**ОП.5 Товароведение пищевых продуктов**

**1. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу учебного плана.

**2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- Рассчитывать энергетическую ценность блюд;

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

- Роль пищи для организма человека;
- Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- Суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- Общие требования к качеству сырья и продуктов;
- Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации готовой продукции.

**3. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 84 часа**

1 курс – 40 часов, 2 курс – 44 часа

**Итоговый контроль в форме** дифференцированного зачета

**Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины**  
**ОП.6 Калькуляция и учет**

**1. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу учебного плана.

## **2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- Составлять план – меню, составлять калькуляцию;
- Умело пользоваться сборником рецептур;
- Вычислять правильно наценку на готовые изделия;
- Выполнять вычисления массы брутто, нетто и массу полуфабрикатов;
- Вычислять продажную цену;
- Вычислять товарные потери.

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

- Виды учётных измерителей;
- Виды цен на предприятии ОП;
- Нормы взаимозаменяемости;
- Правила заполнения документов;

## **3. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 26 часов**

2 курс – 26 часов.

**Итоговый контроль в форме** дифференцированного зачета

### **Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины**

#### **ОП.7 Охрана труда**

**1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу учебного плана.

## **2. Цели и задачи учебной дисциплины- требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- Использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
- Организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности;
- Правильно пользоваться оборудованием и инвентарем;
- Применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
- Оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, ожогах, механических травмах.

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

- Основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
- Правила производственной санитарии;

- Требования техники безопасности, производственной экологии, санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий;
- Организацию технологических процессов и рабочих мест;
- Правила электробезопасности;
- Технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования;
- Правила пожарной безопасности.

**3. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 34 часа**

1 курс –34 час

**Итоговый контроль в форме** дифференцированного зачета

**Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины**  
**ОП.8 Рисование и лепка**

**1. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу учебного плана.

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

**Цель** - приобретение обучающимися с ОВЗ теоретических знаний и практических умений в области рисунка и лепки

**Задачи:**

- развитие наблюдательности, зрительной памяти, чувства формы, линии и цвета;
- восприятия изображаемых предметов;
- тренировка рук и глаз

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

- Владеть в своей творческой работе материалами, предназначенными для рисования;
- Использовать различные техники рисования;
- Рисовать плоские геометрические формы, объемные геометрические формы;
- Изображать предметы с натуры, в перспективе;
- Компоновать рисунок на бумаге;
- Использовать светотень в работе над рисунком;
- Работать с цветом;
- Выполнять ряд упражнений в рисовании по памяти и с натуры;
- Выполнять эскизы;
- Использовать в работе инструменты и материалы для лепки;
- Изготавливать макет.

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

- Содержание рисунка как средства изучения и познания окружающей нас действительности;

- Свойства материалов для рисования;
- Принципы ведения технически грамотного рисунка;
- Правила рисования прямых линий;
- Правила рисования геометрических форм (плоских и объемных);
- Создавать рисунки орнаментов с использованием геометрических форм;
- Основные закономерности изображения предмета с натуры;
- Изображать предметы в перспективе;
- Правила расположения изображения, умение компоновать рисунок на бумаге;
- Градацию светотени, тональность в рисунке, процесс создания тонового рисунка;
- Последовательность работы над рисунком;
- Понятие о цвете;
- Технику работы с цветами (работать акварелью и гуашью);
- Выразительные средства в композиции;
- Что такое эскиз;
- Основные задачи лепки;
- Инструменты и материалы для лепки;
- Необходимость макета.

**3.Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 34 часов.**

2 курс - 34 часов.

**Итоговый контроль в форме** дифференцированного зачета

### Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины

#### II.1 Кулинария

**1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к профессиональному циклу учебного плана.

**2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- Определять качество сырья;
- Подбирать необходимый инвентарь, инструменты;
- Готовить блюда в соответствии с технологической картой.

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

- Основные понятия, термины и определения по кулинарии;



- Правила оформления, хранения и отпуска блюд;
- Классификацию, ассортимент, рецептуру полуфабрикатов и блюд;
- Технологию приготовления п/ф, блюд и кулинарных изделий;
- Технику безопасности при выполнении работ.
- Основные приёмы при выполнении механической кулинарной обработке продуктов;
- Правила хранения сырья;
- Способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд;
- Правила проведения бракеража;
- Оформление и подачу простых блюд. Температуру подачи, сроки хранения.
- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила безопасного использования.

### **3. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 222 часов**

1 курс – 114 часов, 2курс – 108 часов

**Итоговый контроль в форме экзамена**

#### **Аннотация к адаптированной рабочей программе** **УП. Учебная практика**

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

**Цель учебной практики** - приобретение обучающимися с ОВЗ теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности, по обработке сырья и изготовлению кулинарной продукции общественного питания.

