

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья Старогородковская общеобразовательная школа «Гармония»

РАССМОТРЕНО
Председатель
Управляющего совета
МКОУ для обучающихся с
ОВЗ Старогородковской
общеобразовательной
школы «Гармония»

_____ Кузнецова Г.А.
«___» _____ 20__ г.

ПРИНЯТО
На заседании педагогического
совета МКОУ для
обучающихся с ОВЗ
Старогородковской
общеобразовательной
школы «Гармония»

Протокол № _____
от «___» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
директор МКОУ для
обучающихся с ОВЗ
Старогородковской
общеобразовательной
школы «Гармония»

_____ Рябизина Е.А.
«___» _____ 20__ г.

Адаптированная образовательная программа
профессионального обучения
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

по профессии 16675 «Повар»
(наименование учебного предмета)

2 года 10 месяцев
(срок реализации программы)

2023-2026 учебный год

Адаптированная образовательная программа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования по профессии 16675 «Повар», профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» Министерства образования и науки Российской Федерации №854 от 02.08.2013, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29569 от 20.08.2013), Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров от 20 апреля 2015 г. № 06-830 вн.

Адаптированная образовательная программа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья составлена с учетом реализации в МКОУ для обучающихся с ОВЗ Старогородковской общеобразовательной школе «Гармония» на территории Одинцовского г.о. по адресу: Московская область, Одинцовский г. о., дер. Горловка, Санаторный пр-д, д. 26., где создаются все необходимые условия.

Организация-разработчик: Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья Старогородковская общеобразовательная школа «Гармония».

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общие положения	4
1.1.	Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения	4
1.2.	Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения	8
1.3.	Присваиваемая квалификация	8
1.4.	Требования к поступающему	8
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения	9
2.1.	Область профессиональной деятельности выпускников	9
2.2.	Объекты профессиональной деятельности выпускников	9
2.3.	Виды профессиональной деятельности выпускников и компетенции	9
3	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	11
3.1.	Учебный план	11
3.2.	Календарный учебный график	14
3.3.	Аннотации рабочих программ учебных дисциплин общепрофессионального цикла	15
3.4.	Аннотации рабочих программ профессионального цикла учебной и производственных практик	47
3.5.	Программа государственной итоговой аттестации	59
4	Контроль и оценка результатов освоения адаптированной основной программы профессионального обучения	59
4.1.	Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся	59
4.2.	Организация государственной итоговой аттестации выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья	61
5	Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	61
5.1.	Кадровое обеспечение	61
5.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение	63
5.3.	Материально-техническое обеспечение	65
5.4.	Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	66
5.5.	Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	67
5.6.	Ожидаемые результаты реализации программы	70
5.7.	Методические рекомендации для педагогов, работающих с детьми с ОВЗ и особыми образовательными потребностями	71

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения (АОППО) - программа подготовки специалистов среднего звена, 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.

Адаптированная образовательная программа содержит комплекс учебно-методической документации, включая учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, иных компонентов, определяет объем и содержание образования по специальности среднего профессионального образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, специальные условия образовательной деятельности.

Адаптированная образовательная программа профессионального образования (далее - адаптированная образовательная программа) обеспечивает достижение обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья результатов, установленных соответствующими федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования.

Создание доступной среды для людей с ограниченными возможностями является одним из приоритетных направлений современной социальной политики. В свою очередь, доступное профессиональное образование для людей с ограниченными возможностями – одно из направлений социальной интеграции инвалидов в общество, поскольку образование - один из наиболее действенных социальных ресурсов. Профессиональное образование позволяет инвалиду повысить конкурентоспособность на рынке труда, создает основу для равных возможностей, повышает личностный статус.

Образование инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах. Реализации адаптированной образовательной программы для конкретного обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья определяется образовательным учреждением в соответствии с рекомендациями, данными по результатам медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии, а также специальными условиями, созданными в образовательной организации.

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

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения среднего профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- повышение качества среднего профессионального образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

Программа подготовки специалистов среднего звена, реализуемая Муниципальным казенным общеобразовательным учреждением для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья Старогородковской общеобразовательной школой «Гармония» (далее МКОУ для обучающихся с ОВЗ Старогородковская общеобразовательная школа «Гармония» по адресу: Московская область, Одинцовский г. о., дер. Горловка, Санаторный пр-д, д. 26.), по профессии 16675 «Повар», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта.

Программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, а также программы учебной и производственной практик, оценочные и методические материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы по профессии 16675 «Повар» 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 «Доступная среда» на 2011-2025 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 29

марта 2019 г. № 363;

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

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 (с изменениями и дополнениями) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрирован в Минюсте РФ 30 июля 2013 г. регистрационный № 29200;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», зарегистрирован в Минюсте РФ 14 июня 2013 г. регистрационный № 28785;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. №968 «Об утвержден Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Федеральный закон РФ от 01 декабря 2007 г. №307-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях предоставления объединениям работодателей права участвовать в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования»;

- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования СанПиН 2.4.3.1186-03;

- Устава МКОУ для обучающихся с ОВЗ Старогородковская общеобразовательная школа «Гармония»;

- локальных нормативных актов образовательного учреждения.

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 18 марта 2014 г. № 06-281).

Реализация адаптированной образовательной программы осуществляется с использованием различных форм обучения.

В данной адаптированной образовательной программе используются следующие термины, определения, сокращения:

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

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.

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

Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования (АОП-ППССЗ) - программа подготовки специалистов среднего звена, 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

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

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

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

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

1.2. Нормативный срок освоения АОППО

Нормативный срок реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» для слушателей (далее - обучающихся) на базе основного общего образования, основного образования для обучающихся с нарушением интеллекта: 1530 часов и 300 часов учебной и производственной практики – 2 года 10 месяцев (очная форма обучения).

1.3. Присваиваемая квалификация

При условии успешного освоения программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) и сдачи итоговой аттестации в зависимости от уровня освоения программы профессионального обучения и результатов сдачи квалификационного экзамена выпускникам выдается свидетельство о профессии рабочего «Повар» и присваивается квалификация Повар 2-ого разряда или свидетельство о профессии рабочего «Кухонный рабочий» и присваивается квалификация Кухонный рабочий 2-ого разряда.

Слушателям, не получившим квалификационного разряда, выдается сертификат об обучении и характеристика с перечнем работ, которые они способны выполнять самостоятельно.

1.4. Требования к поступающему

Поступающий на обучение по адаптированной образовательной программе профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» должен иметь документ об образовании (свидетельство об окончании школы), предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, или заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, по определению формы получения образования, форм и методов психолого-медико-педагогической помощи, созданию специальных условий. К освоению программы профессионального обучения допускаются лица без медицинских

ограничений, регламентированных Перечнем противопоказаний Минздрава РФ, в том числе не имеющие основного общего образования, на основании заключения ТПМПК Одинцовского г.о.

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

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение работ на предприятиях питания различных форм собственности, различных концепций и национальных кухонь.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников

Оборудование, используемое для приготовления разнообразных блюд, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника.

Посуда, рабочий инструмент и инвентарь, используемый для приготовления разнообразных блюд.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускников и компетенции

В результате освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

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 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ВД 1. Готовить блюда из овощей и грибов.

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.

ВД 2. Готовить блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ВД 3. Готовить супы и соусы.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ВД 4. Готовить блюда из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ВД 5. Готовить блюда из мяса и домашней птицы.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ВД 6. Готовить холодные блюда и закуски.

- ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.
- ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ВД 7. Готовить сладкие блюда и напитки.
- ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
- ВД 8. Готовить хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.
- ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план

Учебный план адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар» разрабатывается образовательной организацией самостоятельно.

За весь цикл обучения обучающиеся осваивают программу профессионального обучения по профессии 16675 «Повар».

Обязательная нагрузка составляет:

1 курс – 34 учебных недели (I семестр – 15 учебных недель, II семестр – 19 учебных недель) – 510 часов;

2 курс – 34 учебных недели (I семестр – 15 учебных недель, II семестр – 19 учебных недель) – 510 часов;

3 курс – 34 учебных недели (I семестр – 15 учебных недель, II семестр – 19 учебных недель) – 510 часов

учебная и производственная практика 300 часов.

Каникулы составляют 5 недель (в октябре, ноябре, январе, феврале и апреле) и 13

недель в летний период.

Начало учебного года - 1 сентября, окончание обучения на первом и втором курсах 31 мая, на третьем курсе - 15 июня.

Продолжительность учебной недели – пятидневная, продолжительность занятий – 40 мин.

Максимальная аудиторная нагрузка для обучающихся составляет 15 часов в неделю.

Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в учебно-производственных мастерских школы.

Учебным планом предусмотрены консультации в объеме 4 часа на одного обучающегося в год. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Организация образовательного процесса в группе строится с учётом психологических особенностей каждого обучающегося на принципах индивидуализации и дифференциации.

