

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «ЕГОРЬЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Директор МАУ

«Центр питания»

Никишова Т.В.

«29» июня 2026г.



УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГАПОУ МО

«Егорьевский техникум»

Никитина И.П.

«29» июня 2026 г.



**АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР**

Квалификация – 16675 Повар

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения АООПО

– 1 год 10 месяцев

На базе основного общего образования

специальной (коррекционной) общеобразовательной
школы VIII вида

(обучение детей с нарушениями интеллекта)

г. Егорьевск, 2026 год

РАССМОТРЕНО И РЕКОМЕНДОВАНО
на заседании цикловой методической комиссии
мастеров производственного обучения и
преподавателей дисциплин профессионального
цикла (общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей) в группах СПО
ППКРС по профессиям: 43.01.09 Повар, кондитер,
19.01.04 Пекарь, 16675 Повар
протокол № 10
от «29» июня 2026 г.

СОГЛАСОВАНО и
решением научно-
методического совета
ГАПОУМО «Егорьевский
техникум»
протокол №5 от «29» июня
2026 г.

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения- программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 16675 Повар разработана на основе

- Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО) с изменениями, согласно Приказа Министерства просвещения РФ № 464 от 03.07.2024 «О внесении изменений в ФГОС СПО»
- Примерной адаптированной образовательной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар, для обучающихся с умственной отсталостью, т. Дмитров, 2020 г.
- Рекомендаций по оформлению рабочих программ учебных дисциплин в соответствии с актуализированными ФГОС и ФГОС СПО по ТОП-50

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения 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);
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн)

Экспертные организации: Государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования Московской области «Университет «Дубна»

Содержание

1. Общие положения	4
1.1 Нормативно-правовые основы разработки АОППО	
1.2 Требования к поступающим	
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО	7
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	
2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности	
2.3 Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО	
2.4. Результаты реализации АОППО	
2.5. Структура АОППО	
2.6. Трудоемкость АОППО	
2.7 Срок освоения АОППО	
3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО	15
4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО	18
5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ	20
5.1 Кадровое обеспечение процесса обучения	
5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение	
5.3. Материально-техническое обеспечение	
6. Требование к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО	22
7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся (в соответствии с нозологией)	25
Приложение:	27
1. Учебный план и календарный график	
2. Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла	
3. Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла	
4. Адаптированные программы профессиональных модулей	
5. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	
Программа адаптивной физической культуры	
6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	
7. Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения (АООПО) по профессии 16675 Повар - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе

- Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО) с изменениями, согласно Приказа Министерства просвещения РФ № 464 от 03.07.2024 «О внесении изменений в ФГОС СПО»

АООПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования специальной (коррекционной) общеобразовательной школы VIII вида

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения ориентированы на решение следующих задач:

- Создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с нарушениями интеллектуального развития, их социализации и адаптации;
- Повышение уровня доступности профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с нарушениями интеллектуального развития;
- Повышение качества профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с нарушениями интеллектуального развития;
- Возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида с нарушениями интеллектуального развития;
- Создание единых подходов к организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения для данной категории обучающихся.
- Формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

Квалификация, присваиваемая выпускникам адаптированной основной образовательной программы:

Повар

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования специальной (коррекционной) школы образовательной школы VIII ВИДА: 2472 академических часов

Сроки получения среднего профессионального образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования 1 год 10 месяцев

Перечень сокращений, используемых в тексте АООПО:

АОПО - адаптированная основная программа профессионального обучения;

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК– общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

1.1 Нормативные правовые основы разработки АОПО

Нормативную правовую базу разработки АОПО по профессии **19601 Швея** составляют:

Федеральные законы:

- Федеральный закон «О ратификации Конвенции о правах инвалидов» от 03.05.2012г. № 46-ФЗ;
- Федеральный закон «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11. 1995г. № 181-ФЗ (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ (с

изменениями и дополнениями).