#### **Задачи учебной практики:**

- развивать у обучающихся интеллектуальные общетрудовые способности, целенаправленность, умение анализировать, сравнительное умение, контроль и самоконтроль;
- создать условия психологической готовности к труду и индивидуального творчества;
- развивать у обучающихся способности заботиться о здоровье, выполнять правила техники безопасности при работе и производстве, заниматься спортом, уметь вести себя в экстремальных условиях;
- развивать умения общаться с однокурсниками, взрослыми, руководителями, умение самостоятельно решать и выполнять порученные задачи, работу, во всех ситуациях вести себя соответственно общепринятым правилам, нормам и этикету;
- сформировать у обучающихся навыков приготовления кулинарных блюд с соблюдением технологического процесса, обеспечение качества и безопасности кулинарной продукции;
- развивать умение применять на практике правила техники безопасности при обработке сырья и изготовлении кулинарной продукции.

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

- применять регламенты, стандарты и нормативно-технологическую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- определять органолептическим способом качество исходного сырья;
- определять виды продуктов питания в зависимости от их происхождения, сорта, формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета;
- производить очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после из мойки с помощью других приспособлений;
- производить нарезку и формовку картофеля, овощей, зелени и грибов по заданию повара;
- производить переборку зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля;
- удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси;
- размораживать рыбу, мясо, птицу;
- производить первичную обработку рыбы, потрошение рыбы;
- производить приготовление простых рыбных полуфабрикатов по заданию повара;
- производить разделку сельди, кильки;
- производить первичную обработку сельскохозяйственной птицы, потрошение птицы, приготовление простых полуфабрикатов из птицы по заданию повара;
- приготовление простых мясных полуфабрикатов из мяса по заданию повара;
- производить обработку субпродуктов;
- приготовление простых бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- подготавливать крупы, бобовые и макаронные изделия к тепловой обработке;
- производить подготовку муки, крахмала, соды, сахара для приготовления изделий из них.
- производить нарезку хлеба;
- работать на хлеборезательных машинах;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

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

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания;

- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- санитарные нормы и правила, санитарные требования к личной гигиене;
- требования охраны труда, производственной санитарии, пожарной безопасности в организации питания;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление, напитков и кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов;
- требования к качеству, сроки и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- сроки и условия хранения очищенных овощей;
- технологию приготовления простых полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы, круп, макаронных изделий, творога, яиц;
- правила нарезки хлеба;
- технологию приготовления простых бутербродов;
- устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок;
- приёмы работы при ручной и машинной нарезки;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий;
- правила и технологии расчетов с потребителями.

**Количество часов на освоение учебной практики: 1002 часа**

1 курс – 618 часов, 2 курс – 384 часа

**Итоговый контроль в форме** дифференцированного зачета

### Аннотация к адаптированной рабочей программе

#### III. Производственная практика

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

**Цель** производственной практики - приобретение обучающимися с ОВЗ теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности, по обработке сырья и изготовлению кулинарной продукции общественного питания.

**Задачи учебной практики:**

- развивать у обучающихся интеллектуальные общетрудовые способности, целенаправленность, умение анализировать, сравнительное умение, контроль и самоконтроль;
- создать условия психологической готовности к труду и индивидуального творчества;
- развивать у обучающихся способности заботиться о здоровье, выполнять правила техники безопасности при работе и производстве, заниматься спортом, уметь вести себя в экстремальных условиях;
- развивать умения общаться с однокурсниками, взрослыми, руководителями, умение самостоятельно решать и выполнять порученные задачи, работу, во всех ситуациях вести себя соответственно общепринятым правилам, нормам и этикету;
- сформировать у обучающихся навыков приготовления кулинарных блюд с соблюдением технологического процесса, обеспечение качества и безопасности кулинарной продукции;
- развивать умение применять на практике правила техники безопасности при обработке сырья и изготовлении кулинарной продукции.

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

- применять регламенты, стандарты и нормативно-технологическую документации, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- определять органолептическим способом качество исходного сырья;
- определять виды продуктов питания в зависимости от их происхождения, сорта, формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета;
- производить очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после из мойки с помощью других приспособлений;
- производить нарезку и формовку картофеля, овощей, зелени и грибов по заданию повара;
- производить переборку зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля;
- удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси;
- размораживать рыбу, мясо, птицу;
- производить первичную обработку рыбы, потрошение рыбы;
- производить приготовление простых рыбных полуфабрикатов по заданию повара;
- производить разделку сельди, кильки;

- производить первичную обработку сельскохозяйственной птицы, потрошение птицы, приготовление простых полуфабрикатов из птицы по заданию повара;
- приготовление простых мясных полуфабрикатов из мяса по заданию повара;
- производить обработку субпродуктов;
- приготовление простых бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- подготавливать крупы, бобовые и макаронные изделия к тепловой обработке;
- производить подготовку муки, крахмала, соды, сахара для приготовления изделий из них.
- производить нарезку хлеба;
- работать на хлеборезательных машинах;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

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

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- санитарные нормы и правила, санитарные требования к личной гигиене;
- требования охраны труда, производственной санитарии, пожарной безопасности в организации питания;
- правила пользования сборниками рецептур на приготовление, напитков и кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов;
- требования к качеству, сроки и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- сроки и условия хранения очищенных овощей;
- технологию приготовления простых полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы, круп, макаронных изделий, творога, яиц;
- правила нарезки хлеба;
- технологию приготовления простых бутербродов;
- устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок;
- приёмы работы при ручной и машинной нарезки;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий;

– правила и технологии расчетов с потребителями

**Количество часов на освоение учебной практики:** 360 часов

2 курс – 360 часов.