План учебного процесса АОППО
по профессии 16675 «Повар»

№ п/п	Циклы, дисциплины	Промежуточная аттестация	Всего часов	Распределение нагрузки					
				1 год		2 год		3 год	
				1 полу-годие	2 полу-годие	1 полу-годие	2 полу-годие	1 полу-годие	2 полу-годие
1.	Общепрофессиональный цикл		340	60	76	45	57	45	57
ПД.01	Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии	3	136	30	38	30	38		
ПД.02	Техническое оснащение и организация рабочего места	3	34	15	19				
ПД.03	Основы калькуляции и учета	3	68					30	38
ПД.04	Охрана труда в организациях питания	3	34	15	19				
ПД.05	Основы безопасности жизнедеятельности	3	68			15	19	15	19
2.	Профессиональный цикл		1190	165	209	180	228	180	228
ПБ.01	Кулинарная обработка сырья и продуктов, приготовление полуфабрикатов		374	165	209				
ПБ.01.01	Технология механической и тепловой обработки сырья и продуктов, приготовление полуфабрикатов	ДЗ	374	165	209				
ПБ.02	Кулинарное приготовление пищи		816			180	228	180	228
ПБ.02.01	Технология приготовления горячих блюд	ДЗ	408			180	228		
ПБ.02.02	Технология приготовления хлебобулочных изделий	ДЗ	240					180	60
ПБ.02.03	Технология приготовления холодных блюд и закусок	ДЗ	168						168
ПП. 01	Производственная практика	3	300	30	38	30	38	60	104
	Итого за весь курс обучения		1830						
	Консультации из расчета 4 часа на группу								4
	Экзамен								4
ИА.00	Итоговая аттестация								4

3.2. Календарный учебный график

1 год обучения

	1 полугодие																	2 полугодие																				Всего часов				
Неделя	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40-52		
урок																																										
П	3	3	3	3	3		3	3	3	3	3		3	3	3	3	3		4	4	4	4	4	4		4	4	4	4	4	4		4	4	4	4	4	4	4	4		

2 год обучения

	1 полугодие																	2 полугодие																					Всего часов			
Неделя	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40-52		
урок																																										510
П	5	5	5	5	5		5	5	5	5	5		5	5	5	5	5		6	6	6	6	6	6		6	6	6	6	6	6		6	6	6	6	6	6	6	6		

3 год обучения

	1 полугодие																	2 полугодие																									Всего часов	
Неделя	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41			
урок																																										А	510	
П	6	6	6	6	6		6	6	6	6	6		6	6	6	6	6		6	6	6	6	6	6		6	6	6	6	6	6		6	6	6	6	6	6	6	6				



урок



учебная практика



итоговая аттестация



каникулы

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья Старгородковская общеобразовательная школа «Гармония»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ПД.01 «ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,
МИКРОБИОЛОГИИ, ГИГИЕНЫ И САНИТАРИИ»**

Профессия 16675 «Повар»

Организация – разработчик: Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья Старгородковская общеобразовательная школа «Гармония»

2023 год

Содержание

1. Паспорт рабочей программы
 - 1.1 Область применения рабочей программы
 - 1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки
 - 1.3 Цели и задачи учебной дисциплины
2. Структура и содержание
 - 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
 - 2.2 Тематический план и содержание
3. Условия реализации
 - 3.1 Материально-техническое обеспечение
 - 3.2 Информационное обеспечение
4. Контроль и оценка реализации освоения учебной дисциплины

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

ПД.01 «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии»

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для обучения лиц с ОВЗ.

Содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов учитывают специфику профессиональной подготовки лиц с ОВЗ и направлено на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения профессии.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки

Учебная дисциплина в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения относится к общепрофессиональному циклу.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цели:

- приобретение обучающимися с ОВЗ теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности, по соблюдению санитарно-гигиенических норм и правил на предприятии общественного питания, организации сбалансированного питания с учетом физиологии человека.

Задачи:

- развивать у обучающихся общетрудовые способности и навыки работы с соблюдением санитарно-гигиенических норм на предприятии общественного питания;
- создать условия психологической готовности обучающихся к труду и индивидуальному творчеству;
- развивать умение самостоятельно решать и выполнять порученные задачи, работу;
- развивать умение применять на практике правила техники безопасности при санитарной обработке помещений, оборудования и инвентаря;
- развивать навыки общения на производстве, вести себя соответственно общепринятым правилам, нормам и этикету.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *уметь*:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *знать*:

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

2. Структура и содержание

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	136
в том числе:	
теоретические занятия	112
практические занятия	20
консультации	2
Итоговая аттестация в форме «Зачет»	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ПД.01 «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, консультации	Объём часов
Раздел 1. Основы физиологии питания		22
Тема 1.1 Пищевые вещества и их значение	Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	7
Тема 1.2 Обмен веществ	Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии	7
Тема 1.3 Рацион питания	Понятие, нормы и принципы рационального сбалансированного питания.	4
	Практические занятия: Составление рациона питания	4
Раздел 2. Основы микробиологии		76
Тема 2.1 Морфология микробов	Виды микробов и их размеры.	4
	Бактерии, их форма, строение и размножение.	4
	Плесневые грибы, их форма, строение и размножение.	4
	Дрожжи, их форма, строение, размножение.	4
	Вирусы и их особенности.	4
	Практические занятия: Устройство микроскопа и правила работы с ним. Рассмотрение микроорганизмов под микроскопом.	4
Тема 2.2 Влияние условий внешней среды на микробы	Основные факторы внешней среды, влияющие на микробы.	4
	Температура внешней среды.	4

	Влажность внешней среды.	4
	Действие света, химических веществ и биологических факторов	4
	Практические занятия: Составление проекта «Факторы внешней среды и их влияние на развитие микробов».	6
Тема 2.3. Микробиология основных пищевых продуктов	Значение микробиологии пищевых продуктов. Микробиология мяса и мясопродуктов.	3
	Микробиология рыбы и рыбных продуктов.	3
	Микробиология молока и молочных продуктов.	3
	Микробиология яиц и яичных продуктов.	3
	Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки	3
	Практические занятия: Рассмотрение микроорганизмов на пищевых продуктах (работа с микроскопом)	2
Тема 2.4 Пищевые инфекционные заболевания	Общее понятие об инфекционных заболеваниях.	3
	Острые кишечные инфекции.	3
Тема 2.5 Пищевые отравления	Общие понятия о пищевых отравлениях. Пищевые отравления бактериального происхождения.	3
	Пищевые отравления немикробного происхождения.	4
Раздел 3. Основы гигиены и санитарии		34
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена работников общественного питания	Общее понятие о гигиене труда. Понятие о гигиене труда работников в пищевом производстве. Работоспособность человека и факторы, влияющие на нее. Рациональная организация трудового процесса.	6
	Значение соблюдения правил личной гигиены. Требования к внешнему виду и содержанию форменной одежды.	6
	Вредные привычки и борьба с ними. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований	6
Тема 3.2 Санитарно- эпидемиологические требования к устройству и содержанию ПОП	Требования к территории предприятия общественного питания.	3
	Требования к водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции и освещению.	3
	Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания.	2
	Моющие средства для обработки помещений, оборудования, инвентаря, посуды.	2
	Практические занятия: Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств	2
Тема 3.3 Санитарно- эпидемиологические требования к	Требования к столовой посуде, способы её мытья и содержания. Санитарно-эпидемиологический контроль за санитарным состоянием оборудования,	2

оборудованию, инвентарю, инструменту, посуде и таре.	инструментов, посуды, тары.	
	Практические занятия: Контроль за санитарным состоянием столовой посуды и оборудования	2
	Консультация: Подготовка к зачёту	2
	Зачёт	2
	Итого:	136

3. Условия реализации

3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеются:

- учебный кабинет (стенды, схемы, наглядные пособия, плакаты, парты, стулья, доска);
- библиотека.

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

3.2 Информационное обеспечение

Основная литература:

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии – учебник. Издательский центр «Академия», 2017г.

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;	Устный опрос, письменный опрос, выполнение практических заданий
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	
рассчитывать энергетическую ценность блюд;	
составлять рационы питания;	
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	
соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	
Знать:	

роль пищи для организма;	
основные процессы обмена веществ в организме;	
суточный расход энергии;	
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	
понятие рациона питания;	
суточную норму потребности человека в питательных веществах;	
нормы и принципы рационального сбалансированного питания;	
методику составления рационов питания;	
общие требования к качеству сырья и продуктов, условия их хранения и реализации;	
основные группы микроорганизмов;	
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	
возможные источники микробиологического загрязнений в пищевом производстве;	
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	
правила личной гигиены работников пищевых производств;	
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;	
правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	
Итоговый контроль	Зачет

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья Старогородковская общеобразовательная школа «Гармония»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПД.02 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

Профессия 16675 Повар

Организация – разработчик: Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья Старогородковская общеобразовательная школа «Гармония»

2023 год

Содержание

1. Паспорт рабочей программы
 - 1.1 Область применения рабочей программы
 - 1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки
 - 1.3 Цели и задачи учебной дисциплины
2. Структура и содержание
 - 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
 - 2.2 Тематический план и содержание
3. Условия реализации
 - 3.1 Материально-техническое обеспечение
 - 3.2 Информационное обеспечение
4. Контроль и оценка реализации освоения учебной дисциплины

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

ПД.02 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для обучения лиц с ОВЗ.

Содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов учитывают специфику профессиональной подготовки лиц с ОВЗ и направлено на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения профессии.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки

Учебная дисциплина в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения относится к общепрофессиональному циклу.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Цели:

- приобретение обучающимися с ОВЗ теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности, по соблюдению правил охраны труда при работе с механическим, электрическим и тепловым оборудованием.

