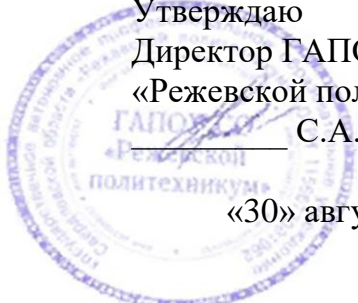


**Министерство образования и молодежной политики Свердловской области**

**ГАПОУ СО «Режевской политехникум»**

Утверждаю  
Директор ГАПОУ СО  
«Режевской политехникум»  
С.А.Дрягилева  
«30» августа 2023 год



**АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**по профессии**

**16675 ПОВАР**

Форма обучения: очная

Срок обучения: 1 год 10 месяцев

**2023**

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 16675 Повар для обучающихся по специальным (коррекционным) программам VIII вида, в том числе с расстройством аутистического спектра, сроком обучения 1 год 10 месяцев, разработана с учетом требований:

- профессионального стандарта 16675 Повар, утвержденный Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации Приказ от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»

- методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443).

Организация- разработчик: ГАПОУ СО «Режевской политехникум».

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	<b>Общие положения</b>
1.1.	Общие сведения
1.2.	Нормативно-правовые и методические основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения
1.3.	Используемые термины, определения и сокращения
1.4.	Категория обучающихся по адаптированной образовательной программе профессионального обучения
2.	<b>Общая характеристика образовательной программы</b>
1.3.	Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения
1.4.	Требования к абитуриенту
3.	<b>Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>
3.1.	Область и объекты профессиональной деятельности
3.2.	Виды профессиональной деятельности и компетенции
4.	<b>Планируемые результаты освоения образовательной программы</b>
4.1.	Общие компетенции
4.2.	Профессиональные компетенции
4.3.	Личностные результаты реализации программы воспитания
5.	<b>Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса</b>
5.1.	Учебный план (индивидуальный учебный план)
5.2.	Календарный учебный график
5.3.	Рабочие программы дисциплин общепрофессионального учебного цикла
5.4.	Рабочие программы дисциплин адаптационного учебного цикла
5.5.	Рабочие программы профессионального учебного цикла
5.6.	Рабочая программа раздела «Физическая культура»
5.7.	Программы учебной и производственных практик
5.8.	Программа государственной итоговой аттестации
6.	<b>Контроль и оценка результатов освоения адаптированной Образовательной программы</b>
6.1.	Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся
6.2.	Организация государственной итоговой аттестации выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья
7.	<b>Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и Обучающихся с ограниченными возможностями</b>
7.1.	Кадровое обеспечение
7.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение
7.3.	Материально-техническое обеспечение
7.4.	Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями
7.5.	Характеристика социально-культурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
8.	<b>Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе</b>
	<b>Приложение</b>

## 1. Общие положения

### 1.1. Общие сведения

Настоящая адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар для лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе с расстройством аутистического спектра – это программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям 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.

Цель программы – создание условий для организации профессионального обучения лиц с ОВЗ, способствующих развитию личностных и профессионально значимых качеств, успешной профессиональной адаптации, социализации и дальнейшей интеграции их в общество.

Достижение поставленной цели предусматривает решение следующих основных задач:

- Овладение обучающимися знаниями и умениями, обеспечивающими формирование знаний в соответствии с квалификационными требованиями данной профессии;

- формирование общей культуры, обеспечивающей разностороннее развитие личности обучающихся (нравственно-эстетическое, социально- личностное, интеллектуальное, физическое), в соответствии с принятыми в семье и обществе духовно-нравственными и социокультурными ценностями;

- выявление и развитие возможностей и способностей обучающихся через проведение спортивно-оздоровительных, художественных и других мероприятий с использованием спортивных секций и кружковой работы техникума.

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 16675 Повар регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, качество подготовки слушателей по данной программе и включает в себя: пояснительную записку, организационно - педагогические условия, учебный план, календарный учебный график, рабочие учебные программы дисциплин и другие материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы, психолого- педагогическое сопровождение в период обучения в рамках инклюзивного образования.

Программа представляет комплект документов, разработанных и утвержденных ГАПОУ СО «Режевской политехникум» с учетом потребностей регионального рынка труда, требований Федеральных органов власти и соответствующих отраслевых требований, на основе требований профессиональных характеристик по профессии «Повар».

В программу включен коррекционно-развивающий блок следующих дисциплин: "Лечебная физическая культура", "Социальная адаптация в современных социально-экономических условиях", "Помоги себе сам", необходимость которых обусловлена психолого-педагогической характеристикой детей-инвалидов и лиц с ОВЗ, особенностями их адаптации в социуме.

Профессиональная характеристика отражает содержательные параметры профессиональной деятельности: её основные виды, а также их теоретические основы.

Практика является обязательным разделом образовательной программы и подразделяется на учебную практику (производственное обучение) в условиях мастерских и производственную практику в условиях производства, соответствующего профилю обучения.

Виды и формы промежуточной аттестации, включенные в учебный план, соответствуют общим требованиям.

Итоговая аттестация включает защиту выпускной практической квалификационной работы и тестирование.