Указы Президента Российской Федерации:

- Указ Президента Российской Федерации «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики» от 07.05.2012г. №597;
- Указ Президента Российской Федерации «О мерах по реализации государственной политики в области образования и науки» от 07.05. 2012г. №599.

Постановления и Распоряжения Правительства Российской Федерации:

- Постановление главного санитарного врача РФ «Об утверждении СанПиН 2.4.2. 3286-15 «Санитарно - эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» от 10.07.2015г. № 26 (вместе с «СанПиН 2.4.2.3286-15. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы...»);
- Постановление Госстандарта России ОК 016-94. «Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов» от 26.12.1994г. № 367 (принят и введен в действие с 01.01.1996г.);
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2018, ЕТКС утвержден Приказом Минздравсоцразвития РФ от 17.04.2009 №199.

Нормативные правовые документы Министерства образования и науки РФ:

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО) с изменениями, согласно Приказа Министерства просвещения РФ № 464 от 03.07.2024 «О внесении изменений в ФГОС СПО» Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» от 02.07.2013 г. № 513;
- Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» от 09.11.2015г. № 1309 (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования» от 02.12.2015г. № 1399;
- Приказ Министерства просвещения РФ «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» от 26.08.2020 г. № 438;
- Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования» от 18.04.2013г. № 291 (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Минобрнауки России «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» от 02.07.2013г. №513 (ред. от 03.02.2017);
- Письмо Министерства образования и науки России «О приеме на обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья» от 16.04.2015г. № 01-50-174/07-1968;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся» от 05.08.2020 г.

Нормативные правовые документы Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации:

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении Порядка разработки и реализации индивидуальной программы реабилитации или абилитации инвалида, индивидуальной программы реабилитации или абилитации ребенка-инвалида, выдаваемых федеральными государственными учреждениями медико-социальной экспертизы, и их форм» от 13.06.2017г. № 486н;
- Приказ Минтруда России «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности» от 04.08.2014г. № 515.

Методические рекомендации:

– Письмо Министерства образования и науки России «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса» от 18.03.2014г. № 06-281;

– Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования) от 22.04.2015г. №06-443, утв. Министерством образования и науки России от 20.04.2015г. № 06-830вн;

– Письмо Министерства образования и науки России «Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), утв. на педагогическом совете ФГБОУ ДПО ИРПО от 30.08.2022 №12;

Локальные нормативные акты:

– Устав ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»;

– Локальные нормативные акты, регулирующие обучение лиц с ОВЗ (интеллектуальными нарушениями) в ГАПОУ МО «Егорьевский техникум».

1.2 Требования к поступающим

Лица с ОВЗ при поступлении на профессиональное обучение должны предъявить следующие документы:

- оригинал документа об образовании (при наличии);
- медицинскую карту из поликлиники (выписка из карты);
- справку бюро МСЭ;
- индивидуальную программу реабилитации и абилитации инвалида, выдаваемая федеральными государственными учреждениями медико-социальной экспертизы (с рекомендациями к профессиональной реабилитации и абилитации);
- медицинский страховой полис;
- медицинскую справку (форма 086-у);
- флюорографию (на отдельном бланке);
- сертификат прививок;
- паспорт (свидетельство о рождении (для несовершеннолетних));
- 2 фото 3×4;
- СНИЛС.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АОППО

Целями реализации АОППО по профессии 16675 «Повар» являются:

- 1) профессиональная ориентация слушателей на профессию (воспитание положительного отношения к изучаемой профессии);
- 2) создание условий для овладения социальными, правовыми и профессиональными компетенциями, необходимых рабочим, выполняющим работу в поварском цеху, формирование знаний и умений, навыков по профессии 16675 «Повар» на 1-2 квалификационный разряд в соответствии с профессиональными стандартами (квалификационными характеристиками);
- 3) формирование профессиональных навыков и общетрудовых умений выполнения основных операций по работе в поварском цехе, способствующих социализации слушателей на рынке труда;
- 4) воспитание трудолюбия и необходимых в труде нравственных качеств личности. Кроме того, трудовое обучение решает и общую для слушателей задачу трудовой ориентации.