Задачи:

- развивать у обучающихся способности и навыки безопасных приемов труда при работе на различных видах оборудования;
- создать условия психологической готовности обучающихся с ОВЗ к труду и индивидуальному творчеству;
- развивать умение самостоятельно решать и выполнять порученные задачи, работу;
- развивать умение применять на практике правила охраны труда при работе с оборудованием на предприятиях общественного питания;
- развивать обще трудовые навыки сервисного обслуживания, общения с посетителями, вести себя соответственно общепринятым правилам, нормам и этикету.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *уметь*:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *знать*:

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

2. Структура и содержание

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
теоретические занятия	24
практические занятия	7
консультации	2
Итоговая аттестация в форме «Зачет»	1

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

ПД.02 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, консультации	Объём часов
Тема 1. Введение в дисциплину	Предмет, цели и задачи курса, его назначение. Общественное питание, его состояние, перспективы развития. Роль повара в деле повышения качества приготовления пищи. Квалификационная характеристика повара 2, 3-го разрядов.	2
Тема 2. Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания	Общая характеристика предприятий общественного питания (ПОП). Классификация ПОП по различным признакам. Типы предприятий, их характеристика. Виды услуг на предприятиях общественного питания. Принцип размещения сети ПОП. Состав, планировка и характеристика ПОП.	3
	Практическая работа: Составление схемы «Типы предприятий ОП»	1
Тема 3. Основы организации производства	Структура организации ПОП. Организация работы цехов, их назначение, характеристика, оборудование, инвентарь, инструменты, посуда.	10

	Общие требования к организации рабочего места. Последовательность организации рабочего места в зависимости от вида производственных цехов. Правила подбора оборудования, инвентаря, посуды при организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд.	
	Практическая работа: Составление схемы организации рабочего места в зависимости от вида производственных цехов. Правила подбора оборудования, инвентаря, посуды при организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд.	2
Тема 4. Организация реализации готовой кулинарной продукции	Организация работы раздат. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочего места повара по отпуску готовой кулинарной продукции.	3
	Практическая работа: Организация рабочего места повара по отпуску готовой кулинарной продукции	1
Тема 5. Учёт сырья и готовой продукции на производстве	Задачи и организация учёта на производстве. Материальная ответственность. Документальное оформление поступления сырья на производстве. Документальное оформление и учёт отпуска готовой продукции. Отчётность о реализации и отпуске изделий из кухни. Отчёт о движении продуктов и тары на производстве.	4
	Практическая работа: Ознакомление с документацией. Заполнение бланков.	1
Тема 6. Сервировка стола	Сервировка стола к завтраку, обеду ужину. Чайный столик. Сервировка стола к банкету	2
	Практическая работа: Сервировка стола к завтраку, обеду ужину. Чайный столик. Сервировка стола к банкету.	2
	Консультация: Подготовка к зачёту	2
	Зачёт	1
	Итого:	34

3. Условия реализации

3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеются:

- учебный кабинет (стенды, схемы, наглядные пособия, плакаты, парты, стулья, доска);
- библиотека.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- доска.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

3.2 Информационное обеспечение

Основная литература:

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места – учебник, изд. 2-е, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240с.

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
организовать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	Устный опрос, письменный опрос, выполнение практических заданий
подбирать необходимое технологическое оборудование и инвентарь;	
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	
проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.	
Знать:	
характеристики основных типов организаций общественного питания;	
принцип организации кулинарного и кондитерского производства;	
учёт сырья и готовых изделий на производстве;	
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;	
правила их безопасного использования;	
виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	
Итоговый контроль	
	Зачет

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья Старогородковская общеобразовательная школа «Гармония»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПД.03 «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

Профессия 16675 Повар

Организация – разработчик: Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья Старогородковская общеобразовательная школа «Гармония»

2023 год

Содержание

1. Паспорт рабочей программы
 - 1.1 Область применения рабочей программы
 - 1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки
 - 1.3 Цели и задачи учебной дисциплины
2. Структура и содержание
 - 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
 - 2.2 Тематический план и содержание
3. Условия реализации
 - 3.1 Материально-техническое обеспечение
 - 3.2 Информационное обеспечение
4. Контроль и оценка реализации освоения учебной дисциплины

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

ПД.03 «Основы калькуляции и учета»

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для обучения лиц с ОВЗ.

Содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов учитывают специфику профессиональной подготовки лиц с ОВЗ и направлено на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения профессии.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки

Учебная дисциплина в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения относится к общепрофессиональному циклу.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины

Требования к результатам освоения дисциплины:

Цели:

- приобретение обучающимися с ОВЗ теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности, по соблюдению бухгалтерского учёта, законодательных и нормативных документов, используемых в организациях учёта.

Задачи:

- развивать у обучающихся навыки составления и оформления документов, расчета потребности сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;
- развивать умение выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- производить расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий;
- производить расчет стоимости блюд и изделий;
- как произвести замену одного сырья на другое;
- правильно применять сырье и отгрузить готовую продукцию в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»;
- составлять отчетность материально-ответственных лиц по продуктам, товарам и таре

В результате освоения учебной программы обучающийся должен *знать*:

- порядок составления плана меню;
- понятие о цене и ценообразовании в общественном питании;
- установление цен на продукцию производства и кондитерского цеха;

- составление калькуляции и расчета количества сырья по нормативам;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- учет реализации и отпуска готовой продукции;
- правила проведения инвентаризации и выведения результатов;
- учет товарных потерь, порядок их оформления.

2. Структура и содержание

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
теоретические занятия	40
практические занятия	24
консультации	2
Итоговая аттестация в форме «Зачет»	2

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

ПД.03 «Основы калькуляции и учета»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, консультации	Объём часов
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Требования предъявляемые к учету.	2
	Виды учета.	
	Задачи бухгалтерского учета	2
	Предмет и метод бухгалтерского учета	2
Тема 2. Механизация хозяйственных операций	Элементы бухгалтерского учета	2
	Устройство калькуляторов, правила выполнения операций на них	6
	Практические занятия: Выполнение операций на микрокалькуляторе	6
Тема 3. Организация бухгалтерского учета в общественном питании	Понятия о ценах и ценообразовании, виды цен; основные правила ценообразования на предприятиях общественного питания; требования к ней и к ее хранению	8
	Практические занятия: Оформление необходимой документации, применяемой на предприятиях общественного питания	4
Тема 4. Ценообразование и калькуляция на предприятиях	Понятия о ценах и ценообразовании, виды цен; основные правила ценообразования на предприятиях общественного питания; порядок оформления продажных цен	6

общественного питания	Практические занятия: Оформление продажных цен методом калькуляции, составление калькуляционной карточки	4
Тема 5. Учёт сырья и готовой продукции на производстве	Материальная ответственность, виды материальной ответственности	6
	Практические занятия: Порядок и документальное оформление учета и отпуска сырья на производство	4
Тема 6. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров на предприятиях общественного питания	Планирование работы производства. План-меню, оформление отпуска готовой продукции с производства	6
	Практические занятия: План-меню, оформление отпуска готовой продукции с производства	6
	Консультация: Подготовка к зачёту	2
	Зачёт	2
	Итого:	68

3. Условия реализации

3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеются:

- учебный кабинет (стенды, схемы, наглядные пособия, плакаты, парты, стулья, доска);
- библиотека.

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

3.2 Информационное обеспечение

Основная литература:

Потапова И.И. Основы калькуляции и учета – учебник, изд. 2-е, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240с.

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептов	Устный опрос, письменный опрос, выполнение
оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять	

товарный отчет	практических заданий
выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учетные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию	
оформлять документы по результатам инвентаризации	
Знать:	
цели, задачи, сущность бухгалтерского учета, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учета	
порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий	
порядок расчета потребности сырья на производстве и в кондитерских изделиях	
порядок получения продуктов из кладовой	
документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий	
Виды нормативно-технологической документации	
Итоговый контроль	Зачет

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья Старогородковская общеобразовательная школа «Гармония»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПД.04 «ОХРАНА ТРУДА В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЯ»
Профессия 16675 Повар

Организация – разработчик: Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья Старогородковская общеобразовательная школа «Гармония»

2023 год

Содержание

1. Паспорт рабочей программы
 - 1.1 Область применения рабочей программы
 - 1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки
 - 1.3 Цели и задачи учебной дисциплины
2. Структура и содержание
 - 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
 - 2.2 Тематический план и содержание
3. Условия реализации
 - 3.1 Материально-техническое обеспечение
 - 3.2 Информационное обеспечение
4. Контроль и оценка реализации освоения учебной дисциплины

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

ПД.04 «Охрана труда в организациях питания»

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для обучения лиц с ОВЗ.

Содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов учитывают специфику профессиональной подготовки лиц с ОВЗ и направлено на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения профессии.

1.3 Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки

Учебная дисциплина в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения относится к общепрофессиональному циклу.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- проводить анализ травмоопасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности;
- использовать индивидуальные и коллективные средства защиты;
- осуществлять производственный инструктаж рабочих, проводить мероприятия по выполнению охраны труда, производственной санитарии, эксплуатации оборудования, контролировать их соблюдение;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;
- проводить аттестацию рабочих мест по условиям труда, в том числе оценку условий труда и травмобезопасности.
- применять первичные средства пожаротушения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать*:

- законодательство в области охраны труда;
- особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности;
- правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации;
- правила охраны труда, промышленной санитарии;
- меры предупреждения пожаров и взрывов, действий токсичных веществ на организм человека;
- права и обязанности работников в области охраны труда.

