

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
« 2022 г.



**АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ**

для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих умственную отсталость

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 – обучающихся 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 обучающихся 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 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 АОППО

Код, ОП	Наименование УД.МДК
Общеобразовательный цикл	
ОД.01.	Основы безопасности жизнедеятельности
ОД.02	Основы информатики
ОД.03	История родного края
ОД.04	Физическая культура
Адаптационный цикл	
АД. 01.	Технология поиска работы
АД.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АД.03	Развитие речи
АД.04	Адаптивная физическая культура
Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Охрана и гигиена труда
ОП.02	Основы экономики и финансовой грамотности
ОП.03	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.04	Основы калькуляции и учета

Профессиональный цикл	
ПД.01	Кулинария
ПД.02	Товароведение пищевых продуктов
ПД.03	Оборудование предприятий общественного питания
ПД.04	Организация производства предприятий общественного питания
ПД.05	Рисование и лепка
ПД.06	Национальная кухня Урала
УП	Учебная практика
ПП	Производственная практика
ПА Промежуточная аттестация	
ИА Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	

2.6. Трудоемкость АОППО

Трудоемкость АОППО составляет 2370 часов, что включает в себя аудиторную работу обучающихся с ОВЗ - 31 неделя, учебную практику – 28 недель, производственную практику – 20 недель, промежуточную аттестацию – 2 недели, итоговую аттестацию – 1 неделя.

Учебные циклы	Количество недель
Общеобразовательный учебный цикл	7,3
Адаптационный учебный цикл	4,1
Профессиональный учебный цикл	14,6
Общепрофессиональный учебный цикл	5,0
Учебная практика	28
Производственная практика	20
Промежуточная аттестация	2
Итоговая аттестация	1
Каникулы	13
ИТОГО:	95

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 АОППО

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 Оборудование предприятий общественного питания; 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-lain», 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 обучающихся, 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 Кировского района, 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 Кировского района 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», краевом конкурсе технического творчества «Кладезь мастеров», краевом конкурсе художественного творчества «Созвездие талантов» 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 Кировского района 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 и вовлечение их в студенческое самоуправление, 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

2022 г.

« 29 »



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих умственную отсталость

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 1440 часов (48 недель), из них на учебную практику – 840 часов (28 недель); на производственную практику - 600 часов (20 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 Оборудование предприятий общественного питания; 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. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	18	14	8	1	0	11	52
II курс	13	14	12	1	1	2	43
Всего	31	28	20	2	1	13	95

3. План учебного процесса 16675 Повар

2022 -2024

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся (час)	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам						
		I курс		II курс			Всего занятий	I курс		Итого за I курс	II курс		Итого за II курс
		1	2	3	4			1 семестр	2 семестр		3 семестр	4 семестр	
		3	4	5	6			8	9		10	11	
1	2					7	8	9	10	11	12	13	
A.	Обязательное обучение					2370	510	690	1200	510	660	1170	
1.	Общеобразовательный учебный цикл					220	26	118	144	48	28	76	
O.0.1.	Основы безопасности жизнедеятельности		ДЗ			42		42	42			0	
O.0.2.	Основы информатики		ДЗ			32		32	32			0	
O.0.3.	История родного края	ДЗ				26	26		26			0	
O.0.4.	Физическая культура			ДЗ		120	0	44	44	48	28	76	
A.00	Адаптационный учебный цикл					122	44	24	68	54	0	54	
A.01.	Технология поиска работы			ДЗ		32			0	32		32	
A.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			ДЗ		22			0	22		22	
A.03	Адаптивная физическая культура	ДЗ				44	44		44			0	
A.04	Развитие речи		ДЗ			24		24	24			0	
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл					150	82	36	118	32	0	32	
ОП.01	Охрана и гигиена труда			ДЗ		32			0	32		32	
ОП.02	Основы экономики и финансовой грамотности		ДЗ			36		36	36			0	
ОП.03	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ				42	42		42			0	
ОП.04	Основы калькуляции и учета	ДЗ				40	40		40			0	
П.00	Профессиональный учебный цикл					438	178	62	240	136	62	198	
П.01	Кулинария			Э		170	56	38	94	76	0	76	
П.02	Товароведение пищевых продуктов	ДЗ				70	70	0	70			0	
П.03	Оборудование предприятий общественного питания		Э			76	52	24	76	0		0	
П.05	Организация производства предприятий общественного питания			ДЗ		60			0	60		60	
П.06	Рисование и лепка				З	30			0		30	30	
П.07	Национальная кухня Урала			ДЗ		32			0		32	32	
УП	Учебная практика			ДЗ		840	180	240	420	240	180	420	
ПП	Производственная практика			ДЗ		600	0	210	210	0	390	390	
Промежуточная аттестация						2 недели		1			1		
Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)						1 неделя					1		
Итого часов						2370	510	690	1200	510	660	1170	
Консультации из расчёта 4 часа на одного обучающегося в год						всего:	Дисциплин	330	240	570	270	90	360
							Учебной практики	180	240	420	240	180	420
Итоговая аттестация - Квалификационный экзамен						всего:	Производственной практики	0	210	210	0	390	390
							Экзаменов	0	1	1	1	0	2
						всего:	Дифференцированных зачетов	5	4	9	4	4	8
							зачеты	0	0	0		1	1

