

Министерство образования и науки Республики Башкортостан
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Акъярский горный колледж имени И. Тасимова

Рассмотрено:	Утверждаю:
На заседании педагогического совета ГБПОУ Акъярский горный колледж им. И. Тасимова	И.о директора ГБПОУ Акъярский горный колледж им. И. Тасимова
Протокол № <u>5</u> от « <u>24</u> » <u>04</u> 2025 г.	 25.04.2025

**Адаптированная образовательная программа
профессионального обучения для обучающихся
с ограниченными возможностями здоровья
по профессии 16675 Повар**

с. Акъяр, 2025 г.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессиям рабочих, должностям служащих для лиц с ограниченными возможностями здоровья разработана на основе - Профессионального стандарта "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 6 Юн).

Разработчик:

Нормативный срок освоения программы 43 недели при очной форме обучения.

Квалификация выпускника

–повар 2 разряд

Программа рекомендована для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

СОДЕРЖАНИЕ.

1.	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	
1.1	Нормативно-правовые основы разработки АОППО	5
1.2	Требования к поступающим	8
2.	Характеристика	8
2.1	Область и объекты профессиональной деятельности	8
2.2	Виды и задачи профессиональной деятельности	9
2.3	Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО	9
2.4	Результаты реализации АОППО	11
2.5	Структура АОППО	17
2.6	Трудоемкость АОППО	18
2.7	Срок освоения АОППО	18
3.	Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО	18
4.	Контроль и оценка результатов освоения АОППО	19
5.	Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ	20
5.1	Кадровое обеспечение процесса обучения	26
5.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение	26
5.3	Материально-техническое обеспечение	27
6.	Требование к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО	27
7.	Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся (в соответствии с нозологией)	28
	Приложение:	30

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения (далее АОППО) по профессии 16675 «Повар» разработана на основе требований профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113 и требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утверждённого постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 5 марта 2004г. № 30. Программа предназначена для профессиональной подготовки группы обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, а именно ментальными нарушениями (умственная отсталость, лёгкая степень) не имеющих основного общего и (или) среднего общего образования и обучавшимся по адаптированным основным общеобразовательным программам.

Разработка и реализация АОППО ориентирована на решение следующих задач:

- создание в 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 направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций, а также общих, базовых компетенций, необходимых для жизни и качественного освоения профессии. АОППО представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся.

При разработке, адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения учитывались особые образовательные потребности обучающихся: степень и особенности психофизических нарушений и индивидуальные возможности. Адаптация образовательных программ профессионального обучения осуществлялась с учетом рекомендаций, данных обучающимся по заключению психолого-медико-педагогической комиссии.

1.1 Нормативно-правовые основы разработки АППП

1.1.Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки.

Настоящая программа разработана с учетом:

— Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;

— Закона Российской Федерации «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ (в ред. От 29.11.2021г.);

—Профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н;

— Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утверждённого постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 5 марта 2004г. №30 (выпуск 51, §21 «Торговля и общественное питание»);

— Конвенции о правах инвалидов;

— Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 N 06-517 «О дополнительных мерах» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации приемной кампании лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»);

— Письма 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»;

— Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 декабря 2017 г. N 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»;

— Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 № 05398 «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»);

— Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 № 05108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с «Разъяснениями по вопросам

организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»);

— Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 N TC-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»);

— Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. N ДГ1342/07 «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»;

— Приказа 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);

— Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

— Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) / Д.Р. Макеева, Е.А. Канатникова, Е.В. Николаева, Е.А. Деникаева – М.: ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022. – 33 с.

— Примерной рабочей программы воспитания;

— Локальных нормативных документов колледжа.

1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы

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

1.3. Требования к абитуриенту

На обучение по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 16675 «Повар» принимаются лица с ограниченными возможностями здоровья, освоившие программу обучения в специальных (коррекционных) школах VIII вида без получения основного среднего образования.

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

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

2. ХАРАКТЕРИСТИКА

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускников.

Область профессиональной деятельности выпускников: Торговля и общественное питание.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- предприятия общественного питания различных форм собственности (столовые, кафе, рестораны, пиццерии, кондитерские фабрики, цеха и пр.)