Квалификации, присваиваемые выпускникам образовательной программы: Повар

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей; выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места; выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- Основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- Технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- Посуда и инвентарь;
- Процессы и операции приготовления продукции питания.

По окончании обучения выпускники инвалиды и выпускники с ограниченными возможностями здоровья должны освоить те же области и объекты профессиональной деятельности, что и остальные выпускники, и быть готовыми к выполнению всех обозначенных в ФГОС видов деятельности. Вводить какие-либо дифференциации и ограничения в адаптированных образовательных программах в отношении профессиональной деятельности выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья не допускается.

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности

Слушатель по профессии профессиональной подготовки 16675 «Повар» готовится к следующим видам деятельности:

- Приготовление блюд из овощей и грибов.
- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- Приготовление супов и соусов.
- Приготовление блюд из рыбы.
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- Приготовление холодных блюд и закусок.
- Приготовление сладких блюд и напитков.

2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО

Обучающийся по профессии профессиональной подготовки 16675 «Повар» должен решать профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности.

Соответствие ПМ сочетанию квалификаций указанных во ФГОС СПО и профессиональном стандарте

Наименование основных видов деятельности	Трудовые функции	Наименование ПМ	Сочетание квалификаций Повар
Ведение процесса механической кулинарной обработки сырья, приготовление блюд и закусок из овощей, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы.	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществляет обработку сырья. Проводит приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Осуществляет приготовление блюд разнообразного ассортимента.	ПМ. 01 «Приготовление блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы»	Осваивается

2.4. Результаты реализации АОППО

Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта.

	Профессиональный стандарт/ЕТКС 16675 Повар	Программа профессионального обучения 16675 Повар
Вид профессиональной деятельности	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	Выполнение работ по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий
Трудовая функция (профессиональная компетенция)	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	Выполнение операций по подготовке оборудования, организации рабочего места, приготовления блюд и кулинарных изделий
Трудовое действие (практический опыт)	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. 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.	Выполнения операций по подготовке сырья для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, приготовлению полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий, приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий. Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи и прилавка
Умения	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Использовать посудомоечные машины. Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования.	Работать на кухонном оборудовании. Использовать инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы. Проверять органолептическим методом качество сырья и ингредиентов. Использовать рецептуры,

	Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления. 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. Производить обработку овощей, фруктов и грибов. Нарезать и формовать овощи и грибы. 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, круп, яиц, макаронных изделий, бобовых, рыбы, морепродуктов, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. 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	технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Производить обработку овощей, фруктов и грибов. Нарезать и формовать овощи и грибы. 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, круп, яиц, макаронных изделий, бобовых, рыбы, морепродуктов, мяса, мясных продуктов, домашней птицы.
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.	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания. Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Правила пользования

	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. Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий. Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов. 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.	рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий. Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов. 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.
--	--	--

Компетенции выпускника по профессии 16675 «Повар» формируемые в результате освоения данной программы.

Выпускник должен обладать общими компетенциями:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи
		выявлять и эффективно искать информацию,

		необходимую для решения задачи и/или проблемы
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		структуру плана для решения задач
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
		Умения:
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации
		планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		выделять наиболее значимое в перечне информации
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
		Умения:
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план

	различных жизненных ситуациях.	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		презентовать бизнес-идею
		определять источники финансирования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты
OK 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
OK 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	основы проектной деятельности
		Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста
OK 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	правила оформления документов и построения устных сообщений
		Умения:
		описывать значимость своей профессии
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
OK 07	Содействовать сохранению	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по профессии
		стандарты антикоррупционного поведения
		и последствия его нарушения
		Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности

	окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	средства профилактики перенапряжения
		Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

Профессиональные компетенции

Основные виды Деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенций
Приготовление блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы	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.	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт: в приготовлении полуфабрикатов и блюд, кулинарных изделий из овощей, грибов, круп, яиц, макаронных изделий, рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, мяса и мясопродуктов, мяса птицы в том числе региональных; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов и блюд; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка уметь:
	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.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность овощей, рыбы, морепродуктов, круп, яиц, макаронных изделий, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, рыбы, морепродуктов, круп, яиц, макаронных изделий, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
	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	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из овощей, рыбы, морепродуктов, круп, яиц, макаронных изделий, мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, рыбы, морепродуктов, круп, яиц, макаронных изделий, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить мясо, овощей, рыбы, морепродуктов, круп, яиц, макаронных изделий, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика,