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

Кабинет русского языка и литературы	1	1
Кабинет истории	1	1
Кабинет психологии	1	1
Кабинет основ безопасности жизнедеятельности	1	1
Кабинет мультимедийных технологий	1	1
Кабинет экономики	1	1
Кабинет охраны труда	1	1
Кабинет профессиональных дисциплин	1	1
Лаборатория поваров (учебный цех)	1	1
Сенсорная комната	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:*

- психологической 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.01. 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: 42 часа

Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета.

Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины

О.02 Основы информатики

1. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы- 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 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: 40 часов

1 курс- 40 часов.

Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета

Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины

О.03 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: 26 часов

Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета.

Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины

О.04 Физическая культура

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- 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: 120 часов

1 курс – 44 часов

2курс – 76 часов

Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета

Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины
А.01 Технология поиска работы

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

2.Цель учебной дисциплины - обучение обучающихся с ОВЗ навыкам активного, целенаправленного, самостоятельного поиска работы, получение специальных знаний и представлений, необходимых для работы в профессиональной деятельности.

Задачи:

- сформировать навыки оценки и анализа личных интересов, сильных сторон и навыков, потребностей рынка труда и конкретных работодателей;
- создать условия психологической готовности обучающихся с ОВЗ и инвалидностью к труду;
- развивать умение самостоятельно решать и выполнять порученные задачи;
- рассмотреть современные эффективные методы и приемы самопрезентации и способы их применения в той или иной типичной ситуации;
- повысить мотивацию к трудоустройству и дальнейшему сохранению работы;
- укрепить уверенность в себе, полученных профессиональных знаниях и умениях;
- дать представление об юридических аспектах трудоустройства;
- развивать навыки общения на производстве, вести себя соответственно общепринятым правилам, нормам и этикету;
- дать обучающимся практическое руководство для собственных активных действий на рынке труда на основе пошаговой технологии поиска работы, подкрепленной упражнениями и примерами.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- анализировать потребности рынка труда и конкретных работодателей;
- использовать эффективные методы и приемы самопрезентации;
- составлять поисковые письма, автобиографию, резюме;
- осуществлять сбор информации и использовать информационные технологии для поиска работы, планирования карьеры;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: права и обязанности молодых специалистов;

- пошаговую технологию поиска работы;
- факторы, влияющие на выбор и успешный поиск работы;
- методы общения с различными категориями населения;

- методы изучения на рынке труда конъюнктуры, требований к специалистам;

1.1. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы адаптационного цикла: 32 часа

2 курс – 32 часа

Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета

Аннотация рабочей программы

А.02 Социальная адаптация и 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 коммуникационной 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: 22 часа

1 курс – 22 часа

Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета.

Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины

А.03.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 качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивости мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащении индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение
- и укрепление физического и психического здоровья; освоение системы знаний о занятиях физической культуры, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями;

Задачи:

- укрепление здоровья;
- повышения физического потенциала работоспособности обучающихся;
- формирование у них жизненных социальных и профессиональных мотиваций.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной физической культуры;

- использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- осуществлять наблюдение за своим физическим развитием и индивидуальной физической подготовленностью, контроль за техникой выполнения двигательных действий и режимов физической нагрузки;
- соблюдать безопасность при выполнении физических упражнений и проведении туристических походов; оказывать первую доврачебную помощь при травмах и несчастных случаях;
- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
- основы здорового образа жизни.
- способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности.
- индивидуальные способы контроля за развитием адаптивных свойств организма, укрепления здоровья и повышения физической подготовленности
- приобрести практический опыт

3.Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 44 часов

1 курс – 44 часов

Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета.