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности выпускников.

Выпускник должен быть готов к следующему виду профессиональной деятельности: производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Основная цель вида профессиональной деятельности: приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания

2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО

В соответствии с профессиональным стандартом «Повар», уровень квалификации – 3, формируется обобщенная трудовая функция: приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара, которая включает в себя:

трудовую функцию: выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара;

выполнение заданий повара по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий (под руководством повара)

В соответствии с §21 ЕТКС, уровень квалификации – 2, должны быть сформированы необходимые знания, умения и навыки для следующих работ:

- выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий.

- очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений.

- переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля.

- удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей.

- мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки.

- нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени.

- размораживание рыбы, мяса, птицы.

- потрошение рыбы, птицы, дичи.

- разделка сельди, кильки.

- обработка субпродуктов.

Должен знать:

правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;

правила нарезки хлеба;

сроки и условия хранения очищенных овощей;

устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок;

приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба;

правила по охране труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности; правила пользования средствами индивидуальной защиты;

требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ (услуг), к рациональной организации труда на рабочем месте;

- виды брака и способы его предупреждения и устранения;

- производственную сигнализацию.

Кроме этого, обучающийся должен уметь выполнять работы по приемке и сдаче смены, чистке и мойке, дезинфекции обслуживаемого оборудования и коммуникаций, уборке рабочего места, приспособлений, инструмента, а также по содержанию их в надлежащем состоянии, ведению установленной технической документации.

2.4. Результаты реализации АОППО

	Профессиональный стандарт/ ЕТКС	Программа профессионального обучения
2 разряд		
Вид профессиональной деятельности	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара
Трудовая функция	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
Трудовое действие	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
Умения	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Использовать посудомоечные машины	Использовать посудомоечные машины
	Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования	Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования
	Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления
Знания	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними
	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы системы анализа рисков и критических	Принципы системы анализа рисков и критических

	контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания	контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Трудовая функция	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Выполнение заданий повара по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий (под руководством повара)
Трудовое действие	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос	Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
Умения	Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения	нет
	Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им	Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им
	Производить обработку овощей, фруктов и грибов	Производить обработку овощей, фруктов и грибов
	Нарезать и формовать овощи и грибы	Нарезать и формовать овощи и грибы

	Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты	Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
	Готовить блюда и гарниры из овощей	Готовить блюда и гарниры из овощей
	Готовить каши и гарниры из круп	Готовить каши и гарниры из круп
	Готовить блюда из яиц	Готовить блюда из яиц
	Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий	Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
	Готовить блюда из бобовых	Готовить блюда из бобовых
	Готовить блюда из рыбы	Готовить блюда из рыбы
	Готовить блюда из морепродуктов	Готовить блюда из морепродуктов
	Готовить блюда из мяса и мясных продуктов	Готовить блюда из мяса и мясных продуктов
	Готовить блюда из домашней птицы	Готовить блюда из домашней птицы
	Готовить мучные блюда	Готовить мучные блюда
	Готовить горячие напитки	Готовить горячие напитки
	Готовить сладкие блюда	Готовить сладкие блюда
	Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка	Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
	Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос	Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
	Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)	нет

	Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия	нет
Знания	Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при	Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при

	приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
	Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов	нет
	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	Принципы ХАССП в организациях общественного питания	Принципы ХАССП в организациях общественного питания

Характеристика работ для освоения уровня квалификации – 2 в соответствии с §21 ЕТКС)		
Виды работ	- Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий. - Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. - Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. - Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей.	- Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий. - Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. - Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. - Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей.
	- Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. - Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. - Размораживание рыбы, мяса, птицы. - Потрошение рыбы, птицы, дичи. - Разделка сельди, кильки. - Обработка субпродуктов.	- Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. - Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. - Размораживание рыбы, мяса, птицы. - Потрошение рыбы, птицы, дичи. - Разделка сельди, кильки. - Обработка субпродуктов.