	блюда из рыбы с костным скелетом. 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.	рыбу порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика, рыбу в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из овощей, рыбы, морепродуктов, круп, яиц, макаронных изделий, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из овощей, рыбы, морепродуктов, круп, яиц, макаронных изделий, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, рыбы, морепродуктов, круп, яиц, макаронных изделий, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией;
--	--	--

		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, рыбы, морепродуктов, круп, яиц, макаронных изделий, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика знать: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из овощей, рыбы, морепродуктов, круп, яиц, макаронных изделий, мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, рыбы, морепродуктов, круп, яиц, макаронных изделий, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, рыбы, морепродуктов, круп, яиц, макаронных изделий, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, рыбы, морепродуктов, круп, яиц, макаронных изделий, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, рыбы, морепродуктов, круп, яиц, макаронных изделий, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
--	--	--

		разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, рыбы, морепродуктов, круп, яиц, макаронных изделий, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, рыбы, морепродуктов, круп, яиц, макаронных изделий, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас
--	--	--

2.5. Структура АОППО по профессии 16675 Повар

Код УД, ПМ,МДК	Наименование УД, МДК
Общеобразовательный цикл	
ОД.01	История родного края
ОД.02	Математика в профессии
ОД.03	Основы экологии
Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Безопасность жизнедеятельности
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии, гигиены
ОП.03	Физиология питания
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров
ОП.05	Оборудование и организация рабочего места
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Основы рыночной экономики и предпринимательства
ОП.08	Основы калькуляции и учета
Профессиональный цикл	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов
МДК.01.02	Технология обработки сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
МДК.01.03	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы
МДК.01.04	Технология обработки сырья и приготовление сладких блюд и напитков
МДК.01.05	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы
УП.01	Учебная практика

ПП.01	Производственная практика
Адаптационный цикл	
АД.01	Русский язык и культура речи
АД.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АД.03	Адаптивная физическая культура
АД.04	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
Профессиональный цикл	
Адаптивная физическая культура	
АФК.00	Адаптивная физическая культура
ПА Промежуточная аттестация	
ИА Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	

2.6 Трудоемкость АОППО

Трудоемкость освоения АОППО обучающимися по профессии 16675 Повар за весь период обучения, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающихся, УП, ПП и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимися, составляет — **2460 часа**.

2.7 Срок освоения АОППО

Реализуемая форма обучения – очная

Нормативный срок освоения АОППО: – 1 год 10 месяцев.

По завершении освоения АОППО выпускникам выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего с присвоением квалификационного разряда.

Квалификация выпускника: Повар 2-3 разряда.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО

Содержание и организация процесса обучения при реализации АОППО регламентируется:

- учебным планом;
- календарным учебным графиком;
- адаптированными программами учебных дисциплин общепрофессионального и адаптационного циклов;
- адаптированной программой профессионального модуля;
- рабочей программой адаптивной физической культуры;
- рабочей программой воспитания;
- календарным планом воспитательной работы;
- материалами, обеспечивающими оценку качества освоения АОППО

Учебный план и календарный учебный график (Приложение №1)

Учебный план профессии 16675 Повар составлен с учетом общих требований к разработке учебной документации и условиям реализации АОППО.

Учебный план для обучающихся построен с учётом требований современной жизни общества и тех проблем, которые затрагивают интересы и потребности лиц с ОВЗ. Своевременное обеспечение адекватных условий обучения и воспитания обучающихся с ОВЗ способствует преодолению ими неуспеваемости, охране здоровья, профилактике асоциального поведения, коррекции их психических и физических нарушений.