Аннотация к адаптированной рабочей программе

А.04 Развитие речи

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:

Цель - учебной дисциплины - овладение системой знаний и умений в письменной речи, необходимых для применения в практической деятельности и формирование коммуникативных способностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Задачи:

- активировать словарный запаса обучающихся с ОВЗ;
- учить осознанно употреблять различные типы и виды предложений;
- совершенствовать умение пользоваться связной устной и письменной речью;
- быть социально адаптированным в плане общего развития и сформированности нравственных качеств;

- специальной задачей развития речи в АОП является коррекция речи и мышления обучающихся.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- классифицировать слова русского языка по однозначности при употреблении и многозначности;
- классифицировать слова русского языка по сфере употребления (диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы);
- определять тему, основную мысль текста;
- правильно излагать свои мысли в устной и письменной форме, соблюдая нормы построения текста (логичность, последовательность, связность, соответствие теме и др.);
- писать небольшие по объему изложения и сочинения разного типа речи;
- соблюдать этические нормы речевого общения (нормы речевого этикета).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- классификацию слов русского языка по однозначности при употреблении и многозначности;
- классификацию слов русского языка по сфере употребления (диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы);
- текст, его функционально-смысловые типы;
- нормы речевого этикета

3.Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 24 часа

1 курс – 24 часа

Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета.

Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины

ОП.01 Охрана и гигиена 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:

- выполнять санитарно – технологические требования на рабочем месте и в производственной зоне;
- выполнять нормы и требования по гигиене труда и производственной санитарии;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- правила техники безопасности и охраны труда при работе с электрооборудованием;
- виды и периодичность инструктажа по ТБ и ОТ.

3. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 38 часов

2 курс –38 час

Итоговый контроль в форме *дифференцированного зачета*

Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины
ОП.02 Основы экономики и 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;
- овладевать 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: 36 часов.

1 курс - 36 часов.

Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета

Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины
ОП.03 Основы физиологии питания санитарии и гигиены

1. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной 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:

- проводить мероприятия по профилактике пищевых отравлений;
- правильно и вовремя проводить санитарную обработку рабочего места и помещений;
- соблюдать правила личной гигиены;
- определять физиологическую потребность сбалансированного питания человека.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- физиологическую роль пищевых веществ;
- сущность процессов пищеварения;
- принципы рационального питания;
- источники и пути обсеменения продуктов микроорганизмами;
- причины возникновения и меры профилактики пищевых отравлений.

3. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 37 часов

1 курс –37 часов

Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета

Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины

ОП.04 Основы калькуляции и учета

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- составлять калькуляционную карту простых блюд;
- уметь пользоваться вычислительной техникой
- рассчитывать потребное количество продуктов для приготовления блюда;
- составлять меню на день;
- выполнять правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- характеристику хозяйственного учета;
- виды материальной ответственности;
- правила проведения инвентаризации;
- ценообразование и калькуляцию на предприятиях общественного питания;
- принципы составления меню;
- правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.

3. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 29 часов

Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета

Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины

П.01 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:

- проводить механическую кулинарную обработку сырья
- выполнять комплекс операций по приготовлению блюд
- пользоваться Сборниками рецептур, технологическими картами
- соблюдать санитарно – гигиенические нормы и правила охраны труда и пожарной безопасности

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- правила механической обработки сырья
- этапы технологических процессов
- требования к качеству продукции, условия и сроки хранения
- правила безопасности труда, производственной санитарии и гигиены, пожарной безопасности

3. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 170 часов

1 курс – 94 часа

2 курс – 76 часов

Итоговый контроль в форме экзамена

Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины

П.02 Товароведение пищевых продуктов

1. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной 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:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- классифицировать пищевые продукты по определенным признакам и свойствам;
- давать товароведную оценку пищевого сырья

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- природу и пищевую ценность продуктов;
- химический состав продуктов;
- усвояемость и энергетическую ценность пищевых веществ.

3. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 72 часа

1 курс – 28 час

2курс – 44 часа

Итоговый контроль в форме *дифференцированного зачета*

Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины

П.03 Оборудование предприятий общественного питания

1. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной 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:

- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- соблюдать правила охраны труда при работе с основным технологическим оборудованием и производственным инвентарем кулинарного и кондитерского производства;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования;
- устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.
- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

3. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 60 часов

1 курс –60 час

Итоговый контроль в форме экзамена

Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины

П.04 Организация производства предприятий общественного питания

1. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной 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:

- организовать рабочее место в соответствии с технологическим процессом приготовления кулинарной продукции;
- организовать реализацию потребления готовой продукции.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- классификацию предприятий общественного питания
- организацию производственных цехов предприятий общественного питания
- организацию обслуживания потребителей

3. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 50 часов

1 курс –50 час

Итоговый контроль в форме дифференцированного зачет

Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины

П.05 Рисование и лепка

1. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной 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:

- создавать объемное изображение из пластилина;
- рисовать изображение предметного мира;
- изображать композиции на основе образного мышления.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основы изобразительной грамотности;
- закономерность расположения предметов в пространстве;
- основы объемно-пластической, трехмерной формы;
- зрительное восприятие предметов.

3. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 30 часов

Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета

Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины

П.06 Основы физиологии питания санитарии и гигиены

1. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной 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:

- проводить мероприятия по профилактике пищевых отравлений;
- правильно и вовремя проводить санитарную обработку рабочего места и помещений;
- соблюдать правила личной гигиены;
- определять физиологическую потребность сбалансированного питания человека.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- физиологическую роль пищевых веществ;
- сущность процессов пищеварения;
- принципы рационального питания;
- источники и пути обсеменения продуктов микроорганизмами;
- причины возникновения и меры профилактики пищевых отравлений.

3. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 37 часов

1 курс –37 часов

Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета

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 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 хлебозаточных 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: 840 часов

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: 600 часов, из них на 1 курсе – 210 часов, на втором курсе – 390 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	Бондарева Татьяна Владимировна	преподаватель, первая, 21.12.2017	Декабрь 2022	ВПО; 2005, Пермский государственный педагогический институт, специальность «Коррекционная педагогика и психология (дошкольная), квалификация Педагог-психолог для работы с детьми дошкольного возраста с отклонениями в развитии; 1994, Кировский технологический техникум, специальность «Швейное производство», квалификация Техник-технолог; 1987, СПТУ №27, квалификация Портной верхней одежды 4 разряда	учебные дисциплины профессиональной направленности, УП и ПП профессиональной подготовки 16675 Повар	- май 2021, ООО «Центр инновационного образования и воспитания», КПП «Организация работы кл.рук. в образовательной организации» (250 ч.) - май 2021, ООО «Центр инновационного образования и воспитания», КПК «Навыки оказания первой помощи в ОО» (36 ч.)	- сентябрь 2022 г, ООО "Региональная сеть предприятий питания" стажировка по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер (72 ч.) -сентябрь 2021, ФГБОУ ВПО «ПГПУ», КПК «Современные методики работы в ПО с инвалидами и лицами с ОВЗ», (40 ч.)
2	Васильева Дарья Александровна	преподаватель	-	СПО, 2022, ГБПОУ «Пермский профессионально-педагогический колледж», квалификация Мастер производственного обучения (технолог)	учебные дисциплины профессиональной направленности, УП и ПП профессиональной подготовки 16675 Повар	июль 2022, ГБПОУ, «ППК», свидетельство о профессии 16675 Повар, квалификация Повар 4 разряда.	
3	Васюкова Любовь Анатольевна	преподаватель, высшая, 17.02.2022	февр. 2027	ВПО; 1982, Пермский сельскохозяйственный институт, специальность «Бухгалтерский учет и анализ хозяйственной деятельности», квалификация Экономист по бухгалтерскому учету 2004, Пермский региональный институт педагогических информационных	Основы информатики	- октябрь 2020, ООО «Центр инновационного образования и воспитания», КПК «Обработка персональных данных» (17 ч.). - ноябрь 2020, ООО «Центр инновационного образования и воспитания», КПК «Организация деятельности педагогических работников по кл. руководству» (17 ч.) - май 2021, ООО «Центр инновационного образования и	- апрель 2021, ФГБОУ ВПО «ПГПУ», КПК «Методика преподавания дисциплин общепрофессионального цикла (информационные технологии в профессиональной деятельности) в профессиональных образовательных организациях», 40 ч. - сентябрь 2021, ФГБОУ ВПО «ПГПУ», КПК «Современные методики работы в ПО с инвалидами и лицами с ОВЗ», (40 ч.)