Должен знать	- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; - правила нарезки хлеба; - сроки и условия хранения очищенных овощей; - устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок; - приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба; - правила по охране труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности; правила пользования средствами индивидуальной защиты; - требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ (услуг), к рациональной организации труда на рабочем месте; - виды брака и способы его предупреждения и устранения; производственную сигнализацию.	- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; - правила нарезки хлеба; - сроки и условия хранения очищенных овощей; - устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок; - приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба; - правила по охране труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности; правила пользования средствами индивидуальной защиты; - требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ (услуг), к рациональной организации труда на рабочем месте; - виды брака и способы его предупреждения и устранения; производственную сигнализацию.
Должен уметь	- выполнять работы по приемке и сдаче смены, чистке и мойке, дезинфекции обслуживаемого оборудования и коммуникаций, уборке рабочего места, приспособлений, инструмента, а также по содержанию их в надлежащем состоянии, ведению установленной технической документации.	- выполнять работы по приемке и сдаче смены, чистке и мойке, дезинфекции обслуживаемого оборудования и коммуникаций, уборке рабочего места, приспособлений, инструмента, а также по содержанию их в надлежащем состоянии, ведению установленной технической документации.

Кроме освоения трудовых функций, выпускник, освоивший программу профессиональной подготовки, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. ОК 10. Уметь адаптироваться в бытовой, трудовой и социальной сферах деятельности.

2.5 Структура АОППО

Код	Наименование
А.00 Адаптационный цикл	
АД.01	Психология личности и профессиональное самоопределение
АД.02	История родного края
ОП.00 Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Основы физиологии питания, санитария и гигиена
ОП.02	Товароведение пищевых продуктов
ОП.03	Оборудование и охрана труда
ОП.04	Специальное рисование и лепка
ОП.05	Организация производства
ОП.06	Основы калькуляции и учёта
ОП.07	Физическая культура

П.00 Профессиональный цикл	
ПМ.00 Профессиональные модули	
ПМ.01	ПМ.01 Приготовление блюд, гарниров и напитков
УП.00	Учебная практика
ПП.00	Производственная практика
ПА.00	Промежуточная аттестация
ИА.00	Итоговая аттестация

2.6 Трудоемкость АОППО

Срок освоения образовательной программы в очной форме обучения составляет 43 недели, в том числе:

объем учебной нагрузки – **41** недель:

обучение по учебным циклам – 25
недель;

учебная практика – 11 недель;

производственная практика – 3 недели;

промежуточная аттестация – 1 недели;

итоговая аттестация – 1 неделя;

каникулы – 2 недели.

2.7 Срок освоения программы.

Нормативный срок освоения АОППО - 10 месяцев. Очная форма обучения.

Профиль получаемого профессионального обучения - технологический

При условии успешного освоения образовательной программы профессионального обучения, обучающемуся присваивается квалификация Повар 2 разряда.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1 Учебный план (приложение 1)

Учебный план определяет следующие характеристики АОППО по профессии:

объемные параметры учебной нагрузки в целом, семестрам обучения;
перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их элементов (междисциплинарного курса, учебной и производственной практик);
последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Для коррекции учебных и коммуникативных умений, обучающихся с умственной отсталостью, их социальной и профессиональной адаптации, в

учебном плане предусмотрен адаптационный цикл. Адаптационный цикл построен на основе дидактических положений дефектологии с учетом принципов комплексности, системности, индивидуального подхода, наглядности и практической деятельности с реальными предметами, мотивированности, защищенности и нуждаемости обучающихся в их дальнейшей трудовой деятельности, социальному и культурному самоопределению. В него включены дисциплины для решения комплексного системного подхода к профессиональной подготовке потенциального работника, который обеспечивается набором необходимых достаточных общих и профессиональных компетенций.

Кроме того, учебным планом предусмотрено:

по дисциплине «Физическая культура» еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий; консультации для обучающихся – 6 часов. Консультации проводятся в период проведения аудиторных занятий согласно программам по дисциплинам и МДК. Формы проведения консультаций: групповые, письменные, устные, перед экзаменами, исходя из специфики конкретной дисциплины (МДК).