2. Структура и содержание

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
теоретические занятия	26
практические занятия	5
консультации	1
Итоговая аттестация в форме «Зачет»	2

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

ПД.04 «Охрана труда в организациях питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, консультации	Объём часов
Тема 1. Охрана труда. Общие вопросы трудового законодательства.	Цели и задачи дисциплины. Термины и определения основных понятий охраны труда. Основные документы, регламентирующие охрану труда. Рабочее время. Режим рабочего времени. Время отдыха. Организация работы по охране труда. Надзор и контроль по охране труда.	5
	Практическое занятие: Составление режима рабочего времени	1
Тема 2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Причины профессиональных заболеваний и травматизма. Расследование и учёт несчастных случаев на производстве Организация обучения работников безопасности труда Правила расследования и учёта несчастных случаев на производстве	3
Тема 3. Вредные производственные факторы и меры защиты	Виды и характеристика вредных производственных факторов. Гигиенические критерии оценки условий труда. Шум и вибрации. Электромагнитные излучения (ЭМИ). Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха.	5
	Практическая работа: Составление таблиц «Вредные производственные факторы и меры защиты»	1
Тема 4. Производственное освещение	Виды освещённости и нормирование освещения. Правила и нормы освещения.	2

Тема 5. Требования охраны труда	Организация технологических процессов и рабочих мест.	2
Тема 6. Электробезопасность	Опасность поражения и действие электрического тока на человека. Общие требования к электроустановкам для обеспечения безопасности эксплуатации. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током. Организационные и технические мероприятия по обеспечению электробезопасности. Первая помощь при поражении электрическим током.	3
	Практическая работа: Составление мини - проекта «Электробезопасность»	1
Тема 7. Требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования и холодильных установок	Механическое оборудование. Тепловое оборудование Виды холодильных установок, основные опасные и вредные факторы. Меры безопасности при обслуживании холодильных установок	3
	Практическое занятие: Составление алгоритма действий для обеспечения безопасной эксплуатации технологического оборудования.	1
Тема 8. Пожарная безопасность	Организация пожарной охраны на предприятиях торговли и общественного питания. Пожарная безопасность на территории предприятия и в цехе. Пожарная безопасность при выполнении работ. Средства тушения пожаров и правила пользования ими. Действия в случае пожара.	3
	Практическое занятие: Ознакомление с различными видами огнетушителей: назначение и использование.	1
	Консультация: Подготовка к зачёту	1
	Дифференцированный зачёт	2
	Итого:	34

3. Условия реализации

3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеются:

- учебный кабинет (стенды, схемы, наглядные пособия, плакаты, парты, стулья, доска);
- библиотека.

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

3.2 Информационное обеспечение

Основная литература:

Калинина В.М. Охрана труда в организации питания – учебник, изд. 2-е, стер. – М.:

Издательский центр «Академия», 2017. – 240с.

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)
Уметь:	
организовать рабочее место	Устный опрос, письменный опрос, выполнение практических заданий
создавать безопасные условия труда	
определять целесообразность использования машин, инструментов и приспособлений в соответствии с проектом, условиями производства работ и требованиями охраны труда	
соблюдать правила безопасности труда, гигиены труда, пожарную безопасность	
использовать средства индивидуальной и коллективной защиты	
Знать:	
требования, предъявляемые к режиму труда и отдыха, правила и нормы охраны труда и пожарной безопасности	
методы организации труда на рабочем месте	
назначение и правила применения инвентаря и оборудования	
требования санитарных норм и правил при производстве пищевой промышленности	
Итоговый контроль	Зачет

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья Старогородковская общеобразовательная школа «Гармония»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПД.05 «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»
Профессия 16675 Повар

Организация – разработчик: Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья Старогородковская общеобразовательная школа «Гармония»

2023 год

Содержание

1. Паспорт рабочей программы
 - 1.1 Область применения рабочей программы
 - 1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки
 - 1.3 Цели и задачи учебной дисциплины
2. Структура и содержание
 - 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
 - 2.2 Тематический план и содержание
3. Условия реализации
 - 3.1 Материально-техническое обеспечение
 - 3.2 Информационное обеспечение
- 4 Контроль и оценка реализации освоения учебной дисциплины

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

ПД.05 «Основы безопасности жизнедеятельности»

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для обучения лиц с ОВЗ.

Содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов учитывают специфику профессиональной подготовки лиц с ОВЗ и направлено на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения профессии.

1.4 Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки

Учебная дисциплина в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения относится к общепрофессиональному циклу.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цели:

- овладение знаниями о государственной системе обеспечения защиты населения от чрезвычайных ситуаций, влияние их последствий на безопасность личности, общества и государства;
- формирование современного уровня культуры безопасности жизнедеятельности, здорового образа жизни, индивидуальной системы защищенности жизненно важных интересов от внутренних угроз и умения оказать первую помощь при неотложных состояниях;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников, в том числе и Интернета;
- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера, формирование умей принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
- формирование антиэкстремистского и антитеррористического поведения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- пользоваться средствами индивидуальной защиты и коллективной защиты;

- оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанного самоопределение по отношению к военной службе;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
 - ведения здорового образа жизни,
 - оказания первой помощи,
 - вызов (обращение за помощью) в случае необходимости службы экстренной помощи.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать*:

- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения;
- основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- состав и предназначение Вооруженных Сил РФ;
- основы безопасности жизнедеятельности человека на дороге, в лесу, на водоемах, на транспорте, в общественных местах.

2. Структура и содержание

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
теоретические занятия	52
практические занятия	8
контрольная работа	4
консультации	2
Итоговая аттестация в форме «Зачет»	2

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

ПД.05 «Основы безопасности жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, консультации	Объём часов
Тема 1. Меры безопасности в повседневной жизни	Введение в дисциплину: Основные теоретические положения и понятия Правила поведения на улице Правила поведения на дороге Безопасность на транспорте Меры безопасности в домашних условиях Электробезопасность	18

	Пожарная безопасность Меры безопасности на воде Правила поведения и ориентирование в лесу Природа и безопасность человека Меры безопасности при общении с животными	
	Контрольная работа № 1	2
Тема 2. Гражданская оборона и защита при чрезвычайных ситуациях	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций Оружие массового поражения и средства защиты от него Правила поведения в зонах чрезвычайных ситуаций Обычные средства поражения и защита от них Защита населения и территорий при стихийных бедствиях Защита населения и территорий при авариях, катастрофах на транспорте Защита населения и территорий при авариях, катастрофах на производственных объектах Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке Обеспечение безопасности при неблагоприятной социальной обстановке	16
	Контрольная работа № 2	2
Тема 3. Основы военной службы	Национальная и военная безопасность Российской Федерации Основные задачи и структура современных Вооруженных Сил Российской Федерации Порядок прохождения военной службы Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих	6
Тема 4. Основы медицинских знаний	Ранения. Первая помощь при ранениях Кровотечения. Первая помощь при кровотечениях Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга Первая помощь при переломах Первая помощь при травматическом шоке Первая помощь при ожогах Первая помощь при поражении электрическим током Первая помощь при синдроме длительного сдавливания и утоплении Первая помощь при перегревании, переохлаждениях организма, обморожениях и общем замерзании Первая помощь при острой сердечной недостаточности и внезапной остановке сердца Первая помощь при клинической смерти	12
	Практическое занятие: Накладывание повязок Наложение резинового и матерчатого жгутов Наложение шин Искусственная вентиляция легких и непрямой	8

	массаж сердца	
	Консультация: Подготовка к зачёту	2
	Зачёт	2
	Итого:	68

3. Условия реализации

3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеются:

- учебный кабинет (стенды, схемы, наглядные пособия, плакаты, парты, стулья, доска);
- библиотека.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска;
- шины, носилки, перевязочный материал.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- мультимедиа проектор.

3.2 Информационное обеспечение

Основная литература:

Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Основы безопасности жизнедеятельности – учебник, изд. 2-е, стер. – М. 2015.

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)
Уметь:	
владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;	Устный опрос, письменный опрос, выполнение практических заданий
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; оказания первой помощи; развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы; вызова (обращения за помощью) в случае необходимости	

соответствующей службы экстренной помощи.	
Знать:	
потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания	
основные задачи государственных служб по защите практическое задание 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	
основы безопасности жизнедеятельности человека на дороге, в лесу, на водоемах, на транспорте, в общественных местах и при поездках за границу	
предназначение, структуру и задачи РСЧС	
предназначение, структуру и задачи гражданской обороны	
Итоговый контроль	Зачет

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья Старогородковская общеобразовательная школа «Гармония»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ
**ПБ.01 «КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ,
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ»**
ПБ.02 «КУЛИНАРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ»
Профессия 16675 Повар

Организация – разработчик: Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья Старогородковская общеобразовательная школа «Гармония»

2023 год

Содержание

1. Паспорт рабочей программы
 - 1.1 Область применения рабочей программы
 - 1.2 Место в структуре программы профессиональной подготовки
 - 1.3 Цели и задачи учебной дисциплины
2. Тематический план и содержание
3. Условия реализации, материально-техническое обеспечение
4. Контроль и оценка реализации освоения учебной дисциплины

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики разработана с учетом требований профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года № 113н.

Программа предназначена для лиц с ОВЗ.

Содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов учитывают специфику профессиональной подготовки лиц с ОВЗ и направлено на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения профессии.