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов АОППО (УД, ПМ, УП и ПП), обеспечивающих формирование ПК и ОК. В учебном плане дан перечень УД и ПМ, указываются формы промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет). Представлена общая и аудиторная трудоемкость УД, ПМ, УП и ПП в часах. Распределение обязательной нагрузки дается по курсу и семестрам. Объем максимальной учебной нагрузки составляет 30 часов в неделю.

Циклы АОППО сформированы с учетом технического профиля получаемой профессии, с учетом требований к организации процесса обучения лиц с ОВЗ и реализуются через коррекционно-

развивающую, адаптационную область, где особое внимание уделяется коррекции дефекта и формированию навыков адаптации личности в современных жизненных условиях. В неё включена система коррекционных занятий с обучающимися, адаптация и интеграция обучающихся в социум.

Учебным планом предусмотрено проведение консультаций.

Структура учебного плана включает проведение адаптированных УП и ПП в рамках ПМ.

С целью решения задач комплексной реабилитации и коррекции психофизического развития обучающихся с ОВЗ в учебный план включены занятия по физической культуре.

Календарный учебный график соответствует содержанию учебного плана в части соблюдения последовательности реализации АОППО по семестрам, включая теоретическое обучение, УП и ПП, промежуточную и итоговую аттестацию, каникулы.

Календарный учебный график разрабатывается при обязательном соблюдении продолжительности теоретического обучения, учебной и производственной практики, промежуточной аттестации, каникул и сроков проведения итоговой аттестации.

Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла (Приложение №2)

Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла оформлены в соответствии с рекомендациями ФИРО.

Для каждой учебной дисциплины общепрофессионального цикла указывается общая трудоемкость, виды учебной работы, требования к уровню освоения и формы аттестации.

В адаптированных программах УД общепрофессионального цикла сформулированы результаты обучения в соответствии с приобретаемыми знаниями, умениями и компетенциями.

Качество освоения адаптированных программ УД общепрофессионального цикла оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие учебные дисциплины, как традиционными методами, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Формами текущего контроля являются:

- использование тестовых заданий;
- фронтальный опрос;
- решение задач по изучаемой теме;
- выполнение практических заданий по изучаемой теме;
- самостоятельные работы;
- индивидуальные работы;
- контрольные работы.

Формами промежуточной аттестации являются:

- дифференцированный зачет.

Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла (Приложение №3)

Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла оформлены в соответствии с рекомендациями ФИРО.

Для каждой УД адаптационного цикла указывается общая трудоемкость, виды учебной работы, требования к уровню освоения и формы аттестации.

В адаптированных программах УД адаптационного цикла сформулированы результаты обучения в соответствии с приобретенными знаниями и компетенциями.

Качество освоения адаптированных программ учебных дисциплин адаптационного цикла оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие УД, как традиционными методами, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Формами текущего контроля являются:

- использование тестовых заданий;
- фронтальный опрос;
- выполнение практических заданий по изучаемой теме;

- письменные работы;
- самостоятельные работы;
- индивидуальные работы.

Формой промежуточной аттестации является:

- дифференцированный зачет.

Адаптированная программа профессионального модуля (Приложение №4)

Адаптированная программа профессионального модуля (ПМ) оформлена в соответствии с рекомендациями ФИРО.

Для МДК, входящего в ПМ, указывается общая трудоемкость, виды учебной работы, требования к уровню освоения и формы аттестации.

В адаптированной программе ПМ сформулированы результаты обучения в соответствии с приобретаемыми знаниями, умениями и компетенциями.

Качество освоения адаптированной программы ПМ оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующий МДК, как традиционными методами, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Формами текущего контроля являются:

- использование тестовых заданий;
- фронтальный опрос;
- решение задач по изучаемой теме;
- выполнение практических заданий по изучаемой теме;
- письменные работы;
- самостоятельные работы;
- индивидуальные работы;

Формами промежуточной аттестации являются:

- зачет;
- дифференцированный зачет;
- комплексный экзамен по ПМ.

Учебная и производственная практика являются обязательными и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. УП и ПП закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Целью УП является формирование профессиональных умений и компетенций, комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии 16675 Повар.