				технологий, направление – «Физико-математическое образование, профиль Информатика		воспитания», КПП «Организация работы кл.рук. в образовательной организации» (250 ч.) - май 2021, ООО «Центр инновационного образования и воспитания», КПК «Профилактика гриппа и ОРВИ, в т.ч. новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» (36 ч.) - май 2021, ООО «Центр инновационного образования и воспитания», КПК «Навыки оказания первой помощи в ОО» (36 ч.) - июль 2021, ООО «Центр инновационного образования и воспитания», КПП «Методология и технологии цифровых образовательных технологий в образовательной организации» (49 ч.); - декабрь 2021, ГБПОУ «Пермский радиотехнический колледж им. А.С.Попова», КПК «Формирование информационно-образовательной среды ПОО с использованием электронного журнала Электронной Пермской Образовательной Системы» (32 ч.)	
4	Воробьева Анна Федоровна	преподаватель, первая, 17.10.2019	окт. 2024	ВПО, 2007, Пермский государственный технический университет, специальность «Профессиональное обучение в производстве продовольственных товаров и общественном питании», квалификация Педагог профессионального обучения; 2002, Пермский государственный профессионально-педагогический колледж, специальность «Профессиональное	учебные дисциплины профессиональной направленности, УП, ПП по профессии 16675 Повар	- май 2021, ООО «Центр инновационного образования и воспитания», КПП «Организация работы кл.рук. в образовательной организации» (250 ч.) - май 2021, ООО «Центр инновационного образования и воспитания», КПК «Профилактика безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних в соответствии с Федеральным законодательством» (73 ч.) - май 2021, ООО «Центр инновационного образования и воспитания», КПК «Навыки оказания первой помощи в ОО» (36 ч.)	- апрель 2021, ФГБОУ ВПО «ПГТТУ», КПК «Методика преподавания дисциплин общепрофессионального цикла (по профессии «Повар, кондитер», специальности «Поварское дело») в профессиональных образовательных организациях», 40 ч. - сентябрь 2021, ФГБОУ ВПО «ПГТТУ», КПК «Современные методики работы в ПО с инвалидами и лицами с ОВЗ», (40 ч.) - август 2021, ООО «Навигатор», стажировка по профессии 16199 Оператор ЭВ и ВМ (72 ч.)

				обучение», квалификация Мастер п/о, технолог; 2017, ПГПУ направление «Специальное (дефектологическое) образование», квалификация «Учитель-дефектолог»		- май 2021, ООО «Центр инновационного образования и воспитания», КПК «Обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к ОО согласно СП 2.4.3646-20» (36 ч.) - июль 2021, ООО «Центр инновационного образования и воспитания», КПП «Методология и технологии цифровых образовательных технологий в образовательной организации» (49 ч.) - февраль, 2022, Свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WORDLSKILLS, компетенция Поварское дело	
5	Новикова Елена Николаевна	преподаватель, высшая, 21.12.2017	дек.2022	ВПО; 1984, Пермский государственный педагогический институт, специальность «Физика и математика», квалификация Учитель физики и математики; 1995, Пермский институт повышения квалификации работников образования, специальность «Педагог-психолог», квалификация Педагог- психолог	основы экономики и финансовой грамотности, социальная адаптация и основы социально-правовых знаний,	- октябрь 2020, ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств», КПК «Подготовка региональных экспертов конкурсов профессионального мастерства «Абилимпикс», (72 ч) - май 2021, ООО «Центр инновационного образования и воспитания», КПП «Организация работы кл.рук. в образовательной организации» (250 ч.) - июль 2021, ООО «Центр инновационного образования и воспитания», КПП «Методология и технологии цифровых образовательных технологий в образовательной организации» (49 ч.)	-сентябрь 2021, ФГБОУ ВПО «ПГПУ», КПК «Современные методики работы в ПО с инвалидами и лицами с ОВЗ», (40 ч.) - март, 2022, НИУ «Высшая школа экономики», КПК «Финансовая грамотность в географии» (24 ч.)