1.2 Место в структуре программы профессиональной подготовки

Учебная дисциплина в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения относится к профессиональному циклу.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины

С целью овладения видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями в ходе учебной и производственной практики должен:

По виду профессиональной деятельности: приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара, должен выполнять, знать и уметь

Трудовая функция	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
	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
Умения	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Использовать посудомоечные машины
	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
Знания	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
	Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

Трудовая функция	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 полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
	Приготовление 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
	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
	Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им
	Производить обработку овощей, фруктов и грибов
	Нарезать и формовать овощи и грибы
	Подготавливать плоды 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 полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
	Готовить блюда и гарниры из овощей
	Готовить каши и гарниры из круп
	Готовить блюда из яиц
	Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
	Готовить блюда из бобовых
	Готовить блюда из рыбы
	Готовить блюда из морепродуктов
	Готовить блюда из мяса и мясных продуктов
	Готовить блюда из домашней птицы
	Готовить мучные блюда
	Готовить горячие напитки
	Готовить сладкие блюда
	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

Знания	Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении 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
	Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, 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
	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
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях 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
	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
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

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.

2. Тематический план и содержание учебной практики

Тема	Виды работ	Объём часов
ПБ.01 Кулинарная обработка сырья и продуктов, приготовление полуфабрикатов		
«Технология механической и тепловой обработки сырья и продуктов, приготовление полуфабрикатов»		374
Тема 1. Обработка овощей и грибов		106
	1.1. Ознакомление с учебной лабораторией и требованиям охраны труда. Механическая кулинарная обработка и нарезка клубнеплодов	12
	1.2. Механическая кулинарная обработка и нарезка корнеплодов	12
	1.3. Механическая кулинарная обработка и нарезка капустных овощей Механическая кулинарная обработка и нарезка луковых овощей	12
	1.4. Механическая кулинарная обработка и нарезка плодовых овощей	12
	1.5. Механическая кулинарная обработка и нарезка салатных, пряных и десертных овощей	12
	1.6. Механическая кулинарная обработка и нарезка консервированных овощей	12
	1.7. Механическая кулинарная обработка и нарезка грибов	12
	1.8. Отработка навыков выполнения нарезки овощей	22
Тема 2. Обработка рыбы		59
	2.1. Охрана труда и организация рабочего места. Механическая кулинарная обработка рыбы	14
	2.2 Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы: в целом виде, порционные куски, филе (пластование)	15
	2.3. Обработка (разделка) бесчешуйчатой рыбы: порционные куски, филе	15
	2.4 Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	15

Тема 3. Обработка мяса и мясопродуктов		87
	3.1. Охрана труда и организация рабочего места. Кулинарная разделка и использование частей мяса	17
	3.2. Приготовление мясных полуфабрикатов: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых	34
	3.3. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее	17
	3.4. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее	19
Тема 4. Обработка сельскохозяйственной птицы		70
	4.1. Охрана труда и организация рабочего места. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы	18
	4.2. Заправка и разделка птицы	18
	4.3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё	34
Тема 5. Способы тепловой кулинарной обработки продуктов		52
	5.1. Охрана труда и организация рабочего места. Овладение навыками основных способов кулинарной обработки продуктов	18
	5.2. Овладение навыками комбинированных способов кулинарной обработки продуктов	17
	5.3 Овладение навыками вспомогательных способов кулинарной обработки продуктов	17
ПБ.02 «Кулинарное приготовление пищи»		816
ПБ.02.01 «Технология приготовления горячих блюд»		408
Тема 1. Приготовление блюд и гарниров из картофеля, овощей, грибов		81
	1.1.Блюда и гарниры из вареных картофеля и овощей	9
	1.2.Блюда и гарниры из жареных картофеля и овощей	18
	1.3.Блюда и гарниры из тушеных картофеля и овощей	18
	1.4. Блюда из запеченных овощей	18
	1.5. Блюда из грибов	18
Тема 2. Приготовление блюд из рыбы		54
	2.1. Рыба отварная	9
	2.2. Рыба припущенная	9
	2.3. Рыба жареная	18
	2.4. Рыба запеченная	9
	2.5. Блюда из котлетной массы	9
Тема 3. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов		81
	3.1. Варка мясных продуктов	9
	3.2. Жарка мяса	9
	3.3.Тушеные мясные блюда	18
	3.4. Запеченные мясные блюда	9
	3.5. Блюда из рубленного мяса	18
	3.6. Блюда из котлетной массы	9

	3.7. Блюда из субпродуктов	9
Тема 4. Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы		84
	4.1. Кура отварная	10
	4.2. Кура жареная	10
	4.3. Кура запечённая	18
	4.4. Кура тушёная в соусе	18
	4.5. Котлеты натуральные из филе	10
	4.6. Рагу из птицы с овощами	18
Тема 5. Приготовление супов		72
	5.1. Приготовление бульонов (бульон с гренками)	9
	5.3. Приготовление супов (борщ, щи, рассольник)	27
	5.4. Суп молочный с макаронными изделиями	9
	5.5. Суп-пюре гороховый	9
	5.6. Сладкие супы (суп из смеси сухофруктов)	9
	5.7. Холодные супы (окрошка овощная)	9
Тема 6. Приготовление соусов		36
	6.1. Приготовление мучных пассеровок и бульонов соусов	9
	6.2. Приготовление соусов с мукой	9
	6.3. Приготовление соусов без муки	9
	6.4. Соусы промышленного производства	9
ПБ.02.02 «Технология приготовления хлебобулочных изделий»		240
Тема 1. Дрожжевое тесто и изделия из него		84
	1.1. Замес теста опарным способом	6
	1.2. Замес теста безопарным способом	6
	1.3. Разделка теста	12
	1.4. Приготовление пирожков печёных	12
	1.5. Приготовление пирожков жареных	12
	1.6. Приготовление пончиков	12
	1.7. Приготовление пирогов	12
	1.8. Приготовление пиццы	12
Тема 2. Тесто для блинов и оладий		24
	2.1. Приготовление блинов различными способами	12
	2.2. Приготовление оладий	12
Тема 3. Бездрожжевое (пресное) тесто		72
	3.1. Приготовление теста для пельменей, вареников	12
	3.2. Приготовление теста для домашней лапши	12
	3.3. Приготовление теста для блинчиков	12
	3.4. Приготовление слоёного теста	12
	3.5. Приготовление заварного теста	12
	3.6. Приготовление сдобного теста	12
Тема 4. Приготовление фаршей		60
	4.1. Приготовление фарша мясного	10
	4.2. Приготовление фарша из свежей капусты	10
	4.3. Приготовление фарша из зеленого лука с яйцом	10
	4.4. Приготовление фарша с картофелем и грибами	10
	4.5. Приготовление фарша творожного	10
	4.6. Приготовление фарша яблочного	10
ПБ.02.03 «Технология приготовления холодных блюд и закусок»		168
Тема 1. Холодные блюда и закуски		96
	1.1 Подготовка продуктов для холодных блюд	8

	1.2. Бутерброды, их разновидности	16
	1.3. Салаты из сырых и варёных овощей	16
	1.4. Приготовление винегретов	8
	1.5. Овощные и грибные блюда и закуски	8
	1.6. Блюда и закуски из яиц	8
	1.7. Холодные блюда и закуски рыбы и морепродуктов	8
	1.8. Холодные блюда и закуски из мяса и мясопродуктов	16
	1.9. Горячие закуски	8
Тема 2. Напитки		24
	2.1 Приготовление чая	8
	2.2 Кофе, какао, шоколад	8
	2.3 Холодные напитки	8
Тема 3. Сладкие блюда		48
	3.1 Натуральные свежие фрукты и ягоды	10
	3.2 Приготовление компотов	10
	3.3 Желированные блюда	10
	3.4 Горячие сладкие блюда	10
	3.5 Сладкие блюда из концентратов	8
Итого		1190

Тематический план производственной практики

Наименование тем	Количество часов
ПП.01 Первичная кулинарная обработка сырья и продуктов, приготовление полуфабрикатов	132
Обработка овощей и грибов	26
Обработка рыбы	26
Обработка мяса и мясопродуктов	34
Обработка сельскохозяйственной птицы	26
Способы тепловой кулинарной обработки продуктов	20
ПП.02 Кулинарное приготовление пищи	168
Приготовление блюд и гарниров из картофеля, овощей, грибов	22
Приготовление блюд из рыбы	26
Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов	26
Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы	26
Приготовление супов	14
Приготовление соусов	14
Приготовление хлебобулочных изделий	26
Приготовление холодных блюд и закусок	14
Итого	300

3. Условия реализации, материально-техническое обеспечение

Для реализации программы имеются необходимые учебные лаборатории и мастерские. Оборудование учебной лаборатории:

- рабочие места в соответствии с количеством обучающихся,
- рабочее место мастера производственного обучения,
- инвентарь в соответствии с количеством обучающихся,
- комплект учебно-наглядных пособий,
- наличие оборудования,
- материал для выполнения учебно-тренировочных работ.