Задачей УП является формирование у обучающихся трудовых приёмов, операций и способов выполнения трудовых процессов, первоначальных практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения профессии 16675 Повар.

Учебная практика в рамках ПМ проводится рассредоточено. Продолжительность учебного занятия 6 часов. Учебная практика проводится в учебных мастерских ГАПОУ МО «Егорьевский техникум».

Целью ПП является закрепление профессиональных навыков и профессиональных компетенций, комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии 16675 Повар.

Задачей ПП является закрепление обучающимися трудовых приёмов, операций и способов выполнения трудовых процессов, первоначальных практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения профессии 16675 Повар.

Производственная практика в рамках ПМ проводится концентрированно. Производственная практика проводится на объектах г.о. Егорьевск.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы (Приложение №5)

Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АОППО

С учетом требований профессионального стандарта по профессии 16675 Повар оценка качества освоения АОППО обучающимися с ОВЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию.

Локальными актами ГАПОУ МО «Егорьевский техникум» определен порядок планирования, организации и проведения текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся.

Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (Приложение №6)

Система текущего и промежуточного контроля (промежуточная аттестация) качества обучения являются неотъемлемой частью процесса обучения, обеспечивающей оперативное управление учебной деятельностью слушателей и её корректировку, и проводится с целью определения соответствия уровня и качества подготовки обучающегося квалификационным требованиям по профессии 16675 Повар.

Критериями оценивания качества обучения при проведении текущего контроля и ПА является перечень знаний, умений, ОК и ПК, определенных квалификационными требованиями по данной профессии.

Формы и методы проведения текущего контроля успеваемости и ПА обучающихся по АОППО регламентируются «Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся».

С целью определения профориентации обучающихся, их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль в форме тестирования (письменно на бумаге, письменно на компьютере).

Для аттестации обучающихся на соответствие персональных достижений требованиям АОППО создаются фонды оценочных средств, включающие:

- контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов;
- тесты;
- примерную тематику рефератов и т.п.;
- карточки-задания для контроля, степени сформированности компетенций обучающихся по ПМ.

Фонды оценочных средств позволяют оценить знания, умения обучающихся и освоенные ими ПК.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на УД общепрофессионального и адаптационного циклов и МДК, входящего в ПМ.

Текущий контроль успеваемости осуществляется педагогическими работниками в соответствии с разработанными комплектами оценочных средств по УД общепрофессионального цикла, ПМ, адаптированного к особым потребностям обучающихся, в процессе проведения практических занятий, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий в режиме

тестирования в целях получения информации:

- о выполнении обучающимися требуемых действий в процессе учебной деятельности, правильности выполнения требуемых действий;
- о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала, освоения учебного материала (автоматизированности, быстроты выполнения).

При затруднениях и отставании в обучении используются карточки индивидуальных заданий.

Форма проведения текущего контроля для обучающихся устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д.) и по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяется педагогическим работником. При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

Промежуточная аттестация проводится с целью определения соответствия уровня (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений требованиям к результатам освоения АООПО по двум направлениям:

- оценка результатов обучения по УД общепрофессионального и адаптационного циклов и МДК;
- оценка освоения определенного вида деятельности и его ПК, а также развитие ОК, предусмотренных АООПО по профессии.

Промежуточная аттестация по ПМ проводится в форме экзамена (комплексного), предусматривающего оценку сформированности профессиональных навыков.

Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации (Приложение №7)

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие требования, предусмотренные АООПО и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные адаптированными программами УД общепрофессионального цикла и ПМ.

Квалификационный экзамен проводится ГАПОУ МО «Егорьевский техникум» для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков по АООПО и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

Проведение квалификационного экзамена для лиц с ОВЗ осуществляется с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При необходимости обеспечивается соблюдение дополнительных требований: присутствие в аудитории ассистента (помощника) или законного представителя (родителя), оказывающего выпускникам с ОВЗ необходимую техническую помощь с учётом их индивидуальных особенностей.