**Итоговый контроль в форме** дифференцированного зачета

№	Ф.И.О	Должность, категория, дата аттестации	Срок следующей аттестации	Образование	Наименование преподаваемых УД, МДК	Пройденные КПК, КПП, стажировка	
						общепедагогической направленности	специализированные, по направлению деятельности
1	Аллахвердиев Олег Игоревич	Преподаватель Соответствие занимаемой должности (СЗД)	Октябрь 2026	Высшее: Пермский политехнический институт (автодорожный факультет), инженер – механик 04.06.1992 Среднее специальное: Пермский строительный техникум (промышленное и гражданское строительство, техник – строитель) 1985г. Профессиональная переподготовка: ГБОУ ВО «Пермский государственный национальный исследовательский университет», «Педагогика и психология СПО», 2018	Основы безопасности жизнедеятельности, Учебная практика по профессии «Плотник»	Профессиональная переподготовка: ООО «Центр инновационного образования и воспитания» Саратов, «Организация работы классного руководителя в образовательной организации с. Диплом. 2021 г. 250 ч	ФГБОУ ВО "Пермский государственный гуманитарно-педагогический университет" «Современные методики работы в профессиональных образовательных организациях с инвалидами и лицами с ОВЗ 19.09.22- 22.09.22., 40 часов
2	Астафьева Наталья Алексеевна 02.01.1958	Преподаватель СЗД	Октябрь 2022	Высшее: ПГПУ, Учитель русского языка и литературы, 30.05.2001 г. Среднее специальное: Нижне-Тагильский индустриальный педагогический техникум, мастер по  Пермский Государственный торговое-технологический колледж, 2002 год	Социальная адаптация, Основы социально-правовых знаний, основы безопасности жизнедеятельности, дисциплины общепрофессионального и профессионального циклов по профессии «Продавец продовольственных товаров» и «Продавец непродовольственных товаров»	Профессиональная переподготовка: ООО «Центр инновационного образования и воспитания» Саратов, «Организация работы классного руководителя в образовательной организации с. Диплом. 2021 г. 250 ч.	1. ФГБОУ ВО "Пермский государственный гуманитарно-педагогический университет" Инклюзивный подход в профессиональном образовании. Моделирование образовательного 2. ФГБОУ ВО "Пермский государственный гуманитарно-педагогический университет" «Современные методики работы в профессиональных образовательных организациях с инвалидами и лицами с ОВЗ

							19.09.22- 22.09.22,, 40 часов
	Брюхова Татьяна Алексеевна	Преподаватель СЗД	Сентябрь 2024	Высшее: ФГАОУ ВПО «Национальный исследовательский университет «Высшая школа экономики» г.Москва, 2012. Бакалавр бизнес-информатики Среднее-специальное: Пермский финансовый техникум 1994, юрист	Основы коммуникации		
	Блинова Фания Галиулловна	Преподаватель Высшая категория	декабрь 2025	Среднее специальное: Новокуйбышевский индустриально- педагогический техникум, техник-технолог, мастер п/о, 30.06.1983	учебные дисциплины профессиональной направленности, УП и ПП профессиональной подготовки 19601 Швея	АНО ДПО « Инновационный образовательный центр повышения квалификации и переподготовки «Мой университет»» г.Петрозаводск - 108 часов «Активные методы обучения на уроках в условиях реализации ФГОС», 2020г.  Профессиональная переподготовка: ООО «Центр инновационного образования и воспитания» Саратов, «Организация работы классного руководителя в образовательной организации с. Диплом. 2021 г. 250 ч.	ФГБОУ ВО "Пермский государственный гуманитарно-педагогический университет" «Современные методики работы в профессиональных образовательных организациях с инвалидами и лицами с ОВЗ 19.09.22- 22.09.22,, 40 часов
1	Давыдова Наталья Васильевна 01.12.1979	преподаватель , высшая , 21.02. 2019	Февраль 2024	Среднее: Государственное образовательное учреждение СПО «Пермское педагогическое училище №4», 2002 г. Учитель технологии (технический труд) Высшее:	учебные дисциплины профессиональной направленности, УП и ПП профессиональной подготовки 18559 Слесарь-ремонтник	1. ФГБОУВО «ПГПУ» повышение квалификации «Организация проектно- исследовательской деятельности и формирование основ информационной культуры в процессе технологического образования», 108 часов,	-сентябрь 2021, ФГБОУ ВПО «ПГПУ», КПК «Современные методики работы в ПО с инвалидами и лицами с ОВЗ», (40 ч.)