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Результаты обучения (освоенные умения, навыки, знания)
Трудовая функция		
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	наблюдение за выполнением работ, квалификационный экзамен
	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	
Умения	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	
	Использовать посудомоечные машины	
	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	
Знания	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними	Опросы, тестирование, наблюдение за выполнением работ, квалификационный экзамен
	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 контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания	
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	
Трудовая функция		
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	наблюдение за выполнением работ, квалификационный экзамен
	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	
	Приготовление 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 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 Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Производить обработку овощей, фруктов и грибов Нарезать и формовать овощи и грибы Подготавливать плоды 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 полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты Готовить блюда и гарниры из овощей Готовить каши и гарниры из круп Готовить блюда из яиц Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий Готовить блюда из бобовых Готовить блюда из рыбы Готовить блюда из морепродуктов Готовить блюда из мяса и мясных продуктов Готовить блюда из домашней птицы Готовить мучные блюда Готовить горячие напитки Готовить сладкие блюда 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	
Знания	Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении 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 Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при	Опросы, тестирование, наблюдение за выполнением работ, квалификационный экзамен

	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 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях 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. - 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.	наблюдение за выполнением работ, квалификационный экзамен
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.	наблюдение за выполнением работ, квалификационный экзамен

3.5. Программа государственной итоговой аттестации

Целью итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускника требованиям профессионального стандарта.

Основными задачами итоговой аттестации являются:

- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего свидетельства;
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по профессии 16675 «Повар».

Объем времени на подготовку и проведение итоговой аттестации – шесть недель.

На заседание государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

- Программа итоговой аттестации;
- Приказ директора школы о допуске студентов к итоговой аттестации;
- Сведения об успеваемости студентов – сводная ведомость за весь период обучения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 16675 Повар освоения обучающимися АОП - ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся с ОВЗ и инвалидностью.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения компетенций;
- оценка уровня овладения компетенциями.

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

Оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются школой самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их доводят до сведения обучающихся не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Форма входного контроля для обучающихся с нарушением зрения или умственной отсталостью устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и /или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствие формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся с ослабленными особенностями здоровья имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов и квалификационных зачетов. Форма промежуточной аттестации для обучающихся с нарушением установлена с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования).

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 индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися с ОВЗ. При необходимости для обучающихся данной категории промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарного курса, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям привлекаются в качестве в штатных экспертов работодатели.

4.2. Организация итоговой аттестации выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья

Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускников, завершающих обучение ППКРС по профессии «Повар», является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация выпускников с ограниченными возможностями здоровья проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Выпускники, обучающиеся по данной АОП, не позднее чем за 3 месяца до начала итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении итоговой аттестации.

В специальные условия входят: 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), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств.

Для проведения итоговой аттестации разработана программа, определяющая требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы, а также к процедуре ее защиты.

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

5.1. Кадровое обеспечение

К реализации адаптированной основной программы привлекаются тьюторы, педагоги-психологи, социальные педагоги (социальные работники), специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, а также при необходимости сурдопедагоги, сурдопереводчики, тифлопедагоги, тифлосурдопереводчики.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной основной программы, должны быть ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывать их при организации образовательного процесса, должны обладать педагогическими технологиями инклюзивного обучения и методами их использования в работе с инклюзивными группами обучающихся. Необходимо предусмотреть для них обязательное прохождение профессиональной переподготовки или повышение квалификации в области технологий инклюзивного образования, специальной педагогики или специальной психологии.

Для оказания помощи в освоении учебного материала, объяснения и подкрепления содержания модулей, для дополнительных индивидуальных консультаций и занятий с обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья рекомендуется привлекать тьюторов - преподавателей, владеющих предметом и являющихся ассистентом преподавателя по изучаемому курсу (или обучающихся старших курсов, хорошо знающих предмет).

Рекомендуется уделять внимание индивидуальной работе преподавателя с обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем, мастером производственного обучения: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа.

Индивидуальные консультации по предмету становятся важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению контакта между преподавателем (мастером производственного обучения) и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья. В ходе таких консультаций снимается много вопросов, связанных с индивидуальным темпом освоения учебного материала этой категории обучающихся. При наличии в учебных группах обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ необходимо отводить больше времени на индивидуальную работу с этими обучающимися, так как у них есть четко обозначенный запрос на индивидуальную работу, которую можно было бы назвать воспитательно-психологической. Такой запрос является формой поиска эмоциональной социальной поддержки, тогда как запрос на консультации по предмету — формой поиска инструментальной социальной поддержки.

Для педагогических работников, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, разрабатываются и прорабатываются методические рекомендации по организации образовательного процесса, рекомендации, как должна создаваться комфортная среда для работы с обучающимися с ОВЗ и инвалидами.

Педагоги и специалисты, реализующие инклюзивный подход, соблюдают выполнение такого базового компонента инклюзивной среды, как междисциплинарное взаимодействие, основанное на следующих основных принципах:

- признание инклюзии как единой психолого-педагогической идеологии и стратегии;
- интерес специалиста к смежным дисциплинам, готовность к универсализации и новаторству, овладению новыми знаниями;
- уважение ко всем членам команды, взаимопонимание, искренность, готовность к взаимопомощи;
- равноправное участие всех членов команды в образовательном процессе, ответственность за результаты общей работы;
- четкое распределение ролей членов команды, соблюдение приоритетности их участия в решении конкретных педагогических задач;
- учет особенностей и уровня развития обучающегося, его ресурсных возможностей;
- приоритетность задач адаптации и социализации;
- учет межличностных отношений между субъектами инклюзивной среды;
- адекватная последовательность «подключения» к работе с обучающимся «нужного специалиста в нужный момент».

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

АОП СПО ППКРС по профессии «Повар» должна быть 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 должна находиться в пределах норматива (1 экз. на 1 обучающегося).

При проведении теоретических занятий должны использоваться мультимедиа комплексы, обеспечивающие наглядность процесса обучения и повышающие его качество.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен предоставлением ему не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу,

профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий)

Внеучебная деятельность обучающихся направлена на самореализацию в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке и т.д.

У обучающихся формируются профессионально значимые личностные качества, такие как эмпатия, толерантность, ответственность, жизненная активность, профессиональный оптимизм и др. Решению этих задач способствуют научно-практические конференции, педагогические чтения, Дни здоровья, конкурсы непрофессионального творчества и др.

Организация самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа студентов с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья представляет собой обязательную часть АООП (выражаемую в часах), выполняемую студентом внеаудиторных занятий в соответствии с заданиями преподавателя. Результат самостоятельной работы контролируется преподавателем. Самостоятельная работа студентов должна подкрепляться учебным, учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебно-методические пособия, конспекты лекций и другие материалы.

Самостоятельная работа может выполняться студентом в читальном зале библиотеки, компьютерных классах, а также в домашних условиях.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен предоставлением ему не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно- библиографические и периодические издания. Рекомендуются обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

5.3. Материально-техническое обеспечение

Образовательная организация должна располагать необходимой материально-технической базой для реализации ППКРС по профессии «Повар», обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

Каждый кабинет должен иметь:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя; Технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет;
- мультимедийный проектор.

Оборудование учебного кулинарного цеха (с учетом требований WSR):

Электрическая мясорубка

Щипцы для разбивания яиц

Шкаф для хранения дополнительной литературы

Холодильник

Тостер

Таймер тактильный кухонный

Стулья

Стул

Стол производственный

Стеллаж

Соковыжималка

Сахарница-дозатор

Рельефный держатель для чашек

Раковина (двухсекционная)

Рабочий стол с ящиками

Приспособление для открывания бутылок

Приспособление для открывания банок

Посудомоечная машина

Плита (индукционная, обычная (комфорочная))
Парта (одноместная) в лекционный класс
Открывалка автоматическая для стеклянных банок
Ограничитель для тарелки
Ножеточка на присосках
Нож-дозатор
Нескользящий коврик для посуды
Нескользящая разделочная доска
Нескользящая миска для смешивания продуктов
Наглядные пособия по технике безопасности
Набор столовых приборов
Набор посуды для приготовления с крышками (сковороды, кастрюли)
Мультиварка, с кнопочным управлением (для слепых)
Миксер
Микроволновая печь
Кухонный комбайн
Кухонный гарнитур – напольные и навесные ящики для хранения
Комплект учебно-методических материалов изучения направления «Поварское дело»
Индикатор уровня жидкости звуковибрационный
Духовой шкаф
Диэлектрический коврик
Вентиляционная вытяжка
Наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки прямоугольные и другая посуда), приборы для дегустации
Кухонная посуда и инвентарь.

5.4. Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Практика является обязательным разделом ППКРС по профессии «Повар». Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту выпускной квалификационной работы

Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практика проводятся в целях освоения обучающимися трудовых функций, соответствующих видам профессиональной деятельности повара.

Учебная практика проводится в специально оборудованной учебной лаборатории, 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.

Производственная практика проводится концентрированно направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Руководство учебной практикой осуществляет мастер производственного обучения, участвующий в реализации профессионального модуля, в руководстве производственной практикой участвуют также представители организаций. Руководителями практики от организаций назначаются квалифицированные специалисты. При определении мест прохождения производственной практики учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, относительно рекомендованных условий и видов труда.

Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья проводится с учетом требований их доступности для данных обучающихся.

По окончании практики обучающиеся, представляют свои отчетные документы, дневник производственной практики с производственной характеристикой. Организация и проведения всех видов практик регламентируются "Положением о прохождении учебной и производственной практике обучающихся», и соответствующими Рабочими программами практик.