6	Одинцова Людмила Александровна	преподаватель, высшая, 18.04.2019	апрель 2024	ВПО; 1987, Пермский государственный университет, специальность «История», квалификация Историк. Преподаватель истории и обществоведения КПП, 2014, ЧОУ ВО «Региональный институт бизнеса и управления», переподготовка «Менеджмент в образовании».	история родного края	- октябрь 2020, ООО «Центр инновационного образования и воспитания», КПК «Обработка персональных данных» (17 ч.). - декабрь 2021, ГБПОУ «Пермский радиотехнический колледж им. А.С.Попова», КПК «Формирование информационно-образовательной среды ПОО с использованием электронного журнала Электронной Пермской Образовательной Системы» (32 ч.)	-- апрель 2021, ООО «Центр инновационного образования и воспитания», КПК «Преподавание отечественной истории и всемирной истории согласно Федеральному государственному образовательному стандарту», (41 ч) апрель 2021, ГАУ ДПО «Институт развития образования Пермского края», -сентябрь 2021, ФГБОУ ВПО «ПГПУ», КПК«Современные методики работы в ПОО с инвалидами и лицами с ОВЗ», (40 ч.)
7	Свалухина Наталья Вячеславовна	преподаватель, первая, 19.10.2017	окт.2022	ВПО; 2003, Московский открытый социальный университет, специальность «Психология», квалификация Психолог 1996, Пермский индустриально-педагогический колледж, специальность «Преподавание в начальных классах», квалификация Учитель начальных классов	основы информатики	- май 2020, Университет «Первое сентября», «Профессиональное будущее детей с ОВЗ формируем в настоящем. Практические рекомендации для педагогов и тьюторов» (6 ч.) - октябрь 2020, ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств», КПК «Подготовка региональных экспертов конкурсов профессионального мастерства «Абилимпикс», (72 ч) - ноябрь 2020, ФГБОУ ВПО «ПГПУ», КПК «Методика выявления экстремистских и террористических проявлений поведения обучающихся и соответствующая профилактическая деятельность» (40 ч); - октябрь 2020, ООО «Центр инновационного образования и воспитания», КПК «Обработка персональных данных» (17 ч.). - май 2021, ООО «Центр инновационного образования и воспитания», КПП «Организация работы кл.рук. в образовательной организации» (250 ч.) - май 2021, ООО «Центр инновационного образования и воспитания», КПК «Навыки	

						<p>оказания первой помощи в ОО» (36 ч.)</p> <p>- июль 2021, ООО «Центр инновационного образования и воспитания», КПК «Методология и технологии цифровых образовательных технологий в образовательной организации» (49 ч.)</p> <p>- март 2022, ООО «Центр инновационного образования и воспитания», КПК «Психологическое сопровождение обучающихся в крит. ситуациях в целях реализации Концепции развития психологической службы в системе образования в РФ на период до 2025 г.», (36 ч.)</p> <p>- май 2022, ФГБПОУ ДПО ИРПО, КПК «Современные подходы к внедрению и развитию инклюзивной среды в образовательных организациях», (72 ч.);</p> <p>-июнь 2022, ФГАОУ ВО «Национальный исследовательский университет «Высшая школа экономики», КПК «Управление качеством образования: разработка , проведение и анализ современного урока по информатике в условиях цифровизации и обновленных ФГОС ОО» (72 ч.)</p>	
8	Сальникова Ирина Дмитриевна	преподаватель, высшая, 17.12.2020	дек.2025	СПО, 2005, Пермское педагогическое училище №3 , специальность «Адаптивная физическая культура», квалификация Учитель адаптивной физической культуры, ВПО, 2009, Пермский государственный педагогический университет, специальность «Физическая	физическая адаптивная культура, физическая культура	<p>- май 2021, ООО «Центр инновационного образования и воспитания», КПП «Организация работы кл.рук. в образовательной организации» (250 ч.)</p> <p>- май 2021, ООО «Центр инновационного образования и воспитания», КПК «Навыки оказания первой помощи в ОО» (36 ч.)</p> <p>- июль 2021, ООО «Центр</p>	<p>- март 2022, ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Минпросвещения РФ», КПК «Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ среднего профессионального образования», (40 ч.)</p>