				<p>ГОУВПО «Пермский государственный педагогический университет», Технологии и предпринимательства, 2005 г.</p>		<p>19.09.2016 – 22.10.2016 г.  2. У ДПО «Информационно-консалтинговый центр «Налого и право», «Оказание первой доврачебной помощи пострадавшему в образовательной организации», 16 часов, 11.01.2019 г.  3. ООО «Центр инновационного образования и воспитания», «Профилактика безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних в соответствии с федеральным законодательством», 73 часа, 11.02.2021 г.  Профессиональная переподготовка:  РИНО ФГБОУ ВО «ПГНИУ» «Менеджмент образования: цифровая трансформация современной школы», 2020 г.</p>	
<p>Добрыдина Елена Валерьевна</p>	<p>Преподаватель  Первая квалификационная категория</p>	<p>Декабрь 2025г.</p>	<p>Высшее:  Российский государственный профессионально-педагогический университет, г. Екатеринбург, педагог профессионального обучения, 29.04.11.  Среднее специальное:  Нижне-Тагильский индустриальный педагогический техникум, техник –строитель, мастер п/о, 30.06.1984</p>	<p>учебные дисциплины профессиональной направленности, УП и ПП профессиональной подготовки по профессии «Оператор ЭВМ», УП и ПП по профессии «Каменщик»</p>	<p>Профессиональная переподготовка:  ООО Учебный центр «Профессионал», «Организация деятельности педагога-психолога в образовательной организации» - диплом;  Педагог-психолог, 2017 г.  Профессиональная переподготовка:  АНО ДПО «Уральский институт повышения квалификации и переподготовки» г. Пермь, по программе дополнительного профессионального образования «Специальное (дефектологическое) образование» - 620 часов;</p>	<p>1. Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение «Пермский государственный гуманитарно педагогический университет» по дополнительной профессиональной программе «Методика преподавания дисциплин общепрофессионального цикла (информационные технологии в профессиональной деятельности) в профессиональных образовательных организациях 23.02.21-02.04.2021  2. ООО «Центр инновационного образования и воспитания», г. Саратов, «Методология и технология цифровых образовательных технологий в образовательной организации», 28.07.21, 49 ч.</p>	

						<p>присвоена квалификация Педагог-дефектолог, 05.03.2020 г</p> <p>Профессиональная переподготовка:          ООО «Центр инновационного образования и воспитания» Саратов, «Организация работы классного руководителя в образовательной организации с. Диплом. 2021 образования и воспитания», «Профилактика гриппа и острых вирусных инфекций, в том числе новой короновирусной инфекции (COVIL-19)» г. Саратов., 36 ч          16. ООО «Центр инновационного образования и воспитания», «Обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к образовательной организации» г. Саратов., , 36 ч          г. 250 ч.</p>	<p>15. ООО «Центр инновационного образования и воспитания» 17 ФГБОУ ВО "Пермский государственный гуманитарно-педагогический университет" Инклюзивный подход в профессиональном образовании. Моделирование образовательного пространства. 23.08.21-09.10.21, 18. ООО «Центр инновационного образования и воспитания», Методология и технология цифровых образовательных технологий в образовательной организации» 03.04.22 - 05.04.22, 49 часов          19. ООО «Центр инновационного образования и воспитания», Актуальные вопросы безопасного использования сети «Интернет» педагогическими работниками.» , 20.04.22, 36 часов</p>
Дик Алена Эдуардовна	Преподаватель Первая квалификационная категория	Октябрь 2027	Среднее профессиональное: «Пермский государственный профессионально-педагогический колледж», педагог дополнительного образования детей в области социально-педагогической деятельности, 2014 г Начальное профессиональное: ПУ №41 «Парикмахер», 3 разряда, 2010 г.	учебные дисциплины профессиональной направленности, УП и ПП профессиональной подготовки по профессии «Парикмахер»	Профессиональная переподготовка: ООО «Центр инновационного образования и воспитания» Саратов, «Организация работы классного руководителя в образовательной организации с. Диплом. 2021 г. 250 ч. Профессиональная переподготовка «ООО «Мультиурок» «Социальный педагог», 2019г. 600ч Повышение квалификации: Центр непрерывного повышения профессионального	<p>1. ФГБОУ ВО "Пермский государственный гуманитарно-педагогический университет" Инклюзивный подход в профессиональном образовании. Моделирование образовательного пространства. 23.08.21-09.10.21, 72ч.          2. ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования «Современные подходы к внедрению и развитию инклюзивной среды в образовательных организациях» с 30.05.2022 по 10.06.2022 72 часа.          3. ФГБОУ ДПО «Институт развития</p>	