Календарный учебный график (приложение 2)

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, практик, итоговой аттестации, каникул.

Рабочие программы

Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла (приложение 3)

Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла (приложение 4)

Адаптированные программы профессиональных модулей (приложение 5)

Адаптированные программы практик (приложение 6)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АОППО

Для контроля и оценки результатов освоения АОППО созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретённых компетенций. Фонды оценочных средств ежегодно корректируются и утверждаются методическим цикловыми комиссиями.

Текущий контроль

Формы и процедуры текущего контроля знаний: устный опрос, письменный опрос, тестирование, выполнение контрольных работ, выполнение индивидуальных заданий, зачет. Применяемые системы оценок - пятибалльная система оценивания.

Промежуточный контроль.

Формами промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям являются зачет, дифференцированный зачет и экзамен. По дисциплинам, по которым не предусматриваются экзамены, завершающей формой контроля является дифференцированный зачет. Аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего профессионального модуля или дисциплины.

День проведения экзамена освобождается от других форм учебной нагрузки, и включает время, отведенное на процедуру экзамена. В процессе Аттестации обучающихся предусмотрено 1 экзамен, количество зачетов – 10, включая зачеты по практикам.

Квалификационный экзамен .

Целью итоговой аттестации является определение соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по соответствующей профессии рабочих.

Порядок проведения итоговой аттестации определяется положением, утвержденным руководителем колледжа. Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, результаты конкурсов, характеристики с мест прохождения практики. Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается 2 разряд, и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца.

В специальные условия проведения итоговой аттестации для лиц с ОВЗ (интеллектуальные нарушения) могут входить: - увеличение времени для подготовки ответа; - выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации; - формы предоставления заданий и ответов (письменно на бумаге, письменно на компьютере, с использованием услуг ассистента); - предоставление перерыва для приема лекарств и др.

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

5.1. Психолого-педагогическая характеристика обучающихся с умственной отсталостью.

Нарушения интеллектуального развития - группа состояний различной этиологии, которые проявляются в детском возрасте и характеризуются сниженным интеллектуальным функционированием и адаптивным поведением разной степени выраженности (легкая, умеренная, тяжелая, глубокая).

Умственная отсталость — это стойкое, выраженное недоразвитие познавательной деятельности вследствие диффузного органического поражения центральной нервной системы (ЦНС). Умственная отсталость может бытьотягощена психическими заболеваниями различной этиологии, что требует не только их медикаментозного лечения, но и организации психолого-педагогического сопровождения таких обучающихся в образовательных организациях. Развитие лиц с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), хотя и происходит на дефектной основе и характеризуется замедленностью, наличием отклонений от нормального развития, тем не менее, представляет собой поступательный процесс, приводящий к качественным изменениям в познавательную деятельность обучающихся и их личностную сферу. Затруднения в психическом развитии лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) обусловлены особенностями их высшей нервной деятельности (слабостью процессов возбуждения и торможения, замедленным формированием условных связей, тугоподвижностью нервных процессов, нарушением взаимодействия первой и второй сигнальных систем и др.). В большинстве случаев интеллектуальные нарушения, являются следствием органического поражения ЦНС на ранних этапах онтогенеза. Негативное влияние органического поражения ЦНС имеет системный характер, в патологический процесс оказываются вовлеченными все стороны психофизического развития: мотивационно-потребностная, социально-личностная, моторно-двигательная; эмоционально-волевая сферы, а также когнитивные процессы — восприятие, мышление, деятельность, речь и поведение. Последствия поражения ЦНС выражаются в задержке сроков возникновения и незавершенности возрастных психологических новообразований в неравномерности, нарушении целостности психофизического развития. В структуре психики в первую очередь отмечается недоразвитие познавательных интересов и снижение познавательной активности, что обусловлено замедленностью темпа психических процессов, их слабой подвижностью и переключаемостью. При умственной отсталости страдают не только высшие психические функции, но и эмоции, воля, поведение, в некоторых случаях физическое развитие, хотя наиболее нарушенным является мышление, и прежде всего, способность к отвлечению и обобщению. Развитие всех психических процессов у обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) отличается качественным своеобразием. Относительно сохранной оказывается чувственная ступень познания — ощущение и восприятие. Но и в этих познавательных процессах сказывается дефицитарность: неточность и слабость дифференцировки зрительных, слуховых, кинестетических, тактильных, обонятельных и вкусовых ощущений приводят к затруднению адекватности ориентировки лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в окружающей среде. Особая организация