Квалификационный экзамен включает выполнение обучающимися практической квалификационной работы и проверку теоретических знаний, как в устной, так и письменной форме, с учетом их психофизического развития и индивидуальных возможностей в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

Практическая квалификационная работа способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы, она позволяет оценить степень подготовленности выпускника к профессиональной деятельности и должна соответствовать требованиям к уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренному квалификационной характеристикой.

Тематика практической квалификационной работы определяется с учетом квалификационных требований по профессии.

Квалификационный экзамен проводится публично на заседании аттестационной комиссии.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

По результатам итоговой аттестации выпускникам присваивается квалификация и выдается свидетельство о профессии рабочего.

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО

5.1 Кадровое обеспечение процесса обучения

Важным моментом реализации АОППО и программы коррекционной работы являются педагогические кадры соответствующей квалификации, имеющие специализированное образование, и педагогические работники, прошедшие обязательную курсовую или другие виды профессиональной подготовки в рамках данной темы.

Уровень квалификации работников ГАПОУ МО «Егорьевский техникум» для каждой занимаемой должности должен соответствовать квалификационным характеристикам.

Педагогические работники ГАПОУ МО «Егорьевский техникум» должны иметь чёткое представление об особенностях психического и (или) физического развития лиц с ОВЗ, о методиках и технологиях организации процесса обучения и процесса адаптации.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОППО, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся и учитывают их при организации процесса обучения. К реализации АОППО привлекаются педагоги-психологи, социальные педагоги, тьюторы.

Педагогические работники УД общепрофессионального цикла, ПМ и мастера производственного обучения проходят курсы повышения квалификации по программам дополнительного обучения по психофизическим особенностям инвалидов, лиц с ОВЗ, организованных учебно-методической службой ГАПОУ МО «Егорьевский техникум», а также в других образовательных организациях по вопросам обучения инвалидов и лиц с ОВЗ.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Процесс обучения по АОППО по профессии 16675 Повар обеспечен учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной литературы по всем учебным дисциплинам и МДК, изданными не позднее 5 лет.

Обеспеченность учебно-методической литературой соответствует нормативным требованиям.

Фонд дополнительной литературы включает официальные издания, общественно-политические и научно-популярные периодические издания (журналы и газеты), справочно-библиографические издания и научно-популярные периодические издания по профилю профессиональной подготовки. Реализация АОППО по профессии 16675 Повар обеспечена доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин АОППО, свободным доступом к справочным материалам, информационным ресурсам, сети Интернет.

В процессе обучения используются социально-активные и рефлексивные методы, технологии социокультурной реабилитации. Выбор методов и средств обучения, образовательных технологий и учебно-методического обеспечения реализации АОППО осуществляется ГАПОУ МО «Егорьевский техникум» самостоятельно, исходя из необходимости достижения обучающимися с ОВЗ планируемых результатов освоения АОППО, а также с учетом индивидуальных возможностей обучающихся. Педагогическими работниками службы разработаны методические рекомендации для организации и проведения всех видов практик, практических занятий, пакеты контрольно-оценочных средств.

5.3 Материально-техническое обеспечение

ГАПОУ МО «Егорьевский техникум» для реализации АОППО по профессии 16675 Повар располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий по УД общепрофессионального и адаптационного циклов и МДК, входящего в ПМ, УП и ПП.

Все учебные помещения соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации АОППО в ГАПОУ МО «Егорьевский техникум» имеются:

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;

технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актный зал

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 16675 Повар.