По завершении обучения выдается свидетельство о профессиональной подготовке установленного образца.

## **1.2. Нормативно-правовые и методические основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения**

Адаптированная образовательная программа по профессии 16675 Повар представляет собой комплекс учебно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников общеобразовательных организаций, обучающихся по специальным (коррекционным) программам VIII вида, в том числе с расстройством аутистического спектра, разработанную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 16675 Повар.

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы (далее образовательная программа) составляют:

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464);

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968);

- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. № 2);

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утверждено приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291);

- Федеральный государственный образовательный по профессии 16675 Повар;
- Профессиональный стандарт "16675 Повар";
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 22 декабря 2017 г. № 062023 «О методических рекомендациях» (Методические рекомендации по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения);

- Устав ГАПОУ СО «Режевской политехникум»;
- Положение об учебной и производственной практике обучающихся ГАПОУ СО «Режевской политехникум»;

- Рабочая программа воспитания ГАПОУ СО «Режевской политехникум».

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 г. № 06-281);

- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утверждены Министерством образования и науки Российской Федерации 20 апреля 2015 г. № 06-830вн).

### **1.3. Используемые термины, определения и сокращения**

**Адаптация** – это не только приспособление индивида к успешному функционированию в данной среде, но и способность к дальнейшему психологическому, личностному, социальному развитию

**Адаптационная дисциплина** - элемент адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации слушателей с ограниченными возможностями здоровья.

**Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки** - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих или программа подготовки специалистов среднего звена (программа профессионального обучения), 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.

**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)** инвалида-разработанная 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 слушателя;

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

**Интегрированное обучение** - совместное обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья и лиц, не имеющих таких ограничений, посредством создания специальных условий для получения образования лицами с ограниченными возможностями здоровья.

**Лицо с ограниченными возможностями здоровья** -лицо, имеющее физический и (или) психический недостатки, которые препятствуют освоению образовательных программ без создания специальных условий для получения образования.

**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.

**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 обучающимися с особыми образовательными потребностями.

**Умственная отсталость** – это стойкое, необратимое нарушение преимущественно познавательной деятельности, а также эмоционально-волевой и поведенческой сфер, обусловленное органическим поражением коры головного мозга, имеющим диффузный характер. Согласно международной классификации (МКБ-10), выделяют четыре формы умственной отсталости: легкую, умеренную, тяжелую, глубокую.

**АОППО** –адаптированная образовательная программа профессионального обучения;

**УД**– учебная дисциплина;

**ПМ**–профессиональный модуль;

**ПК**–профессиональная компетенция;

**ОК**–общая компетенция программа подготовки квалифицированных рабочих, специалистов;

**МДК**–междисциплинарный курс программы подготовки квалифицированных рабочих,

специалистов;

**УП**– учебная практика программа подготовки квалифицированных рабочих, специалистов;

**ПП**– производственная практика программа подготовки квалифицированных рабочих, специалистов;

**ГИА**– государственная (итоговая) аттестация программа подготовки квалифицированных рабочих, специалистов;

**АУД**– адаптационная учебная дисциплина;

**ЗПР** – задержка психического развития;

**ИПРА** – индивидуальная программа реабилитации и абилитации.

#### **1.4. Категория обучающихся по адаптированной образовательной программе профессионального обучения**

Образовательный процесс выстроен с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся с целью создания благоприятных условий для профессиональной подготовки, реабилитации и адаптации обучающихся с нарушениями в умственном и физическом развитии.

Особенности психофизического развития детей-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, поступающих на обучение по профессии «16675 Повар», проявляются в характеристике учебно-познавательной деятельности.

Интеллектуальная деятельность у детей-инвалидов и лиц с ОВЗ (с легкой и средней умственной отсталостью) имеет следующие специфические особенности: внимание несосредоточенное, произвольное; волевые усилия отсутствуют; объем внимания значительно ниже средне возрастных показателей.

Для данных обучающихся характерно нарушение памяти. Чтобы прочно усвоить тему, им необходимо многократное повторение. Темп умственной работоспособности замедленный, нарушена способность к обобщению, анализу, синтезу, установлению причинно-следственных связей и отношений. Восприятие и ощущения формируются замедленно и с большим количеством недостатков. Низок темп зрительного восприятия.

К недостаткам необходимо причислить и неспособность обучающихся с умственной отсталостью к действиям со сложной последовательностью выполнения, где элементы задания нерегламентированы.

Нарушение абстрактного мышления – характерный признак умственной отсталости. В результате ограничения интеллектуальных возможностей обучающихся, теоретические предметы ими усваиваются труднее, а процессы практической деятельности относительно устойчивы и при оптимальной нагрузке компенсируют умственную недостаточность. Запас общих представлений мал. Кругозор узок, представление о мире ограничено. Деятельность хаотична, непродуманная: с трудом приспосабливаются к новой ситуации. Саморегуляция и самоконтроль не сформированы. Познавательная активность развита, но носит непоследовательный, беспорядочный, несистемный характер, без цели и последующего практического применения.