учебной и внеурочной работы, основанной на использовании практической деятельности; проведение специальных коррекционных занятий не только повышают качество ощущений и восприятий, но и оказывают положительное влияние на развитие интеллектуальной сферы, в частности овладение отдельными мыслительными операциями. Меньший потенциал обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) обнаруживается в развитии их мышления, основу которого составляют такие операции, как анализ, синтез, сравнение, обобщение, абстракция, конкретизация. Проявляются в трудностях установления отношений между частями предмета, выделении его существенных признаков и дифференциации их от несущественных, нахождении и сравнении предметов по признакам сходства и отличия и т. д. Из всех видов мышления (наглядно-действенного, наглядно-образного и словесно-логического) у обучающихся с интеллектуальными нарушениями в большей степени недоразвито словесно-логическое мышление. Это выражается в слабости обобщения, трудностях понимания смысла явления или факта. Присуща сниженная активность мыслительных процессов и слабая регулирующая роль мышления: зачастую, они начинают выполнять работу, не дослушав инструкции, не поняв цели задания, не имея внутреннего плана действия. Использование специальных методов и приемов, применяющихся в процессе коррекционно-развивающего обучения, позволяет оказывать влияние на развитие различных видов мышления обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), в том числе и словесно-логического. Особенности восприятия и осмысления учебного материала неразрывно связаны с особенностями памяти. Запоминание, сохранение и воспроизведение полученной информации обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) также отличается целым рядом специфических особенностей: они лучше запоминают внешние, иногда случайные, зрительно воспринимаемые признаки, при этом, труднее осознаются и запоминаются внутренние логические связи; произвольное запоминание требует многократных повторений. Менее развито логическое опосредованное запоминание, хотя механическая память может быть сформирована на более высоком уровне. Недостатки памяти обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) проявляются не столько в трудностях получения и сохранения информации, сколько ее воспроизведения: вследствие трудностей установления логических отношений полученная информация может воспроизводиться бессистемно, с большим количеством искажений; при этом наибольшие трудности вызывает воспроизведение словесного материала. Использование различных дополнительных средств и приемов в процессе коррекционно-развивающего обучения (иллюстративной, символической наглядности; различных вариантов планов; вопросов педагога и т. д.) может оказать значительное влияние на повышение качества воспроизведения словесного материала. Специфика

мнемической деятельности во многом определяется структурой дефекта, сужением объема, малой устойчивостью, трудностями его распределения, замедленностью переключения. В значительной степени нарушено произвольное внимание, что связано с ослаблением волевого напряжения, направленного на преодоление трудностей, что выражается в неустойчивости внимания. Также в процессе обучения обнаруживаются трудности сосредоточения на каком-либо одном объекте или виде деятельности. Однако, если задание посильно и интересно, то внимание может определенное время поддерживаться на должном уровне. Под влиянием специально организованного обучения и воспитания объем внимания и его устойчивость значительно улучшаются, что позволяет говорить о наличии положительной динамики. Для успешного обучения необходимы достаточно развитые представления и воображение. Представлениям лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) свойственна недифференцированность, фрагментарность, уподобление образов, что, в свою очередь, сказывается на узнавании и понимании учебного материала. Воображение как один из наиболее сложных процессов отличается примитивностью, неточностью и схематичностью. Отмечаются недостатки в развитии речевой деятельности, физиологической основой которых является нарушение взаимодействия между первой и второй сигнальными системами, что, в свою очередь, проявляется в недоразвитии всех сторон речи: фонетической, лексической, грамматической и синтаксической. Таким образом, для обучающихся с умственной отсталостью характерно системное недоразвитие речи. Недостатки речевой деятельности напрямую связаны с нарушением абстрактно-логического мышления. Однако в повседневной практике они способны поддержать беседу на темы, близкие их личному опыту, используя при этом несложные конструкции предложений. Моторная сфера лиц с легкой степенью умственной отсталости, как правило, не имеет выраженных нарушений. Наибольшие трудности, обучающиеся испытывают при выполнении заданий, связанных с точной координацией мелких движений пальцев рук. В свою очередь, это негативно сказывается на овладении письмом и некоторыми трудовыми операциями. Психологические особенности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) проявляются и в нарушении эмоциональной сферы. При легкой умственной отсталости эмоции в целом сохранены, однако они отличаются отсутствием оттенков переживаний, неустойчивостью и поверхностностью. Отсутствуют или очень слабо выражены переживания, определяющие интерес и побуждение к познавательной деятельности, а также с большими затруднениями осуществляется воспитание высших психических чувств: нравственных и эстетических. Волевая сфера характеризуется слабостью собственных намерений и побуждений, большой внушаемостью. Они предпочитают выбирать путь, не требующий волевых усилий, а вследствие непосильности предъявляемых требований, у некоторых из