						<p>мастерства педагогических работников ГАУ ДПО «Институт развития образования Пермского края», «Учебный процесс в СПО, ориентированный на новую форму ГИА» с 19.04.2021г. по 23.04.2021г., 40 часов.</p>	<p>профессионального образования «Подготовка национальных экспертов конкурсов профессионального мастерства «Абилимпикс» ( базовый уровень) с 29.09.2021 по 08.10.2021, 72 часа.</p>
Кантанистова Светлана Павловна	Преподаватель Высшая квалификационная категория	Декабрь 2025	<p>Политехнический институт им Ползунова г.Барнаула, инженер-педагог (строительных дисциплин) 25.06.1985 г.</p>	<p>учебные дисциплины профессиональной направленности, УП и ПП профессиональной подготовки по профессии «Плотник», «Каменщик», «Штукатур»</p>	<p>Профессиональная переподготовка:          ООО Учебный центр «Профессионал» , Педагог по обучению лиц с ОВЗ, .2017г. 600 часов          Профессиональная переподготовка:          ООО «Центр инновационного образования и воспитания» Саратов, «Организация работы классного руководителя в образовательной организации с 13.05.21г. по 23.05.21 г. Диплом ПП № 0135699, 482-980259, 250          ООО «Центр инновационного образования и воспитания», «Обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к образовательной организации» г. Саратов., 19.05.21, 36 ч          ООО «Центр инновационного образования и воспитания», г. Саратов, «Навыки оказания первой медицинской помощи в образовательных организациях», 23.05.21, 36 ч          ООО «Центр инновационного образования и воспитания», «Профилактика гриппа и острых вирусных инфекций, в</p>	<p>1. ФГАОУ ВО " Московский физико-технический институт (национальный исследовательский университет ) "Цифровая среда педагога: новые возможности в образовании и воспитании с 07.07.2021г. по 14.08.2021, 772414024440 № 3111/21,т 40 ч.          2. ООО «Центр инновационного образования и воспитания», г. Саратов, « Методология и технология цифровых образовательных технологий в образовательной организации», 28.07.21, 49 ч.          3. ФГБОУ ВО "Пермский государственный гуманитарно-педагогический университет" Инклюзивный подход в профессиональном образовании. Моделирование образовательного пространства. 23.08.21-09.10.21, 592412293128, №1532, 72 ч.          4. « Институт развития профессионального образования» г. Москв , «Подготовка национальных экспертов профессионального мастерства «Абилимпикс» (базовый уровень) ФГБОУ ДПО с 27.09.21-08.10.22 (11.10.22) 162411931524, 72ч.</p>	

						том числе новой короновирусной инфекции (COVIL-19)» г. Саратов., 21.05.21. 36 ч	
	Новикова Наталья Макаровна	Преподаватель Первая квалификационная категория	Октябрь 2027	Высшее: Волжская государственная академия водного транспорта, экономист - менеджер по специальности «Экономика и управление на предприятии транспорта», 2014 г. Начальное профессиональное: ПУ №41 «Парикмахер» 3 разряда, 2010 г.	Основы финансовой грамотности, учебные дисциплины профессиональной направленности, УП и ПП профессиональной подготовки по профессии «Парикмахер»	Профессиональная переподготовка: ООО «Центр инновационного образования и воспитания» Саратов, «Организация работы классного руководителя в образовательной организации и с. Диплом. 2021 г. 250 ООО «Центр инновационного образования и воспитания», «Профилактика гриппа и острых вирусных инфекций, в том числе новой короновирусной инфекции (COVIL-19)» г. Саратов., 36 Профессиональная переподготовка: ГБОУ ВО «Пермский государственный национальный исследовательский университет», «Педагогика и психология СПО», 2018 г.	ФГБОУ ВО "Пермский государственный гуманитарно-педагогический университет" Инклюзивный подход в профессиональном образовании. Моделирование образовательного пространства. 23.08.21-09.10.21, 72ч. ч
	Расторгуева Ольга Ивановна	Преподаватель Первая квалификационная категория	Февраль 2023	Среднее специальное: Пермский техникум советской торговли, техник-технолог приготовления пищи, 28.02.1980 г.	учебные дисциплины профессиональной направленности, УП и ПП профессиональной подготовки по профессии «Повар»	Профессиональная переподготовка: ООО «Центр инновационного образования и воспитания» Саратов, «Организация работы классного руководителя в образовательной организации и с. Диплом. 2021 г. 250 ч. Профессиональная переподготовка: ФГБОУ ВО «Пензенский государственный технологический университет», «Педагог профессионального	ФГБОУ ВО "Пермский государственный гуманитарно-педагогический университет" Инклюзивный подход в профессиональном образовании. Моделирование образовательного пространства. 23.08.21-09.10.21, 72ч.

						обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», 2018 г	
Самоделькина Ксения Александровна	Преподаватель, первая категория	апрель 2026	<p>Высшее: Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Московский государственный университет технологии и управления» г.Москва, специальность «Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)», присуждена квалификация «ТОВАРОВЕД - ЭКСПЕРТ», диплом, 2010г.</p> <p>«Государственное образовательное учреждение начального профессионального образования профессиональное училище № 41» г. Перми Профессия «ПОВАР, КОНДИТЕР», диплом, 2004г.</p>	учебные дисциплины профессиональной направленности, УП и ПП профессиональной подготовки по профессии «Повар», учебные дисциплины профессиональной направленности по профессии «Продавец»	<p>1. Профессиональная переподготовка: ООО Учебный центр «Профессионал», «Организация образовательного процесса для обучающихся с ОВЗ» Педагог по обучению лиц с ОВЗ, 600часов, 2017 г</p> <p>2. Профессиональная переподготовка: ООО «Центр инновационного образования и воспитания» Саратов, «Организация работы классного руководителя в образовательной организации с. Диплом. 2021 г. 250 ч.</p> <p>3. ООО «Центр инновационного образования и воспитания», «Профилактика гриппа и острых вирусных инфекций, в том числе новой короновиральной инфекции (COVID-19)» г. Саратов., 36 ч</p> <p>4. ФГБОУ ВО "Пермский государственный гуманитарно-педагогический университет" Профилактика безнадзорности и правонарушений обучающихся в профессиональных образовательных учреждениях, 26.09.22-30.09.22, 40ч.</p> <p>5. ФГБОУ ВО "Пермский государственный гуманитарно-педагогический университет" Подготовка и проведение</p>	<p>Профессиональная переподготовка: ООО «Инфоурок», «Методика организации производственного обучения в ОО» квалификация: мастер производственного обучения; 2018 г.</p> <p>Профессиональная переподготовка: АНО ДПО «Межрегиональный институт развития образования», «Технология производства блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания», квалификация: «Шеф-повар», 2020</p> <p>ФГБОУ ВО "Пермский государственный гуманитарно-педагогический университет" Инклюзивный подход в профессиональном образовании. Моделирование образовательного пространства. 23.08.21-09.10.21, 72ч.</p> <p>ФГБОУ ВО "Пермский государственный гуманитарно-педагогический университет" Современные методики работы в профессиональных образовательных организациях с инвалидами и лицами с ОВЗ. 22.08.22-26.08.22, 40 ч.</p> <p>ФГБОУ ВО "Пермский государственный гуманитарно-педагогический университет" Методика преподавания в условиях дистанционного обучения, 29.08.22-06.09.22, 40ч.</p> <p>ФГБОУ ВО "Пермский государственный гуманитарно-педагогический университет" Информационные технологии в профессиональной деятельности преподавателя профессиональных образовательных организаций, 19.09.22-23.09.22, 40ч.</p>	

						демонстрационного экзамена в рамках ГИА и промежуточной аттестации, 03.10.22-06.10.22, 32 ч.	
	Тудвасева Вероника Валерьевна	Преподаватель СЗД	Декабрь 2022	Среднее профессиональное: «Пермский государственный профессионально-педагогический колледж», мастер производственного обучения (технолог), профессиональное обучение (по отраслям)	учебные дисциплины профессиональной направленности, УП и ПП по профессии «Парикмахер», «Оператор ЭВМ»	Профессиональная переподготовка: ООО «Центр инновационного образования и воспитания» Саратов, «Организация работы классного руководителя в образовательной организации с. Диплом. 2021 г., 250ч.	1. Московская академия профессиональных компетенций «СДО Педкампус») Обучение и воспитание учащихся с ОВЗ в условиях инклюзивного образования и актуальные вопросы преподавания информатики при реализации ФГОС) с 16.08.2021 по 30.08.2021 72 часа 2. Московская академия профессиональных компетенций «СДО «Педкампус») «профессиональное обучение: Информатика, вычислительная техника и компьютерные технологии. 24.03.2022 – 15.07.2022 620 часов
	Фёдорова Ирина Леонидовна	Преподаватель СЗД	Сентябрь 2023	Высшее: УГПУ, г.Екатеринбург, социальный педагог, 2000 г.  Профессиональная переподготовка: АОН ДПО «ФИПКП» г.Москва, «Специальное (дефектологическое) образование: педагог-дефектолог», 2018 г.	Основы здорового образа жизни	1. Курсы «Профилактика аутодеструктивного (суицидального, девиантного) поведения несовершеннолетних» 17.08.20-04.09.20гг.; 72 час, удостоверение номер 592412288766 2. ООО «Центр инновационного образования и воспитания», «Профилактика гриппа и острых вирусных инфекций, в том числе новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» г. Саратов., 36 ч Профессиональная переподготовка: ООО «Центр инновационного образования и воспитания» Саратов, «Организация работы классного руководителя в образовательной организации с.	