				культура», квалификация Педагог по физической культуре, 2012, Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ, специальность «Менеджмент организации», квалификация Менеджер		инновационного образования и воспитания», КПП «Методология и технологии цифровых образовательных технологий в образовательной организации» (49 ч.)	
9	Раушкина Вера Ивановна	преподаватель, первая, 15.10.2021	окт.2026	ВПО; 2007, Пермский государственный технический университет, специальность «Профессиональное обучение в производстве продовольственных товаров и общественном питании», квалификация Педагог профессионального обучения	учебные дисциплины профессиональной направленности, УП и ПП профессиональной подготовки 16675 Повар	- октябрь 2020, ООО «Центр инновационного образования и воспитания», КПК «Обработка персональных данных» (17 ч.) - май 2021, ООО «Центр инновационного образования и воспитания», КПП «Организация работы кл.рук. в образовательной организации» (250 ч.) - май 2021, ООО «Центр инновационного образования и воспитания», КПК «Навыки оказания первой помощи в ОО» (36 ч.) - март, 2022, Свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WORDLSKILLS, компетенция Поварское дело - сентябрь 2020, ГБПОУ «Пермский радиотехнический колледж им. А.С.Попова», КПК «Формирование информационно-образовательной среды ПОО с использованием электронного журнала Электронной Пермской Образовательной Системы» (32 ч)	- сентябрь 2022 г, ООО "Региональная сеть предприятий питания" стажировка по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер (72 ч.) -сентябрь 2021, ФГБОУ ВПО «ПГТТУ», КПК «Современные методики работы в ПО с инвалидами и лицами с ОВЗ», (40 ч.)
10	Федосеева Людмила Викторовна	преподаватель, высшая, 16.10.2021	окт.2026	ВПО; 1983, Пермский политехнический институт, специальность «Химическая технология», квалификация Инженер-химик-технолог.	охрана и гигиена труда	- май 2021, ООО «Центр инновационного образования и воспитания», КПП «Организация работы кл.рук. в образовательной организации» (250 ч.) - май 2021, ООО «Центр инновационного образования и	- декабрь 2020, ООО «Агентство Транспортной Безопасности», КПК «Проверка знаний требований охраны труда по программе Педагогические работники образовательных учреждений НПО, СПО, ВП, послевузовского профессионального образования и ДПО», (40 ч)

						<p>воспитания», КПК «Навыки оказания первой помощи в ОО» (36 ч.)</p> <p>- май 2021, ООО «Центр инновационного образования и воспитания», КПК «Обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к ОО согласно СП 2.4.3648-20» (36 ч.)</p>	<p>- май, 2021, НОЧУ ДПО «Краснодарский многопрофильный институт дополнительного образования» КПК «Преподавание БЖ и ОБЖ в условиях реализации ФГОС СПО», (72 ч.)</p> <p>-сентябрь 2021, ФГБОУ ВПО «ПГТТУ», КПК «Современные методики работы в ПО с инвалидами и лицами с ОВЗ», (40 ч.)</p>
	Челнокова Ольга Викторовна	руководитель стр. подр-ия		Высшее, 1990 г., Пермский ордена Трудового Красного Знамени государственный университет им. М.Горького, Специальность Русский язык и литература, квалификация Филолог. Преподаватель	родной язык	<p>- май 2021, ООО «Центр инновационного образования и воспитания», КПК «Навыки оказания первой помощи в ОО» (36 ч.)</p>	<p>- октябрь 2019, Московская академия профессиональных компетенций, КПК «Методика преподавания русского языка и инновационные подходы к организации учебного процесса в условиях реализации ФГОС» (72 ч.)</p> <p>-сентябрь 2021, ФГБОУ ВПО «ПГТТУ», КПК«Современные методики работы в ПО с инвалидами и лицами с ОВЗ», (40 ч.)</p>

Материально-техническое обеспечение профессии 16675 Повар

№ п/п	Наименование кабинета, лаборатории (мастерской)	Материально-техническое обеспечение	Количество, шт.
Профессия 16675 Повар			
1	Кабинет истории	Комплект ученической мебели	1
		Магнитная доска	1
		Компьютер	1
		Проектор	1
		Экран	1
		Информационные стенды	
2	Кабинет психологии	Комплект ученической мебели	1
		Магнитная доска	1
		Компьютер	1
		Принтер	1
		Мобильный класс	1
		Информационные стенды	3
3	Кабинет мультимедийных технологий	Комплект ученической мебели	1
		Магнитная доска	1
		Компьютер	16
		Принтер	1
		Проектор	1
		Интерактивная доска SMARTT	1
		Информационные стенды	4
		Комплекты моделей многогранников и тел вращения	5
		Устройство дистанционного тестирования	1
		Многофункциональный комплекс для детей с нарушением опорно-двигательного аппарата, слабовидящих и слабослышащих	1
		Устройство передачи плоскочечатных материалов на устройство отображения	1
		Индукционная система ИП-1/К1	1