них развиваются такие отрицательные черты личности, как негативизм и упрямство. Своеобразие протекания психических процессов и особенности волевой сферы оказывают отрицательное влияние на характер произвольной деятельности, что выражается в недоразвитии мотивационной сферы, слабости побуждений, недостаточности инициативы. Эти недостатки особенно ярко проявляются в учебной деятельности, поскольку обучающиеся приступают к ее выполнению без необходимой предшествующей ориентировки в задании и, не сопоставляя ход ее выполнения, с конечной целью. В процессе выполнения учебного задания они часто уходят от правильно начатого выполнения действия, «соскальзывают» на действия, произведенные ранее, причем осуществляют их в прежнем виде, не учитывая изменения условий. Вместе с тем, при проведении длительной, систематической и специально организованной работы, направленной на обучение их целеполаганию, планированию и контролю, им оказываются доступны разные виды деятельности: Нарушения высшей нервной деятельности, недоразвитие психических процессов и эмоционально-волевой сферы обуславливают формирование некоторых специфических особенностей личности и межличностных отношений: высокая конфликтность, сопровождаемая неадекватными поведенческими реакциями; слабая мотивированность на установление межличностных контактов и пр. Снижение адекватности во взаимодействии со сверстниками и взрослыми людьми обуславливается незрелостью социальных мотивов, неразвитостью навыков общения обучающихся, а это, в свою очередь, может негативно сказываться на их поведении.

Таким образом, педагогические условия, созданные в профессиональной образовательной организации для обучающихся с умственной отсталостью, должны решать, как задачи психологопедагогической поддержки в образовательном процессе, так и вопросы его воспитания и социализации, тесно связанные с развитием познавательной сферы и деятельности, соответствующей возрастным возможностям и способностям обучающегося.

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

- получение специальной помощи средствами образования;
- обязательность непрерывности коррекционно-развивающего процесса;
- научный, практико-ориентированный, действенный характер содержания образования;
- доступность содержания познавательных задач, реализуемых в процессе образования;
- увеличение сроков получения образования;

- систематическая актуализация сформированных у обучающихся знаний и умений;
- специальное обучение их «переносу» с учетом изменяющихся условий учебных, познавательных, трудовых и других ситуаций;
- обеспечение особой пространственной и временной организации; общеобразовательной среды с учетом функционального состояния центральной нервной системы и нейродинамики психических процессов;
- использование преимущественно позитивных средств стимуляции деятельности и поведения обучающихся, демонстрирующих доброжелательное и уважительное отношение к ним;
- развитие мотивации и интереса к познанию окружающего мира с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающегося к обучению и социальному взаимодействию со средой; — стимуляция познавательной активности, формирование позитивного отношения к окружающему миру;
- овладение разнообразными видами, средствами и формами коммуникации, обеспечивающими успешность установления и реализации социокультурных связей и отношений обучающегося с окружающей средой;
- возможность обучения по программам профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих;
- психологическое сопровождение, оптимизирующее взаимодействие обучающегося с педагогами и другими обучающимися;
- психологическое сопровождение, направленное на установление взаимодействия семьи и организации;
- постепенное расширение образовательного пространства, выходящего за пределы организации.