Обучающиеся не всегда обдумывают свои действия, зачастую не предвидят результата, так как у них ослаблена регулирующая функция мышления. Они редко замечают свои ошибки, не всегда умеют сопоставить свои мысли и действия. Большие затруднения представляют виды письменной деятельности под диктовку, им легче переписывать. Наблюдается недостаточная сформированность грамматических форм



языка (ошибки в падежных окончаниях). Словарный запас в пределах обихода. Уровень развития техники чтения крайне низкий.

Вместе с тем, обучающиеся имеют устойчивый интерес к практической деятельности, что при оптимальной нагрузке компенсирует их умственную отсталость. Для облегчения освоения трудовых навыков им необходимо предоставить свободный темп работы, добиваясь автоматизации действий. При формировании практических навыков необходимо использовать наглядно- практический метод обучения. Словесная передача учебной информации является лишь дополнением к практическим и наглядным методам. В результате у обучающихся формируется трудовой стереотип, который способствует их успешному включению в трудовую деятельность.

Профессиональная подготовка как система и процесс овладения навыками конкретной профессии играет определенную роль в реабилитации и социализации детей-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, именно она создает основу для реализации принципа равных возможностей.

Реализация АОППО по профессии «Повар» должна способствовать повышению качества профессиональной подготовки выпускников и возможности их дальнейшего трудоустройства, а также последующего закрепления на рабочем месте.

Реализация АОППО учитывает индивидуальные и психофизические особенности развития на основе дифференцированного и индивидуального подхода к обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) по классификации В.В. Воронковой.

В целях улучшения качества обучения и учета индивидуальных психофизических особенностей обучающиеся могут быть дифференцированы по группам:

1 группа (достаточный уровень) – оптимальный уровень самостоятельности, высокая подготовленность в теоретических заданиях и практических умениях, сформированность умений объяснять свои действия словами, операций обобщения, анализа и сравнения. При выполнении сравнительно сложных заданий им нужна незначительная активизирующая помощь взрослого.

2 группа (уровень ниже достаточного) – нуждаются в направляющей помощи педагогов, так как испытывают несколько большие трудности, чем обучающиеся I группы, средняя подготовленность в теоретических знаниях и практических умениях. В основном понимают фронтальное объяснение педагога, неплохо запоминают изучаемый материал, но без помощи сделать элементарные выводы и обобщения затрудняются.

3 группа (низкий уровень) – низкий уровень самостоятельности, нуждаются в контроле и дополнительных инструкциях при выполнении теоретических и практических заданий, так как с трудом усваивают программный материал. Характерно недостаточное осознание вновь сообщаемого материала (правила, теоретические сведения, факты), испытывают затруднения в умении определить главное в изучаемом, установить логическую связь частей, отделить второстепенное. Их отличает низкая самостоятельность, темп усвоения материала, несколько измененное задание воспринимается ими как новое. Их отличает низкая способность обобщать, из суммы полученных знаний и умений выбрать нужное и применить адекватно поставленной задаче. Деятельность обучающихся этой группы нужно постоянно организовывать, пока они не поймут основного в изучаемом материале.

Дифференциация осуществляется на основании данных психолого- педагогического

обследования контингента обучающихся колледжа и рекомендаций психолого-медико-педагогического консилиума колледжа.

## **2. Общая характеристика образовательной программы**

### **2.1. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения**

Программа обучения рассчитана на подготовку слушателя в течение 1 года 10 месяцев, без получения среднего общего образования.

Срок освоения адаптированной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО при необходимости увеличивается не более чем на 6 месяцев.

Срок обучения для лиц с конкретными видами ограничений здоровья (умственная отсталость) может быть увеличен в связи с их психофизическими возможностями и образовательными потребностями:

- в побуждении познавательной активности для формирования устойчивой познавательной мотивации;
- в расширении кругозора, формировании разносторонних понятий и представлений об окружающем мире; в совершенствовании психических процессов (внимания, зрительного, слухового, тактильного восприятия, памяти и пр.);
- в формировании/развитии у детей целенаправленной деятельности, функций программирования и контроля собственной деятельности;
- в совершенствовании общих интеллектуальных умений (операций анализа, сравнения, обобщения, выделения существенных признаков и закономерностей, гибкости мыслительных процессов);
- в развитии личностной сферы - развитие и укрепление эмоций, воли, выработка навыков произвольного поведения, волевой регуляции своих действий, самостоятельности и ответственности за собственные поступки;
- в развитии и отработке средств коммуникации, приемов конструктивного общения и взаимодействия (с членами семьи, со сверстниками, с взрослыми), в формировании навыков социально одобряемого поведения, максимальном расширении социальных контактов;
- в усилении регулирующей функции слова, формировании способности к речевому обобщению, в частности, в сопровождении речью выполняемых действий;
- в сохранении, укреплении соматического и психического здоровья, в поддержании работоспособности, предупреждении истощаемости, психофизических перегрузок, эмоциональных срывов.