						Диплом. 2021 г., 250ч.	
	Чикилева Галина Васильевна	Преподаватель СЗД	Сентябрь 2023	Высшее: Пермский государственный университет им. Горького филолог, учитель немецкого языка, 29.06.1971 г.	История родного края, основы экологии	Курсы «Современные методики работы в профессиональных образовательных организациях с инвалидами и лицами ОВЗ.» 24.08.20-28.08.20гг.; 40 час, удостоверение номер 592412288651 ООО «Центр инновационного образования и воспитания», «Навыки оказания первой медицинской помощи в образовательных организациях» г. Саратов., 36 ч	
	Шадрина Ксения Сергеевна	Преподаватель , первая категория	апрель 2026	Высшее: Пермский институт муниципального управления., экономист по специальности «Финансы и кредит», 2012 Среднее специальное. Пермский промышленно коммерческий колледж, Менеджер по отраслям, 2005 Начальное профессиональное: ПУ №41 «Парикмахер» 3 разряда, 2009 Профессиональное обучение: НОУ «НЬЮ ЛЕВЕЛ», «Парикмахер» 4 разряда, 2010 Диплом. 2021 г., 250ч	учебные дисциплины профессиональной направленности, УП и ПП по профессии «Продавец», адаптивная физическая культура	Профессиональная переподготовка: ООО Учебный центр «Профессионал», «Организация образовательного процесса для обучающихся с ОВЗ». Квалификация: Педагог по обучению лиц с ОВЗ, 600 часов; 2017г. Профессиональная переподготовка: ООО «Центр инновационного образования и воспитания» Саратов, «Организация работы классного руководителя в образовательной организации с.	Профессиональное обучение: ГБПОУ «ПТПИТ» им. Б.Г. Изгагина «Повар» 3 разряда, 2019 ФГБОУ ВО "Пермский государственный гуманитарно-педагогический университет" Инклюзивный подход в профессиональном образовании. Моделирование образовательного пространства. 23.08.21-09.10.21, 72ч. ООО «Центр инновационного образования и воспитания», «Профилактика гриппа и острых вирусных инфекций, в том числе новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» г. Саратов., 36 ч
	Рассохина Марина Сергеевна	Преподаватель СЗД	Декабрь 2022	Среднее: ГБ ПОУ «Пермский промышленно- коммерческий колледж» БУХГАЛТЕР С УГЛУБЛЕННОЙ	учебные дисциплины профессиональной направленности, УП и ПП по профессии «Повар»,	Профессиональная переподготовка: ООО «Центр инновационного образования и воспитания» Саратов, «Организация работы классного руководителя в	1. ГАУ ДПО «Институт повышения квалификации – РМЦПК» на направлении «Кадровый менеджмент» факультет технологий управления с 20.02.2020 г. по 30.07.2020 г. по дополнительной

			<p>ПОДГОТОВКОЙ (Налоги и налогообложение) 2010 ГБ ПОУ «Пермский промышленно-коммерческий колледж» БУХГАЛТЕР (по отраслям) 2009 Высшее: ФГБОУ ВПО «Российский государственный торгово-экономический университет» ЭКОНОМИСТ (Бухгалтерский учет, анализ и аудит) 2014 г. Профессиональная переподготовка: АНО ДПО «Межрегиональный институт образования» «Особенности организации обучения и воспитания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в соответствии с ФГОС» 2020 г. ВНОЦ «Современные образовательные технологии «Мастер производственного обучения. Педагогика и методика профессионального образования» 2020 г.</p>	<p>образовательной организации с. Диплом. 2021 г., 250ч.</p>	<p>профессиональной программе «Специалист по кадровому делопроизводству», в объеме 60 часов, г. Пермь. 2. АНО ДПО «Межрегиональный институт развития образования», повышение квалификации по программе: «Особенности организации обучения и воспитания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в соответствии с ФГОС», с 16.06.2020 г. по 10.07.2020 г., в объеме 144 часа, г. Ростов-на-Дону. 3. Всерегиональный научно-образовательный центр «Современные образовательные технологии», программа профессиональной переподготовки «Мастер производственного обучения. Педагогика и методика профессионального образования», с 04.06.2020 г. по 05.09.2020 г., в объеме 260 часов, г. Липецк. 4. ГБПОУ «Пермский радиотехнический колледж им. А.С. Попова», ЭПОС: Курс дистанционного обучения для преподавателей «Освоение функциональных возможностей ЭПОС», с 21.12.2020 г. по 24.12.2020 г., г. Пермь. 5. ФГБОУ ВО «Пермский государственный гуманитарно-педагогический университет», дополнительная профессиональная программа «Методика преподавания дисциплин общепрофессионального цикла (по профессии «Повар, кондитер» специальности «Поварское дело») в профессиональных</p>
--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



							<p>образовательных организациях», с 15.03.2021 г. по 26.03.2021 г., в объеме 40 часов, г. Пермь.</p> <p>6. ФГБОУ ВО «Пермский государственный гуманитарно-педагогический университет», по дополнительной профессиональной программе «Инклюзивный подход в профессиональном образовании. Моделирование образовательного пространства», с 23.08.2021 г. по 09.09.2021 г., в объеме 72 часа, г. Пермь.</p> <p>7. НИУ ВШЭ «Управление качеством образования: современные цифровые технологии и инструменты», с 03.10.2022 по 07.10.2022г.</p>
Фефелов Даниил Сергеевич	Преподаватель СЗД	Декабрь 2022	средне-профессиональное образование, 2019г, ГБПОУ «Колледж олимпийского резерва Пермского края» г.Пермь, квалификация: Учитель физической культуры.	Адаптивная физическая культура	Профессиональная переподготовка: ООО «Центр инновационного образования и воспитания» Саратов, «Организация работы классного руководителя в образовательной организации и с. Диплом. 2021 г., 250ч.	<p>1. АНО ДПО «Учебный центр «Развитие», Оказание первой помощи до оказания медицинской помощи, 2019 г., 36 часов, Екатеринбург;</p> <p>2. ФГАОУ ВО «Белгородский государственный национальный исследовательский университет», Подготовка спортивных судей главной судейской коллегии и судейских бригад физкультурных и спортивных мероприятий Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне», 2018 г., 72 часа, Белгород</p> <p>3. ООО «Центр инновационного образования и воспитания», «Навыки оказания первой медицинской помощи в образовательных организациях» г. Саратов., 36 ч</p> <p>4. ФГБОУ ВО "Пермский</p>	