Максимальное количество обучающихся в группе до 13 человек

5.2. Кадровое обеспечение процесса обучения

Для реализации АОППО колледж располагает необходимым кадровым потенциалом. Педагогические кадры имеют среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса. Педагоги регулярно (1 раз в 3 года) получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации по данному направлению согласно утвержденному графику.

К реализации адаптированной образовательной программы привлекаются педагоги-психологи, социальные педагоги, воспитатели.

5.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

АОППО обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам (модулям) учебного плана. Основная учебно-методическая литература, внесена в программы дисциплин и модулей в качестве обязательной. Обеспеченность основной учебной литературой находится в пределах норматива (1 экз. на 1 обучающегося).

Наряду с учебниками по всем дисциплинам и модулям имеются учебные пособия, разработанные преподавателями и мастерами производственного обучения, адаптированными к обучению лиц ограниченными возможностями здоровья (с лёгкой формой умственной отсталости), которые в целом охватывают учебный материал, предусмотренный учебными программами дисциплин и модулей. Учебный фонд регулярно пополняется, систематически проводятся заказы на новые учебники, учебные пособия, ведется поиск учебной литературы по прайслистам и каталогам ведущих издательств, на основании чего и осуществляются заказы на учебную литературу. Учебный процесс по дисциплинам имеет достаточное программно - информационное обеспечение. При проведении теоретических занятий используется мультимедиа комплексы, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество.

В колледже имеется читальный зал. В библиотеке имеется необходимое количество электронных ресурсов по профессии. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда. Фонд дополнительной литературы помимо учебной, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

5.4. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам и имеет необходимые ресурсы для проведения всех видов практических занятий и теоретической подготовки. Образовательное

учреждение обеспечено необходимым комплексом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.

Кабинеты:

- История и обществознание;
- Безопасность жизнедеятельности и охрана труда;
- Математика;
- Информатика;
- Электротехника;

Социально-экономических наук.

Лаборатория:

- Кулинария

Спортивный комплекс: - Спортивный зал Залы:

- Актный;
- Библиотека и читальный зал с выходом в сеть Интернет.

6.ТРЕБОВАНИЕ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО

Практика является обязательным разделом АОППО. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку к квалификационному экзамену.

Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практика проводятся в целях освоения обучающимися трудовых функций, соответствующих видам профессиональной деятельности. Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится в лаборатории «Кулинария», оснащённой необходимым оборудованием. Форма проведения практики определяется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся. Количество часов учебной практики в день – 6 часов, с включением в это время обеденного перерыва и технологических перерывов в каждом часе. Производственная практика проводится концентрированно на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Руководство учебной практикой осуществляет мастер производственного обучения, участвующий в реализации профессионального модуля.

При определении мест прохождения производственной практики учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, относительно рекомендованных условий и видов труда. По

окончании практики обучающиеся, представляют свои отчетные документы, дневник производственной практики с производственной характеристикой.

7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ

В колледже созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующие развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая участие обучающихся в работе творческих коллективов, кружков, спортивных секций, во внеурочных спортивных и творческих мероприятиях. Сформирована профессиональная и социокультурная среда, способствующая формированию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, способности воспринимать социальные, личностные и культурные различия. Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся с ментальными нарушениями, 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 с ОВЗ 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 с ОВЗ в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения;
- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся с ОВЗ, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;
- профилактически-реабилитационное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей обучающихся, 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 лиц с ОВЗ в колледже. Это содействие в решении бытовых проблем проживания в общежитии, транспортных вопросов, организация досуга, вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения.

В колледже проводится систематическая работа с кадрами по их ознакомлению с особыми образовательными потребностями обучающихся с

интеллектуальными нарушениями в целях создания толерантной среды. Так же, как и учебная деятельность, внеучебная деятельность представляет собой отличную базу для адаптации. Культурнодосуговые мероприятия, спорт, совместный досуг, раскрывают и развивают разнообразные способности и таланты обучающихся с ОВЗ.