У лиц с умственной отсталостью не отмечается психических заболеваний, но с ранних этапов их развитие протекает замедленно и своеобразно. Наиболее выражена задержка в развитии высших психических функций и ограничены возможности развития произвольного внимания, восприятия, памяти, словесно-логического мышления, что существенно замедляет познавательную деятельность таких обучающихся и делает необходимым создание специальных условий для их обучения. Усвоение учебного материала обучающимися с нарушением интеллекта растянуто во времени и происходит низкими темпами, поэтому объемом программного материала они овладевают за более длительный период.

## **2.2. Требования к абитуриенту**

На обучение по программе профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар принимаются инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, освоившие программу обучения в специальных (коррекционных) школах для учащихся с ограниченными возможностями без получения среднего общего образования.

Приём на обучение по профессии проводится по личному заявлению абитуриента с предоставлением оригинала или копии документов, удостоверяющих его личность, гражданство, оригинала документа об образовании.

Инвалиды при поступлении на адаптированную образовательную программу должны предъявить индивидуальную программу реабилитации или абилитации (ИПРА) инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по адаптированной образовательной программе, содержащую информацию о необходимых условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда. Лица с ОВЗ при поступлении на обучение по адаптированной образовательной программе должны предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии.

## **3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

### **3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:**

- 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.

### **3.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:**

- 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.

## **4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ АОП**

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

### **4.1. Общие компетенции**

<b>Код</b>	<b>Наименование</b>
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

#### 4.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование
<b>ВПД1</b>	Кулинарная обработка и приготовление простых блюд.
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
<b>ВПД2</b>	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
ПК2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий

#### 4.3. Личностные результаты

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	<b>ЛР 1</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	<b>ЛР 2</b>
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	<b>ЛР 3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	<b>ЛР4</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	<b>ЛР5</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	<b>ЛР6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР7</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. ЛР 8 Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	<b>ЛР8</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	<b>ЛР9</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<b>ЛР10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	<b>ЛР11</b>
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	<b>ЛР12</b>

## **5. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

### **5.1. Учебный план**

Учебный план составлен на основе Профессионального стандарта 16675 Повар, утвержденный Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации Приказ от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»», примерных программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей- инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом их психофизических особенностей.

Учебный план предусматривает:

- создание условий для воспитания, становления и формирования личности слушателя, для развития его склонностей, интересов и способности к социальному самоопределению;
- комплектование группы до 15 человек;
- овладение знаниями в объеме, определенном едиными требованиями обязательного минимума содержания профессиональной подготовки;
- коррекция недостатков в развитии, индивидуальная и групповая работа, направленная на преодоление трудностей слушателей в овладении отдельными дисциплинами, проблем в общении.

Учебный план АОППП без получения среднего общего образования для слушателей с ограниченными возможностями здоровья (для детей с легкой умственной отсталостью) построен с учётом требований современной жизни общества и тех проблем, которые затрагивают интересы и потребности детей с отклонениями в развитии этого вида.

Своевременное обеспечение адекватных условий обучения и воспитания детей с легкой умственной отсталостью способствует преодолению неуспеваемости учащихся, охране здоровья, профилактике асоциального поведения, коррекции их психических и физических нарушений.

Обще профессиональные и профессиональные компоненты реализуются также и через коррекционно-развивающую, адаптационную область, где особое внимание уделяется формированию навыков адаптации личности в современных жизненных условиях.

Учебный год начинается с 1 сентября и заканчивается 30 июня. Календарный учебный график разрабатывается при обязательном соблюдении продолжительности сессии, производственной и учебной практики, каникул, промежуточной аттестации и сроков проведения итоговой аттестации.

Учебный план для профессиональной подготовки рабочих по профессии

№ п/п	Наименование циклов, блоков, дисциплин, практик	Форма аттестации и	Всего часов	Распределение нагрузки по курсам, семестрам (час)									
				1 курс				Итого 1 курс	2курс				
				1 семестр		2 семестр			3 семестр		4 семестр		
				17 недель		22 недели			17 недель		22 недели		
аудиторны	консультации	аудиторны	консультации										
<b>О. 00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>												
О.01	Основы правоведения		32								22	10	
О. 02	Основы деловой культуры и психология общения		44	34	10			44					
О. 03	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	49						17	4	22	6	
О. 04	Физическая культура	ДЗ	88	34	4	44	6	88					
О.05	История родного края		22								22	4	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>												
ОП.01	Основы экономики отрасли		28								22	6	
ОП.02	Подготовка к обслуживанию и сервировка стола	ДЗ	78	34		44		78					
ОП.03	Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности	ДЗ	44						34	10			

ОП. 04	Основы экологии		22								22	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>											
П.01	Оборудование предприятий общественного питания	ДЗ	86	17	10	22	10	59	17	10		
П.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		27	17	10			27				
П.03	Кулинария	ДЗ	206	34	22	22	10	88	68	10	30	10
ПО.01	Производственное обучение	Э кв, Э кв	1338	306		528		834	306		198	
ПП.01	Производственная практика		300								300	
<b>КР.01</b>	<b>Коррекционно - развивающий блок</b>											
КР.01	Лечебная физическая культура	ДЗ	66						34	6	22	4
КР.02	Социальная адаптация в современных социально- экономических условиях		34	34				34				
КР.03	Помоги себе сам		34						34			



## 5.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации АОППО, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график служит для организации учебного процесса при освоении АОППО, формируется на учебный год на основе требований ФГОС СПО.