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 16675 Повар, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные	Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
Конвекционная печь	Пресс для пиццы
Микроволновая печь	Лампа для карамели
Подовая печь (для пиццы)	Аппарат для темперирования шоколада
Расстоечный шкаф	Газовая горелка (для карамелизации)
Плита электрическая	Термометр инфракрасный
Шкаф холодильный	Термометр со щупом
Шкаф морозильный	Овоскоп
Шкаф шоковой заморозки	Машина для вакуумной упаковки
Льдогенератор	Производственный стол с моечной ванной
Фризер	Производственный стол с деревянным покрытием
Тестораскаточная машина (настольная)	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	Моечная ванна (двухсекционная)
Тестомесильная машина (настольная)	Стеллаж передвижной
Миксер (погружной)	
Мясорубка	
Куттер или процессор кухонный	

Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;	Тестораскаточная машина;
Пароконвектомат;	Планетарный миксер;
Конвекционная печь или жар;	Диспенсер для подогрева тарелок;
Микроволновая печь;	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Расстоечный шкаф;	Мясорубка;
Плита электрическая;	Овощерезка;
Фритюрница;	Процессор кухонный;
Электрогриль (жарочная поверхность);	Слайсер;
Шкаф холодильный;	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Шкаф морозильный;	Миксер для коктейлей;
Шкаф шоковой заморозки;	Соковыжималки (для citrusовых,
Льдогенератор;	
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;	

универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО

Реализация АОППО предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в учебно-производственных мастерских и на предприятиях города и района

Учебная практика реализуется в мастерских ГАПОУ МО «Егорьевский техникум» и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО.

Производственная практика реализуется в организациях строительной промышленности, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам профессиональной деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Базы практик должны обеспечивать реализацию требований профессиональных стандартов.

7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМИ НАРУШЕНИЯМИ

Профессиональное обучение обеспечивает вхождение обучающегося с ограниченными возможностями здоровья во множество разнообразных социальных взаимодействий, что создает и расширяет базу для адаптации. Развиваются общественные навыки, коллективизм, организаторские способности, умение налаживать контакты и сотрудничать с разными людьми. Формируется мировоззрение и гражданская позиция.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и здоровьесбережение обучающихся с ОВЗ в техникуме осуществляется в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии.

В составе комплексного сопровождения обучающихся с ОВЗ выделяются организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение, создание в колледже толерантной социокультурной среды.

С целью комплексного сопровождения в техникуме работают, социальный педагог, педагог-психолог.

С целью получения знаний о психофизиологических особенностях лиц с ОВЗ, специфике усвоения учебной информации, применения специальных методов и приемов обучения осуществляется обучение педагогического коллектива как в рамках ежегодно организуемых курсов повышения квалификации, так и в рамках семинаров, методических совещаний.

- Организационно-педагогическое сопровождение обучающихся с ОВЗ направлено на:
- организацию индивидуальных консультаций; коррекцию взаимодействия преподавателей и обучающихся;
- консультирование по психофизическим особенностям лиц с ограниченными возможностями здоровья,
- проведение инструктажей и семинаров для педагогов. Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся, имеющих проблемы в обучении, общении, социальной адаптации и направлено на изучение и развитие личности обучающихся, их профессиональное становление с помощью психодиагностики, психопрофилактики,
- коррекции личностных достижений педагог-психолог проводит индивидуальные и групповые коррекционные занятия, направленные на преодоление отклонений в развитии у выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений.

Медицинско-оздоровительное сопровождение обучающихся включает мероприятия, направленные на диагностику их физического состояния, сохранение их здоровья, развитие адаптационного потенциала, приспособляемости к процессу обучения.

Социальное сопровождение обучающихся включает мероприятия, направленные на их социальную поддержку, помощь в решении вопросов по социальным выплатам, выделению материальной помощи, стипендиальному обеспечению, предоставлению дополнительных образовательных услуг, а также создание в техникуме толерантной социокультурной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Обучающиеся активно участвуют во всех мероприятиях, волонтерском движении, привлекаются к реализации социальных проектов, участвуют в конкурсах профессионального мастерства. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, ее профессиональной и социальной адаптации, повышению уровня необходимого для трудоустройства.

Для обучающихся организуются индивидуальные и групповые консультации по вопросам трудоустройства, презентации и встречи со специалистами центра занятости, работодателями, мастер-классы, тренинги.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение № 1 Учебный план и календарный график

Приложение № 2. Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

Приложение №3. Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла

Приложение №4. Адаптированные программы профессиональных модулей

Приложение №5. Программа адаптивной физической культуры

Приложение №6. КИМ и КОС АОППО