Одним из эффективных методов подготовки конкурентоспособного работника является привлечение обучающихся с интеллектуальными нарушениями к участию в конкурсах профессионального мастерства на различных уровнях, включая Абилимпикс. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, её профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства.

Все иногородние обучающиеся обеспечены общежитием.

Министерство образования и науки Российской
Федерации

Утверждаю

и. о. директора

Надыргулов Х.Х.

25.04.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессиям рабочих, должностей
служащих для лиц с ограниченными возможностями здоровья

ГБПОУ Акъярский горный колледж имени И. Тасимова

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

16675

Повар

код

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификац
ия:

Повар

форма
обучения

Очная

Нормативный срок освоения
ОПОП

10м

год начала
подготовки по УП

2025

профиль получаемого профессионального
образования

Курс				Промежуточная аттестация			Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Проведение	Каникулы		Студентов	
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем					
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.					
I	25 5/6	12	13 5/6	1/6		1/6	11	5	6	3		3	1	2	43		
Всего	25 5/6	12	13 5/6	1/6		1/6	11	5	6	3		3	1	2	43		

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.											
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная						Промежут. аттестация	Индивид. проект (с.р.+и.п.)	
											Всего	в том числе							
												Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия			Мелкогрупп. занятия
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	13	14	16	17	18	19	20	21	23	24

Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)

ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			11			1	1476	48		1424	439	481					4	
----	-----------------------------	--	--	----	--	--	---	------	----	--	------	-----	-----	--	--	--	--	---	--

ОПЦ	Общепрофессиональный цикл			8			1	650	30		620	289	331						
ОП.01	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены			1				36	2		34	16	18						
ОП.02	Психология личности и профессиональное самоопределение						1	36	2		34	17	17						
ОП.03	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии			2				36	2		34	17	17						
ОП.04	Товароведение пищевых продуктов			1				86	4		82	40	42						
ОП.05	Оборудование предприятий общественного питания			2				80	10		70	51	19						
ОП.06	Специальное рисование и лепка			2				50	6		44	22	22						
ОП.07	Организация производства предприятия общественного питания			1				52	2		50	11	39						
ОП.08	Физическая культура			2				50			50	4	46						
ОП.09	Основы калькуляции и учёта			6				66			66	33	33						

ОП.10	История родного края						86	2		84	42	42						
ОП.11	Охрана труда						36			36	18	18						
ОП.12	Основы экономики отрасли и предприятия						36			36	18	18						
*																		
ПЦ	Профессиональный цикл			3			826	18		804	150	150					4	
ПМ.01	Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд, холодных закусок, напитков и хлебобулочных изделий			3			826	18		804	150	150					4	
МДК.01.01	Технология обработки сырья, вспомогательные работы по приготовлению блюд, гарниров, напитков и хлебобулочных изделий			2			318	18		300	150	150						
МДК*																		
УП.01.01	Учебная практика			2	РП	час	396			396	нед						11	
УП*																		
ПП.01.01	Производственная практика			2	РП	час	108			108	нед						3	
ПП*																		
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен						4										4	
	Всего часов по МДК						318			300								
	Учебная и производственная практики					час	504			504	нед						14	
	Учебная практика					час	396			396	нед						11	
	Концентрированная					час	396			396	нед						11	
	Рассредоточенная					час					нед							
	Производственная практика					час	108			108	нед						3	
	Концентрированная					час	108			108	нед						3	
	Рассредоточенная					час					нед							

	Государственная итоговая аттестация		час					нед	
	Защита выпускной квалификационной работы		час					нед	
	Проведение государственных экзаменов		час					нед	

	КОНСУЛЬТАЦИИ по О	
--	-------------------	--

	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	
--	--------------------	--

	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ			11			1	1476	48		1424	439	481					4	
--	---	--	--	----	--	--	---	------	----	--	------	-----	-----	--	--	--	--	---	--