### Структура учебного плана

Число учебных дней в неделе 5

Недельная нагрузка – 30 часа в неделю;

**I курс:** 52 недели, в том числе:

**I полугодие: - 17 недель**

2 недели – зимние каникулы

**II полугодие: - 22 недели**

1 неделя – промежуточная аттестация

1 неделя – праздничные дни

9 недель – летние каникулы

**II курс:** 43 недели, в том числе:

**I полугодие: - 17 недель**

2 недели – зимние каникулы

**II полугодие: - 22 неделя** (из них 10 недель производственной практика)

1 неделя – итоговая аттестация

1 неделя – праздничные дни



- 5.3. Рабочие программы дисциплин общеобразовательного цикла.**
- 5.4. Рабочие программы дисциплин общепрофессионального цикла.**
- 5.5. Рабочие программы профессионального цикла.**
- 5.6. Рабочие программы коррекционно-развивающего блока.**
- 5.7. Программы учебной и производственных практик.**
- 5.8. Программа государственной итоговой аттестации.**

## **6. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы**

### **6.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.**

Текущий контроль успеваемости обучающихся—это систематическая проверка, проводимая педагогом в ходе осуществления образовательной деятельности в соответствии с адаптированной образовательной программой. Проведение текущего контроля направлено на обеспечение выстраивания образовательного процесса максимально эффективным образом для достижения результатов освоения адаптированной образовательной программы. Текущий контроль знаний может иметь следующие виды: входной и рубежный. Формами текущего контроля успеваемости могут быть оценка устных ответов обучающихся, самостоятельной, практической и контрольных работ. Оценки выставляются в журнал теоретического обучения по пятибалльной системе.

Входной контроль знаний обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ проводится в начале учебного года с целью определения их способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала.

Форма входного контроля для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предусматривается для них увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Формы текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся не позднее первых двух месяцев от начала обучения. Для промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с интеллектуальными нарушениями) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин.

Виды и сроки проведения текущего контроля знаний обучающихся устанавливаются рабочей программой учебной дисциплины и отражаются в календарно-тематическом плане.

Формы и сроки проведения промежуточной аттестации определяются учебным планом.

Целью промежуточной аттестации являются:

- объективное установление фактического уровня освоения адаптированной образовательной программы и достижение результатов освоения адаптированной образовательной программы инвалидами и обучающимися с ОВЗ (с интеллектуальными нарушениями);
- оценка достижений конкретного обучающегося, позволяющая выявить пробелы в освоении им адаптированной образовательной программы;
- оценка динамики индивидуальных образовательных достижений;
- обеспечение основания перевода обучающегося с курса на курс и допуск к итоговой аттестации.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- дифференцированный зачет по отдельной учебной дисциплине;
- экзамен, экзамен квалификационный.

Промежуточная аттестация обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ (с интеллектуальными нарушениями) подразделяется на:

- семестровую аттестацию—оценку качества усвоения обучающимися содержания какой-либо части учебного предмета по итогам семестра на основании текущей аттестации;
- годовую аттестацию—оценку качества усвоения обучающимися всего объема содержания учебного предмета или циклов за учебный год.

Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися. При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы учебного предмета (дисциплины, курса, модуля), практики и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем (мастером производственного обучения) с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Промежуточная аттестация проводится за счет времени, предусмотренного учебным планом на учебную дисциплину.

Фонды оценочных средств доводятся до сведения обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ (с интеллектуальными нарушениями) в доступной для них форме.

## **6.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья**

Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по адаптированной основной программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар является обязательной и осуществляется после освоения программы в полном объеме.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план (индивидуальный учебный план).

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена и включает в себя:

- практическую квалификационную работу;

- проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках по профессии.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения государственной итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, письменно на языке Брайля, с использованием услуг ассистента (сурдопереводчика, тьютора), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

По результатам сдачи квалификационного экзамена присваивается квалификация «Повар» 3 разряд.

На подготовку и проведение итоговой аттестации отводится 1 неделя.

После окончания техникума выпускникам, освоившим программу, профессиональной подготовки в полном объеме и прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего установленного образца.

## **7. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями**

### **7.1. Кадровое обеспечение**

Кадровое обеспечение включает в штат колледжа должности тьютора, педагога-психолога, социального педагога (социального работника), специалиста по специальным техническим и программным средствам обучения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов и других необходимых специалистов с целью комплексного сопровождения их обучения.

Ассистент (помощник/ мастер, выполняющий функцию классного руководителя) оказывает техническую помощь в части передвижения по колледжу, получении информации и ориентации, в обеспечении коммуникации, в том числе с использованием коммуникативных устройств, планшетов, средств альтернативной коммуникации. Ассистент (помощник) обеспечивает или консультирует по подбору и использованию технических средств, необходимых для эффективного освоения программ СПО и ПО, в том числе технических средств, обеспечивающих социально-бытовую адаптацию в образовательном процессе.