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

Освоение адаптированной программы профессиональной подготовки обеспечивает вхождение обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья во множество разнообразных взаимодействий, что создает и расширяет базу для адаптации. Развиваются общественные навыки, коллективизм, умение налаживать контакты и сотрудничать с разными людьми. Формируется мировоззрение и гражданская позиция.

В школе сформирована профессиональная и социокультурная среда, способствующая формированию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, способности воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Развитие общих компетенций обучающихся осуществляется на основе взаимодействия учебного и профессионального процессов, а также в ходе реализации адаптированной программы профессиональной подготовки и программ воспитательных мероприятий.

Целью функционирования социокультурной среды является создание условий для дальнейшего развития духовно-нравственной, культурной, образованной, гармонично-развитой и деятельной личности, способной к саморазвитию, самореализации и эффективной реализации полученных профессиональных и социальных качеств для достижения успеха в жизни.

В школе ведется специализированный учет лиц с ограниченными возможностями здоровья на этапах их поступления, обучения, трудоустройства. Эту работу ведут работники отдела социальной службы и профилактики правонарушений.

На сайте школы в разделе размещена информация об условиях поступления для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В образовательном учреждении существует система профориентационной работы. Основными формами профориентационной работы являются психологическая диагностика профессиональных предпочтений, дни открытых дверей, анкетирование, участие в профессиональных пробах, консультации для абитуриентов и родителей по вопросам приема и обучения, участия обучающихся в олимпиадах.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность участвовать в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства. Обучающиеся имеют возможность участвовать в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства дистанционно. Преподаватели, ведущие дисциплины, и руководитель отдела воспитательной службы отправляют приглашение на участие. 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.

Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, которая носит название «сопровождение».

Сопровождение носит непрерывный и комплексный характер:

- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется педагогом-психологом для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих проблемы в

обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;

- социальное сопровождение (социальный педагог) решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба лиц с ограниченными возможностями здоровья. Это содействие в решении бытовых проблем, транспортных вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, организация досуга, 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 используется форма сопровождения, как волонтерское движение среди студентов. Волонтерское движение не только способствует социализации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, но и способствует более тесному взаимодействию студентов с ними, развивает процессы интеграции в молодежной среде, что обязательно проявится с положительной стороны в общественной жизни в будущем.

Психологическая реабилитационная работа в течение периода обучения проводится по основным направлениям:

- диагностическому;
- психо-коррекционному;
- групповых занятий с элементами тренинга;
- индивидуальных занятий;
- обучающих занятий (тренинги);
- консультирование (обучающихся, родителей, преподавателей).

Социальное сопровождение включает мероприятия, направленные на социальную поддержку, помощь в решении вопросов по социальным выплатам, социального обеспечения, проездных документов и питания. Большое внимание уделяется созданию толерантной социокультурной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, способности воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Обучающиеся принимают участие в окружных и региональных конкурсах и спортивных мероприятиях города. Организованы посещения выставок, музеев, театров, организуется экскурсионная работа.

Проводится специальная профилактическая работа, а именно: имеются утвержденные программы по профилактике наркотической, алкогольной, табачной зависимости; по профилактике ВИЧ-инфекций и др.

5.6. Ожидаемые результаты реализации программы:

- готовность обучающихся к самостоятельной жизни и труду.
- овладение обще трудовыми навыками, готовность обучающихся к включению в различные структуры социальной сферы, к приобщению к социальной и культурной жизни в обществе, к устройству своей жизни в соответствии с нормами и правилами общежития.
- готовность обучающихся к работе в условиях трудового коллектива в соответствии с установленными на предприятии требованиями к качеству производительного труда.
- положительное отношение к будущей профессии, к соблюдению правил безопасности, культуры труда, трудовой дисциплины и производственной санитарии.
- сохранение и укрепление здоровья.

Адаптированная программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, разработана и утверждена образовательной организацией самостоятельно в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей на основе:

Постановление Минтруда РФ от 10.11.1992 №31 (ред. от 24.11.2008) «Об утверждении тарифно-квалификационных характеристик по общеотраслевым профессиям рабочих»:

- современных требований работодателей;
- современных информационных технологий;
- с учётом компетенции Национального чемпионата по профессиональному мастерству для людей с инвалидностью «Абилимпикс».

5.7. Методические рекомендации для педагогов, работающих с детьми с ограниченными возможностями здоровья и особыми образовательными потребностями

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья необходимы изменения способов подачи информации или модификации учебного плана с целью более успешного освоения общеобразовательной программы. Необходимо предоставление особых условий: изменения сроков сдачи, формы выполнения задания, его организации, способов представления результатов.

Необходимые изменения способов подачи информации и модификации должны быть включены в индивидуальный образовательный план обучающегося. Эти изменения следует применять так, чтобы они отражали индивидуальные нужды обучающихся с особыми потребностями, причем очень важно также узнавать мнение самих обучающихся о том, в чем именно они нуждаются.

Рекомендации по поводу коррективов в учебниках и образовательных программах, возможных изменений на уроке в классе и заданиях и возможных поведенческих ожиданиях, которые нужно принять во внимание при обучении детей с особыми образовательными потребностями.

В процессе обучения учителю следует:

- использовать четкие указания;
- поэтапно разъяснять задания;
- учить последовательно выполнять задания;
- повторять инструкции к выполнению задания;
- демонстрировать уже выполненное задание (например, решенная математическая задача).

В учебном процессе использовать различные виды деятельности:

- чередовать занятия и физкультурные паузы;
- предоставлять дополнительное время для завершения задания;
- предоставлять дополнительное время для сдачи домашнего задания;
- использовать листы с упражнениями, которые требуют минимального заполнения;
- использовать упражнения с пропущенными словами/предложениями.
- обеспечивать школьника копией конспекта.

Способы оценки достижений и знаний учащихся:

- использование индивидуальной шкалы оценок в соответствии с успехами и

затраченными усилиями;

- ежедневная оценка с целью выведения триместровой отметки;
- акцентирование внимания на хороших оценках;
- разрешение переделать задание, с которым ученик не справился;
- оценка переделанных работ;
- использование системы оценок достижений обучающихся.

В организации учебного процесса необходимо:

- использовать вербальные поощрения;
- свести к минимуму наказания за невыполнение правил; ориентироваться более на позитивное, чем негативное;
- составлять планы, позитивно ориентированные и учитывающие навыки и умения школьника;
- предоставлять обучающимся права покинуть рабочее место и уединиться, когда этого требуют обстоятельства;
- разработать кодовую систему общения (слова, жесты), которая даст обучающемуся понять, что его поведение является недопустимым на данный момент;
- игнорировать незначительные поведенческие нарушения;
- разработать меры вмешательства в случае недопустимого поведения, которое является непреднамеренным;
- осваивать знания об изменениях в поведении, которые предупреждают о необходимости применения медикаментозных средств или указывают на переутомление обучающегося с ограниченными возможностями здоровья.

Рекомендации педагогам при работе с ребенком с расстройством аутистического спектра

1. Логика аффективного развития аутичного ребенка в силу тех патологических условий, в которых оно проходит (изначальная слабость тонуса и сверхчувствительность), отражает направленность на создание надежных способов аутостимуляции, повышающих его психический тонус и заглушающих постоянно возникающий дискомфорт, хроническое состояние тревоги и массивные страхи. Поскольку линия механической аутостимуляции выражена сильнее, взрослому необходимо подключаться к ней и постепенно, уже изнутри, наполнять ее новым содержанием эмоционального общения.

2. Вступая во взаимодействие с ребенком, нужно адекватно оценивать его реальный «эмоциональный» возраст. Необходимо помнить о том, что он легко пресыщается даже приятными впечатлениями.

3. Основная психическая нагрузка в воспитании ребенка ложится на его родителей. Поэтому нужна регулярная помощь в виде конкретных коррекционных приемов в работе с ребенком, отметив закономерные этапы психологической коррекции и обучения.

4. Говоря о помощи семье аутичного ребенка в его обучении и воспитании, крайне важно понять, как складываются отношения близких с таким ребенком, какой положительный и отрицательный опыт они уже приобрели в контактах с ним, как они сами оценивают свой опыт, каким им представляется динамика психического состояния ребенка и дальнейшие перспективы.

Рекомендации при работе со слабовидящим обучающимся

1. Учитель должен знать индивидуальные особенности функционирования зрительной системы ученика. Дети с нарушением зрения при одинаковом состоянии зрительного анализатора (при одинаковой остроте и поле зрения) отличаются друг от друга возможностями его использования: один может выполнять задания с опорой на зрение, другой - на осязание, третий - на осязание и зрение.

2. В случае, если у ребенка нет светобоязни, и он нуждается в дополнительном освещении, рабочее место должно быть освещено настольной лампой с регулятором степени освещенности, поскольку количество света, необходимое для нормального функционирования зрения, зависит как от общей освещенности классной комнаты, так и от функционального состояния зрительного анализатора ученика. Если у учащегося наблюдается сильная светобоязнь, его нужно посадить спиной к окну или закрыть окно шторой. При наличии светобоязни на одном глазу, ребенку следует сидеть так, чтобы свет падал с противоположной стороны.

3. В процессе выполнения письменной работы, необходимо следить за осанкой ученика с нарушением зрения, прежде всего в младших классах. Расстояние от глаз ученика до рабочей поверхности должно быть не менее 30 см. Для чтения можно использовать подставки.