							государственный гуманитарно-педагогический университет" Современные методики работы в профессиональных образовательных организациях с инвалидами и лицами с ОВЗ. 05.09.2022, 40 ч.
	Приходько Галина Михайловна	Преподаватель СЗД	Сентябрь 2023	Среднее-профессиональное: ГБОУ СПО «ПГППК» «Мастер производственного обучения (техник)», 2012г.	учебные дисциплины профессиональной направленности по профессиям «Плотник», «Каменщик», «Штукатур» УП и ПП по профессии «Штукатур»,		ФГБОУ «Пермский государственный гуманитарно-педагогический университет» «Современные методики работы в профессиональных образовательных организациях с инвалидами и лицами с ОВЗ» 19.09.22 – 30.09.22 40 часов. ФГБОУ «Пермский государственный гуманитарно-педагогический университет» «Психолого-педагогические основы профессионального образования» 03.10.22 – 10.10.22 40 часов

## Материально-техническое обеспечение профессии 16675 Повар

№ п/п	Наименование кабинета, лаборатории (мастерской)	Материально-техническое обеспечение	Количество, шт.
<b>Профессия 16675 Повар</b>			
1	Кабинет основ безопасности жизнедеятельности	Комплект ученической мебели	8
		Магнитная доска	1
		Компьютер	1
		Проектор	1
		Информационные стенды	1
2	Основы информатики	Комплект ученической мебели	8
		Компьютер	8
		Принтер	1
		Информационные стенды	1
3	Кабинет истории родного края	Комплект ученической мебели	6
		Магнитная доска	1
		Информационные стенды	1
4	Основы здорового образа жизни	Комплект ученической мебели	8
		Компьютер	1
		Проектор	1
		Информационные стенды	3
5	Основы коммуникаций с коммуникативным практикумом	Комплект ученической мебели	8
		Магнитная доска	1
		Компьютер	5
		Информационные стенды	1
6	Кабинет экологии	Комплект ученической мебели	6
		Информационные стенды	1
7	Кабинет Основ социально – правовых знаний	Комплект ученической мебели	8
		Магнитная доска	1
		Компьютер	1

		Проектор	1
		Информационные стенды	3
8	Кабинет Социальной адаптации	Комплект ученической мебели	1
		Компьютер	1
		Проектор	1
		Информационные стенды	3
9	Спортивный зал	Гимнастические палки	6
		Гимнастический обруч	5
		Гантели	2
		Волейбольная сетка	1
		Канат	1
		Гимнастическая скамья	6
		Футбольные мячи	2
		Баскетбольные мячи	2
		Волейбольные мячи	2
		Теннисный стол	1
		Шведская стенка	1
		Гимнастический комплекс	1
		Гимнастические маты	2
		Скакалки	10
10	Кабинет Основ финансовой грамотности	Комплект ученической мебели	8
		Магнитная доска	1
		Компьютер	1
		Информационные стенды	2
11	Кабинет общепрофессиональных и профессиональных дисциплин	Комплект ученической мебели	1
		Ученическая доска	1
		Компьютер	1
		Информационные стенды	7
12	Поварская мастерская	Рабочее место	1
		Жарочный шкаф	1
		Рабочие места обучающихся	6
		Мойка	2

		Электрическая плита	1
		Полка для учебников и средств обучения	1
		Холодильник	1
		Кухонная машина	1
		Стенды для наглядных средств и выставочных экспонатов.	1
		Комплекты инструментов и приспособлений	
		Тумбочки для хранения вещей	1
		аптечка	1
13	Библиотека	Комплект ученической мебели	1
		Компьютер	5
		Информационные стенды	2
14	Актовый зал	Колонки	2
		Стол	1
		Стулья	120
		Музыкальная аппаратура	1

### Базы практик по профессии 16675 Повар

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование предприятия/организации</b>	<b>Адрес, телефон, электронный адрес</b>	<b>Соглашение/договор о сотрудничестве, дата заключения, срок действия</b>
1.	ООО «Фо-Рест», ресторанный группа	г. Пермь ул. Луначарского, 97Б	Договор социального партнёрства
2.	Ресторан «Велка»	г.Пермь, ул. Революции, 24	Договор социального партнёрства
3.	Блинная Сковородка	г. Пермь ул. Окулова, 75/8	Договор социального партнёрства
4.	Курорт «Усть-Качка»	с. Усть-Качка, Пермский край	Договор социального партнёрства