Работа педагога-психолога (психолога, специального психолога) с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами в профессиональных образовательных организациях заключается в создании благоприятного психологического климата, формировании условий, стимулирующих личностный и профессиональный рост, обеспечении психологической защищенности абитуриентов и обучающихся, поддержке и укреплении их психического здоровья, содействию социально-психологической адаптации обучающихся с инвалидностью в колледже.

Социальный педагог (социальный работник) осуществляет социальную защиту, выявляет потребности обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и их семей в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации и социализации.

Специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения инвалидов помогают использовать эти средства педагогам и обучаемым, содействующих в обеспечении обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов дополнительными способами передачи, освоения и воспроизводства учебной информации, занимающихся разработкой и внедрением специальных методик, информационных технологий и дистанционных методов обучения.

Педагогические кадры ознакомлены с психолого-физиологическими особенностями обучающихся с инвалидностью и лиц с ОВЗ и учитывать их при организации образовательного процесса.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (ст. 46 Федерального закона от 29 декабря 2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (редакция от 30 декабря 2021 г.).

Вопрос обеспечения вышеуказанными специалистами решен:

- введением должностей в штатное расписание;
- расширением должностных обязанностей педагогических работников: социального педагога, педагога-психолога и других;
- использованием ресурсов других организаций на основе договора о сетевом взаимодействии.

## **7.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение**

Реализация адаптированной образовательной программы 16675 Повар обеспечивается доступом каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) адаптированной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Библиотечный фонд техникума обеспечен печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Обеспечивается доступ к ним обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

### **7.3. Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения.**

Материально-техническое обеспечение реализации программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар, адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья, отвечает санитарным и противопожарным нормам и особым образовательным потребностям обучающихся, создана безбарьерная архитектурная среда в учебном корпусе, обеспечена доступность прилегающей территории, входных путей, путей перемещения внутри здания, наличие санитарно-гигиенических помещений.

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ, практических занятий и теоретической подготовки.

Кабинеты, в которых обучаются лица с ОВЗ, оборудованы компьютерной техникой, видеотехникой (мультимедийными проекторами). Особую роль в обучении лиц с ОВЗ играют видеоматериалы.

Оборудование учебного кабинета: учебные кабинеты, оснащенные наглядными учебными пособиями, препаратами, материалами для преподавания дисциплин профессионального цикла, а также оборудованием для организации практических занятий.

### **7.4. Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

Практика является обязательным разделом образовательной программы по профессии 16675 Повар, адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается колледжем с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При определении мест прохождения обучающимся инвалидом учебной и производственных практик учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения инвалидами практики создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями приказа Минтруда России от 19.11.2013 г. № 685н «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности».

## **7.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

В техникуме выстроена эффективная система психолого-педагогического сопровождения и реабилитации обучающихся с ОВЗ и инвалидов, которую осуществляют специалисты высокой квалификации: психолог, социальный педагог, преподаватели и включает в себя: социально-педагогическую и психологическую реабилитацию (социальная диагностика и консультирование; правовая защита обучающихся; диагностика эмоционального состояния; разработка индивидуальной программы; оказание психологической помощи и поддержки обучающимся в сложных жизненных ситуациях; психологическая поддержка студентов в учебном процессе; специфические методические приемы и средства обучения; дисциплины коррекционной направленности по развитию познавательной активности, межличностного общения, расширению социальных связей и т.д.).

Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, которая носит название «сопровождение». Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер и особенно актуально, когда у обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья возникают проблемы учебного, адаптационного, коммуникативного характера, препятствующие своевременному формированию необходимых компетенций. Сопровождение носит непрерывный и комплексный характер:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения;
- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;
- профилактически-оздоровительное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, гармонизацию их психического состояния, профилактику обострений основного заболевания, а также на нормализацию фонового состояния, включая нормализацию иммунного статуса, что непосредственно снижает риск обострения основного заболевания;
- социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов



социального характера, от которых зависит успешная учеба инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации. Это содействие в решении транспортных вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, назначение именных и целевых стипендий различного уровня, организация досуга, летнего отдыха обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения и т.д.

Для осуществления личностного, индивидуализированного социального сопровождения обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья техникум внедряет такую форму сопровождения, как волонтерское движение среди студенчества. Волонтерское движение не только способствует социализации инвалидов, но и влияет на развитие общекультурного уровня у остальных обучающихся, формирует гражданскую, правовую и профессиональную позицию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Инвалиды и обучающиеся с ОВЗ имеют возможность принимать участие в студенческом самоуправлении, спортивных секциях и творческих коллективах. В техникуме организовано привлечение обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья к участию в конкурсах и олимпиадах профессионального мастерства на различных уровнях, таких как: чемпионат профессионального мастерства «Абилимпикс», научно-практические конференции и др. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, ее профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства.

## **8. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе**

Выбор методов обучения при реализации АОППО обуславливается целями обучения, содержанием обучения, исходным уровнем имеющихся знаний, умений, навыков, уровнем профессиональной подготовки педагогов, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия информации обучающимися, наличием времени на подготовку и т.д.