4. Учителю следует знать, что оптимальная нагрузка на зрение у слабовидящих учеников составляет не более 15 - 20 минут непрерывной работы, для учеников с глубоким нарушением зрения, в зависимости от индивидуальных особенностей, она не должна превышать 10 - 20 минут.

5. Учителю следует помнить, что темп письма и чтения слепого или слабовидящего ниже. В связи с этим используются диктофоны, на которые записываются фрагменты урока.

6. На уроках математики необходимо использовать, с одной стороны,

компенсаторные механизмы памяти (устный счет), с другой стороны - прибор прямого чтения.

7. Речь учителя должна быть выразительной и точной, необходимо проговаривать все, что он делает, пишет, рисует иликогда проводит опыт.

8. Словарную работу следует проводить на каждом уроке, а не только на уроках родного языка, т.к. для многих слабовидящих характерен вербализм, который объясняется обедненностью опыта и отсутствием за словом конкретных представлений.

9. Необходимо проводить специальную работу по ориентировке. Работу по обучению ориентированию следует вести на всех занятиях, где материал позволяет усвоить и закрепить соответствующие знания. Это возможно при работе с книгой, с планом, на занятиях по рисованию и физической культуре. При этом важно использовать все сохранённые и нарушенные анализаторы.

Рекомендации по созданию оптимальных условий организации учебного процесса при работе с детьми, имеющими нарушения вследствие церебрального паралича

1. На занятиях необходимо соблюдение двигательного режима:

- фиксация в специальном стуле, удерживающем вертикальное положение ребенка сидя или стоя;
- применение утяжелителей для детей с размахистыми гиперкинезами (насильственными движениями), осложняющими захват предмета (ручки, книги или др.) или другую учебную деятельность (например, чтение, т.к. гиперкинезы мешают фиксации взгляда и прослеживанию строки);
- обязательный перерыв в занятии на физкультминутку.

2. В каждое занятие желательно включать упражнение на пространственную и временную ориентацию (например, положи ручку справа от тетради; найди сегодняшнюю дату на календаре и т.д.).

3. Для детей с усиленным слюнотечением требуется контролирующая помощь со стороны учителя с напоминанием проглотить слюну для формирования у ребенка устойчивой привычки – контроля за слюнотечением.

4. Необходимо обращать внимание на состояние эмоционально-волевой сферы ребенка и учитывать его во время занятий (детям с церебральным параличом свойственна повышенная тревожность, ранимость, обидчивость).

5. Для детей, имеющих тяжелые нарушения моторики рук (практически всегда они связаны с тяжелым нарушением речи), необходим индивидуальный подбор заданий в тестовой форме, позволяющий ребенку не давать развернутый речевой ответ.

6. На занятии требуется особый речевой режим: четкая, разборчивая речь без резкого повышения голоса, необходимое число повторений, подчеркнутое артикулирование.
7. Необходима адаптация объёма и характера учебного материала к познавательным возможностям обучающихся, для чего необходимо систему изучения того или иного раздела программы значительно детализировать: учебный материал преподносить небольшими порциями, усложнять его следует постепенно, необходимо изыскивать способы облегчения трудных заданий.
8. Для успешного усвоения учебного материала необходима педагогическая коррекционная работа по нормализации их деятельности, которая должна осуществляться по любому предмету.
9. Особое место должны занять уроки ручного труда, рисования, так как на них значительное место занимает деятельность по наглядно-предметному образцу, что позволяет формировать обобщённые приёмы умственной работы.
10. Необходимо учить детей проверять качество своей работы, как по ходу её выполнения, так и по конечному результату; одновременно нужно развивать и потребность в самоконтроле, осознанное отношение к выполняемой работе.
11. В случаях, когда по своему психическому состоянию ученик не в силах работать на данном уроке, материал следует объяснять на индивидуально-групповых занятиях.
12. Для предупреждения быстрой утомляемости или снятия её, целесообразно переключать детей с одного вида деятельности на другой, разнообразить виды занятий.
13. Интерес к занятиям и хороший эмоциональный настрой обучающихся поддерживать использованием красочного дидактического материала, введением игровых моментов.
14. Исключительно важное значение имеют мягкий доброжелательный тон учителя, внимание к ребёнку, поощрение его малейших успехов.
15. Каждому родителю необходимо давать рекомендации по воспитанию, обучению, коррекции недостатков в развитии с учётом возрастных, индивидуальных и психофизических возможностях их детей.

Рекомендации педагогам, обучающихся детей с синдромом дефицита внимания с гиперактивностью

1. Ознакомьтесь с информацией о природе и симптомах синдрома дефицита внимания с гиперактивностью, обратите внимание на особенности его проявлений во время пребывания ребенка в учебном процессе.
2. Для улучшения организации учебной деятельности ребенка используйте простые средства — планы занятий в виде пиктограмм, списки, графики, часы со звонком.

3. Во время уроков важно ограничивать до минимума отвлекающие факторы.
4. В случае затруднений при выполнении классного задания ребенку должна быть предоставлена возможность обратиться за помощью к педагогу.
5. Задания следует разъяснять персонально или писать на доске, ни в коем случае не сопровождая ироничным пояснением.
6. Детям с синдромом гиперактивности нельзя делать резкие замечания, говорить «сядь ровно», «не крутись», «не бегай».
7. Уроки необходимо строить по четко спланированному распорядку. На определенный отрезок времени ребенку дается лишь одно задание. Большое задание предлагается выполнить последовательно в виде частей, и педагог должен периодически контролировать ход работы над каждой из них, внося необходимые коррективы.
8. Обеспечивайте для ребенка индивидуальные условия, которые помогают ему быть более организованным. Например, через 20-минутные интервалы разрешайте ему вставать и ходить в конце класса.
9. Во время учебного дня предусматривается двигательная «разрядка»: каждые 15—20 мин. на уроке рекомендовано проводить физкультпаузы.
10. Поощряйте ребенка.
11. Обеспечьте для ученика возможность быстрого обращения за помощью. Выполняя задание, такие дети часто не понимают, что и как они делают. Не ждите, пока деятельность ребенка станет хаотичной, вовремя помогите ему правильно организовать, работу.
12. Придерживайтесь позитивной модели поведения. Не стесняйтесь хвалить ребенка, дети с синдромом дефицита внимания с гиперактивностью более других нуждаются в похвале.

Рекомендации для педагогов по работе с детьми с задержкой психического развития

1. Необходимо постоянно поддерживать уверенность в своих силах, обеспечить ученику субъективное переживание успеха при определённых усилиях. Трудность заданий должна возрастать постепенно, пропорционально возможностям ребёнка.
2. Не нужно требовать немедленного включения в работу. На каждом уроке обязательно вводить организационный момент, т.к. школьники с ЗПР с трудом переключаются с предыдущей деятельности.
3. Не нужно ставить ребёнка в ситуацию неожиданного вопроса и быстрого ответа, обязательно дать некоторое время для обдумывания.
4. Не рекомендуется давать для усвоения в ограниченный промежуток времени большой

и сложный материал, необходимо разделять его на отдельные части и давать их постепенно.

5. Не требовать от ребёнка с ЗПР изменения неудачного ответа, лучше попросить ответить его через некоторое время.
6. В момент выполнения задания недопустимо отвлекать обучающегося на какие-либо дополнения, уточнения, инструкции, т.к. процесс переключения у них очень снижен.
7. Стараться облегчить учебную деятельность использованием зрительных опор на уроке (картин, схем, таблиц), но не увлекаться слишком, т.к. объём восприятия снижен.
8. Активизировать работу всех анализаторов (двигательного, зрительного, слухового, кинестетического). Дети должны слушать, смотреть, проговаривать и т.д.
9. Необходимо развивать самоконтроль, давать возможность самостоятельно находить ошибки у себя и у товарищей, но делать это тактично, используя игровые приемы.
10. Необходима тщательная подготовка перед каждым уровнем. Важна не быстрота и количество сделанного, а тщательность и правильность выполнения самых простых заданий.
11. Учитель не должен забывать об особенностях развития таких детей, давать кратковременную возможность для отдыха с целью предупреждения переутомления, проводить равномерные включения в урок динамических пауз (примерно через 10 минут).
12. Не нужно давать на уроке более двух новых понятий. В работе стараться активизировать не столько механическую, сколько смысловую память.
13. Для концентрации рассеянного внимания необходимо делать паузы перед заданиями, применять особую интонацию и приемы неожиданности (стук, хлопки, музыкальные инструменты, колокольчик и т.п.).
14. Необходимо прибегать к дополнительной ситуации (похвала, соревнования, жетоны, фишки, наклейки и др.). Особенно это актуально на ступени дошкольного образования. Использовать на занятиях игру и игровую ситуацию.
15. Создавать максимально спокойную обстановку на уроке или занятии, поддерживать атмосферу доброжелательности.
16. Темп подачи учебного материала должен быть спокойным, ровным, медленным, с многократным повтором основных моментов
17. Все приемы и методы должны соответствовать возможностям детей с ЗПР и их особенностям. Дети должны испытывать чувство удовлетворённости и чувство уверенности в своих силах.
18. Необходимо осуществлять индивидуальный подход к каждому как на уроках общеобразовательного цикла, так и во время специальных занятий.

19. На уроках и во внеурочное время необходимо уделять постоянное внимание коррекции всех видов деятельности детей.
20. Создавать систему доверительных отношений со взрослыми.
21. Формировать ученический коллектив на основе привлечения каждого ученика к активной общественно-полезной деятельности и посильному производительному труду.