4	Кабинет охраны труда	Комплект ученической мебели	1
		Магнитная доска	1
		Компьютер	2
		Принтер	1
		Проектор	1
		Интерактивная доска	1
		Информационные стенды	3
		Индукционная система ИП-1/К1	1
5	Кабинет профессиональных дисциплин	Комплект ученической мебели	1
		Магнитная доска	1
		Компьютер	1
		Интерактивная доска SMARTT	1
		Информационные стенды	8
6	Кабинет основ безопасности жизнедеятельности	Комплект ученической мебели	1
		Магнитная доска	1
		Компьютер	16
		Проектор	1
		Информационные стенды	7
		Принтер	1
		Радиогид	2
		Многофункциональный комплекс для детей с нарушением опорно-двигательного аппарата, слабовидящих и слабослышащих	2
		Электронный увеличитель MAGis13. Программное обеспечение	1
		Электронный тир «Рубин» с пистолетом Макарова ЭТ-110-ПМ-1	1
		Устройство для распознавания текста	1
		Система опроса SMARTT	1
		Интерактивная доска SMARTT	1
		Автоматизированное рабочее место для учеников с нарушением ОДА и ДЦП	2
Устройство дистанционного тестирования	1		
7	Кабинет экономики	Комплект ученической мебели	1
		Магнитная доска	1

		Компьютер	2
		Проектор	1
		Принтер	1
		Информационные стенды	4
8	Лаборатория поваров (учебный цех)	Комплект ученической мебели	1
		Магнитная доска	1
		Компьютер	1
		Принтер	1
		Информационные стенды	2
		Колонка акустическая	1
		Устройство дистанционного тестирования	1
		Телевизор со встроенным декодером	1
		Электроплита	1
		Миксер планетарный проф. Kitshen Aid5 KPM5EER	1
		Блендер погружной	1
		Стол производственный	2
		Стол разделочный	2
		Мясорубка Велле MG-090	1
		Холодильник	2
		Весы Штрих	2
9	Сенсорная комната	Комплект «Сенсорный уголок»	1
		Мат напольный	1
		Мат настенный	1
		Проектор «Меркурий», аналог «Солнечный 100»	1
		«Свитчера-12» Коммутатор для управления приборами сенсорной комнаты.	1
		Кинезис	1
10	Спортивный зал	Туристические коврики	15
		Гимнастические палки	10
		Гимнастический обруч	6
		Гантели	2 пары
		Кардио-степлер поворотный	2

		Трехпозиционный многофункциональный силовой тренажер	1
		Тренажер «Гребля»	1
		Эллиптический тренажер	1
		Велотренажер	1
		Беговая дорожка	1
		Баскетбольные щиты	2
		Волейбольная сетка	1
		Канат	1
		Гимнастическая скамья	6
		Футбольные мячи	2
		Баскетбольные мячи	4
		Волейбольные мячи	7
		Теннисный стол	3
		Шведская стенка	1
		Гимнастический комплекс	1
		Гимнастические маты	10
		Скакалки	10
		Компьютер	1
		Принтер	1
11	Библиотека	Комплект ученической мебели	1
		Компьютер	1
		Видеоувеличитель	1
		Телевизор	1
		Принтер	1
		Сенсорный планшет	1
		Информационные стенды	2
12	Актовый зал	Компьютер	1
		Проектор	1
		Колонки	2
		Экран	1
		Микшер	1

Базы практик по профессии 16675 Повар

№ п/п	Наименование предприятия/организации	Адрес, телефон, электронный адрес	Соглашение/договор о сотрудничестве, дата заключения, срок действия
1.	ООО "Региональная сеть предприятий питания"	г.Пермь, ул. Мира, 37А	Договор от 13.05.2022
2.	ООО «ВЕК», пекарня	г. Пермь, ул. Ветлужская,99	Договор от 13.05.2022
3.	ООО "ЛПП СП "Алмед" столовая	г. Пермь, ул. Кировоградская, д.112	Договор от 13.05.2022
4.	ООО Столовая "Россиянка"	г. Пермь, ул. Ленина, д.74	Договор от 13.05.2022
5.	Пекарня "Булка"	г. Краснокамск, ул.Энтузиастов,5	Договор от 13.05.2022
6.	МАДОУ "Детский сад № 96"	Пермь, Клара Цеткин,17А	Договор от 13.05.2022
7.	Ресторан "ПАРК-ОТЕЛЬ"	г. Пермь, ул Кировоградская,106	Договор от 13.05.2022
8.	Кафе-столовая "Маслята"	г. Пермь, ул. Автозаводская ,5	Договор от 13.05.2022
9.	Ресторан "Парус"	г. Пермь, ул. Калинина 32	Договор от 13.05.2022