В образовательном процессе с целью улучшения качества обучения и учета индивидуальных психофизических особенностей, оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений, создания комфортного психологического климата в группе, с учетом рекомендаций для разных групп обучаемости могут использоваться образовательные технологии:

Технологии	Цель	Адаптированные методы	Группы обучаемости
Проблемное обучение	Развитие познавательной способности, активности, творческой самостоятельности обучающихся с ОВЗ и инвалидов	Поисковые методы, постановка познавательных задач с учетом индивидуального социального опыта и особенностей обучающихся с ОВЗ и инвалидов	I
Концентрированное обучение	Создание блочной структуры учебного процесса, наиболее отвечающей особенностям здоровья обучающихся с ОВЗ и инвалидов	Методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся с ОВЗ и инвалидов	I, II, III
Модульное обучение	Гибкость обучения, его приспособление к индивидуальным потребностям обучающихся с ОВЗ и инвалидов	Индивидуальные методы обучения: индивидуальный темп и график обучения с учетом уровня базовой подготовки обучающихся с ОВЗ и инвалидов	I, II, III
Дифференцированное обучение	Создание оптимальных условий для выявления индивидуальных интересов и способностей обучающихся с ОВЗ и инвалидов	Методы индивидуального личностно-ориентированного обучения с учетом ОВЗ и личностных психолого-физиологических особенностей	I, II, III
Развивающее обучение	Ориентация учебного процесса на потенциальные возможности обучающихся с ОВЗ и инвалидов	Вовлечение обучающихся с ОВЗ и инвалидов в различные виды деятельности, Развитие сохранных возможностей	I, II
Социально-активное, интерактивное обучение	Моделирование предметного и социального содержания учебной деятельности обучающихся с ОВЗ и инвалидов	Методы социально-активного обучения: метода на конкретные ситуации, игровое моделирование или имитационные игры, игровое производственное проектирование, мозговой штурм с учетом социального опыта обучающихся с ОВЗ и инвалидов	I

Рефлексивное обучение, развитие критического мышления	Интерактивное вовлечение обучающихся с ОВЗ и инвалидов в групповой образовательный процесс	Интерактивные методы обучения: вовлечение обучающихся с ОВЗ и инвалидов в различные виды деятельности, создание рефлексивных ситуаций по развитию адекватного восприятия собственных особенностей	I, II
---	--	---	-------

**Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины  
О.01 « Основы правоведения»**

**1 . Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** программа учебной дисциплины «Основы правоведения» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки рабочих по профессии «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья..

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

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

- > Определять формы правосознания и правовой культуры, социально- правовой активности, внутренней убеждённости и необходимости соблюдения норм права, осознания себя полноценным членом общества имеющим гарантированные законом права и свободы: содействие развитию профессиональных склонностей;
- > Определять уровень гражданской ответственности, чувство собственного достоинства, дисциплинированности, уважения к правам и свободам другого человека, демократическим правовым ценностям и институтам, правопорядку;
- > Применять знания о праве как науке, о принципах, нормах и институтах права. Необходимых для ориентации в российском и мировом нормативно- правовом материале, эффективной реализации прав и законных интересов, ознакомление и с содержанием профессиональной юридической деятельности.

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

- > Необходимые методы для применения приобретённых знаний в решении практических задач социально-правовой сферы, продолжения обучения в системе профессионального знания;
- > Уровень готовности к сознательному и ответственному действию в сфере отношений урегулированных правом в том числе к оценке явлений и событий с точки зрения законности, самостоятельное принятие решений правомерной реализации гражданской позиции и несению ответственности.

**1. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины:32 часа**  
2курс– 32 часа.

**Итоговый контроль в форме:** контрольная работа.

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

### **О.02 « Основы деловой культуры и психология общения»**

#### **1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессионального обучения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Программа составлена для профессии 16675 Повар.

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

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

- цели, структуры и средства общения;
- психологические основы деятельности коллектива;
- психологические особенности личности;
- роли и ролевых ожиданий в общении;
- техники и приемы общения, правил слушания;
- правила ведения беседы, переговоров, дискуссий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;
- особенности конфликтной личности;
- нравственные принципы общения.

**уметь:**

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;

- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;

- этические принципы общения;

- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: всего занятий 44 часа.

#### **Наименование разделов дисциплины:**

1. Понятие и сущность общения.
2. Средства общения.
3. Речь и язык в общении.
4. Стратегия и тактика общения.
5. Общение как коммуникация.
6. Техники и приемы общения.
7. Деловое общение.
8. Конфликты в общении

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

### **О.03 « Основы безопасности жизнедеятельности»**

#### **1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина **О.03«Основы безопасности жизнедеятельности»** является адаптированной образовательной программой.

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

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

- **владеть** способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- **пользоваться** средствами индивидуальной и коллективной защиты;
- **оценивать** уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе;
- **использовать** приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для ведения здорового образа жизни;
- **оказывать** первую медицинскую помощь;
- **развивать** в себе духовные и физические качества, необходимые для военной службы;
- **вызывать** (обращаться за помощью) в случае необходимости соответствующие службы экстренной помощи.

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

- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;
- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
- основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
- порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;
- состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;
- основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;
- основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;
- предназначение, структуру и задачи РСЧС;
- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:** максимальной учебной нагрузки - 49 часов.

## **Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины О.04 Физическая культура**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины О.04. Физическая культура является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии рабочего **16675 Повар**.

### **2. Место дисциплины в программе профессионального обучения.**

Дисциплина О.04. Физическая культура входит в общеобразовательный цикл.

### **3. Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения адаптационной дисциплины О.04 Физическая культура обучающийся должен **уметь:**

1. Выполнять индивидуально подобранные комплексы гимнастики;
2. Составлять и выполнять небольшие комплексы общеразвивающих упражнений;
3. Преодолевать полосы препятствий с использованием разнообразных способов передвижения;
4. Выполнять комплексы упражнений общей физической подготовки;
5. Выполнять стартовые команды;
6. Выполнять соревновательные упражнения и технико-тактические действия в изучаемом разделе учебной программы;
7. Выполнять повороты на месте переступанием.

В результате освоения адаптационной дисциплины **О.04 Физическая культура** обучающийся должен **знать:**

1. правила техники безопасности на занятиях;
2. элементарные правила закаливания;
3. правила подвижных спортивных игр;
4. правила поведения на спортивных площадках;
5. правила распределения сил на средних дистанциях;
6. технику выполнения эстафетного бега;
7. технику выполнения прыжка в длину
8. правила поведения на лыжне и снежном склоне;
9. технику попеременного двухшажного хода и одновременных ходов.

**Вид промежуточной аттестации:** дифференцированный зачет

## **Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины О.05 История родного края**

### **1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессионального обучения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Программа составлена для профессии 16675 Повар.

### **2. Место дисциплины в структуре адаптированной программы профессионального обучения:**

Базовый цикл.

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

В результате освоения дисциплины «История родного края» обучающийся должен:

#### **Знать:**

- суть понятия «краеведение», методы краеведческих исследований;
- год рождения и даты основных этапов образования родного города, района, республики;

- выдающихся людей – уроженцев города, района;

- интересные природные объекты;

- историко-культурные достопримечательности;

- историю и традиции техникума;

- предприятия города, района;

- роль города, района, республики в жизни страны;

#### **уметь:**

- находить в разных источниках и анализировать информацию, необходимую для изучения исторических объектов и событий,

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: всего занятий 22 часа.

#### **Наименование разделов дисциплины:**

1. Моя малая Родина

2. Моя семья в истории страны

3. Герои – земляки

4. Наши традиции и обычаи и современный период

**Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины  
ОП.01 « Основы экономики отрасли»**

**1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** программа учебной дисциплины «Основы экономики отрасли» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки рабочих по профессии «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

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

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

- > рассчитывать производственный цикл в различных типах производства, параметры потока.
- > рассчитывать важнейшие показатели эффективного использования основных средств.
- > рассчитывать показатели оборачиваемости оборотных средств.
- > рассчитывать цену товара.
- > рассчитывать уровень рентабельности.

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

- > классификацию материально-технических ресурсов и показатели их использования.
- > основные признаки организации (предприятия);
- > трудовые и финансовые ресурсы отрасли, показатели их эффективного использования.
- > производственную структуру организации (предприятия);
- > состав и структуру оборотных средств и их использование в отрасли, организации (предприятии); классификацию затрат себестоимости
- > структуру ценообразования, ее отраслевые особенности;
- > источники образования прибыли; источники финансовых ресурсов организации (предприятия);
- > использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- > для получения и оценки экономической информации;
- > составления семейного бюджета;
- > оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, члена семьи и гражданина.

**2. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы**

**учебной дисциплины: 28 часов**

2 курс– 28 часов.

**Итоговый контроль в форме контрольной работы.**



## **Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины ОП.03 Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности**

**1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ОП.03** Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки рабочих по профессии «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

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

В результате освоения дисциплины студент *должен уметь:*

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчинённых работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчинённым работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения;

В результате освоения дисциплины студент *должен знать:*

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- порядок и периодичность инструктирования подчинённых работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

Количество часов на освоение программы дисциплины:  
максимальной учебной нагрузки 44 часа

**Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины  
П.01 «Оборудование предприятия общественного питания»**

1. Место учебной дисциплины в структуре адаптационной образовательной программы: дисциплина 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:**

3. подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

4. 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: 86 часов.**

1 курс – 59 часов

2 курс – 27 часов

**Итоговый контроль в форме:** дифференцированный зачет

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

### **П.03 « 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 рецептов, 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: 284 часов**

1 курс – 88 часов.

2 курс – 118 часов.

**Итоговый контроль в форме экзамена**

## **Аннотация к адаптированной рабочей программе ПП.01**

### **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;
  - ❖ формировать 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

## Аннотация к адаптированной рабочей программе ПП.01

### Производственное обучение.

#### 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;

❖ формировать 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 хлебозернательных 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;
- ❖ приемы работы при ручной и машиной нарезки;
- ❖ принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий;
- ❖ правила и технологии расчетов с потребителями

**Количество часов на освоение учебной практики: 300 часов.**

**Итоговый контроль в форме - дифференцированного зачета**