



Министерство образования Ярославской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Ярославской области Ярославский колледж управления  
и профессиональных технологий

Принято  
Педагогическим советом  
протокол № 1  
от «27» августа 2025 г.

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом директора ГПОУ ЯО  
Ярославский колледж управления  
и профессиональных технологий  
«29» августа 2025 г.  
приказ № 01-19/108 о/д

**АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**Профессия 16675 Помощник повара  
(Младший повар, Повар)**

Форма обучения: очная

Ярославль, 2025

Образовательная программа профессионального обучения (ОППО) по профессии 16675 Помощник повара адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья – с интеллектуальными нарушениями, не имеющих основного общего или среднего образования и не достигших 23 лет.

Нормативный срок освоения программы: 1 год 10 месяцев

Квалификация выпускника: повар

Программа определяет объем и содержание обучения по профессии 16675 Помощник повара, планируемые результаты освоения программы, условия образовательной деятельности.

Организация разработчик: ГПОУ ЯО Ярославский колледж управления и профессиональных технологий

**Разработчики:**

Колесова И.В., заместитель директора по учебно-методической работе ГПОУ ЯО Ярославский колледж управления и профессиональных технологий

Полякова С.А., преподаватель ГПОУ ЯО Ярославский колледж управления и профессиональных технологий

Огуенко О.Ю., методист ГПОУ ЯО Ярославский колледж управления и профессиональных технологий

Фомичева С.И., заместитель директора по воспитательной работе ГПОУ ЯО Ярославский колледж управления и профессиональных технологий

## **СОДЕРЖАНИЕ**

Раздел 1 Общие положения.....	4
Раздел 2 Общая характеристика образовательной программы .....	10
Раздел 3 Характеристика профессиональной деятельности выпускника .....	19
Раздел 4 Планируемые результаты освоения образовательной программы.....	21
Раздел 5 Структура АОППО .....	35
Раздел 6 Контроль и оценка результатов освоения АОППО .....	42
Раздел 7 Условия реализации АОППО .....	44

## РАЗДЕЛ 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Адаптированная образовательная программа профессионального обучения (далее – АОППО) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, реализуемая в ГПОУ ЯО Ярославском колледже управления и профессиональных технологий представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную образовательным учреждением с учетом квалификационных требований по профессии 16675 Помощник повара. АОППО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии. Данная программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и включает в себя: график учебного процесса, рабочий учебный план, рабочие программы учебных дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы.

АОППО по профессии 16675 Повар предназначена для профессионального обучения рабочих из числа лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья – выпускников школ из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (обучение лиц с различными формами умственной отсталости, нарушениями интеллектуального развития).

Реализация АОППО ориентирована на решение следующих задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессионального обучения лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и профессиональной адаптации на рынке труда;
- повышение уровня доступности профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- повышение качества профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья – с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития);
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

1.2. Нормативные основания для разработки АОППО:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 25.12.2023) «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, ... , от 08.08.2024 № 314-ФЗ, от 08.08.2024 № 329-ФЗ);
- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации" (с изм. и доп. от: 24 июля 1998 г., 4

января, 17 июля 1999 г., 27 мая 2000 г., 9 июня, 8 августа, 29, 30 декабря 2001 г., 29 мая 2002 г., 10 января, 23 октября 2003 г., 22 августа, 29 декабря 2004 г., 31 декабря 2005 г., 18 октября, 1 ноября, 1 декабря 2007 г., 1 марта, 14, 23 июля 2008 г., 28 апреля, 24 июля 2009 г., 9 декабря 2010 г., 1, 19 июля, 6, 16, 30 ноября 2011 г., 10, 20 июля, 30 декабря 2012 г., 23 февраля, 7 мая, 2 июля, 25 ноября, 28 декабря 2013 г., 28 июня, 21 июля, 1 декабря 2014 г., 6 апреля, 29 июня, 28 ноября, 14, 29 декабря 2015 г., 19 декабря 2016 г., 7 марта, 1, 7 июня, 29 июля, 30 октября, 5, 29 декабря 2017 г., 7 марта, 29 июля 2018 г., 18 июля, 2 декабря 2019 г., 24 апреля, 23 ноября, 8, 29 декабря 2020 г., 5 апреля, 26 мая, 11, 28 июня, 29 ноября 2021 г., 28 декабря 2022 г., 28 апреля, 10 июля, 25 декабря 2023 г., 29 мая, 29 октября 2024 г., 31 июля 2025 г.)

- Приказ Министерства просвещения РФ от 14 июля 2023 г. N 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение";
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар";
- Государственная программа Российской Федерации "Доступная среда" на 2022-2030 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 29 марта 2019 г. No 363;
- Государственная программа Российской Федерации «Стратегические приоритеты в сфере реализации государственной программы Российской Федерации "Развитие образования" до 2030 года» (в ред. Постановления Правительства РФ от 07.10.2021 № 1701);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (утвержден приказом Министерством просвещения РФ от 26 августа 2020 № 438).

Методическую основу разработки АО1П1О составляют:

- письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 N 06-517 «О дополнительных мерах» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации приемной кампании лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»);
- письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);
- письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с "Разъяснениями по вопро-

- сам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)");
- письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 N ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»);
  - письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. N ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
  - Распоряжение Минпросвещения России от 20.02.2019г. № Р-93 «Об утверждении примерного Положения о психолого-педагогическом консилиуме образовательной организации»;
  - 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 Минобрнауки РФ от 03.18.2014 г. № 06-281);
  - методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утвержденные Министром образования и науки РФ 22.01.2015г №ДЛ-1/05вн).
  - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
  - Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

В дополнение к основным федеральным нормативным правовым актам приводятся другие нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации, отраслевые нормативные документы, нормативные документы субъекта Российской Федерации, локальные нормативные акты, регулирующие инклюзивное обучение в образовательной организации.

*Дополнительная документация:*

- Федеральный закон от 13.06.2023 № 256-ФЗ «О внесении изменений в статью 7 Федерального закона «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» и статью 41 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 28.04.2023 № 1105-р «Концепция информационной безопасности детей в Российской Федерации»;
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 29.12.2022 № АЗ-1832/04 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методически-

ми рекомендациями по приобретению оборудования, расходных материалов, средств обучения и воспитания для обновления материально-технической базы общеобразовательных организаций и профессиональных образовательных организаций в целях внедрения цифровой образовательной среды в рамках региональных проектов, обеспечивающих достижение целей, показателей и результата федерального проекта «Цифровая образовательная среда» национального проекта «Образование»);

### 1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОП:

ОП – образовательная программа;	ОВЗ – ограниченные возможности здоровья
ОК – общие компетенции;	ИПРА – индивидуальная программа реабилитации и абилитации
ПК – профессиональные компетенции;	МСЭ – медико-социальная экспертиза
ОПЦ – общепрофессиональный цикл;	АФК – адаптивная физическая культура
ПЦ – профессиональный цикл;	
ПМ – профессиональный модуль;	
МДК – междисциплинарный курс;	
УП – учебная практика;	
ПП – производственная практика;	
ГИА – государственная итоговая аттестация;	
ВПД – вид профессиональной деятельности;	

Используемые термины, определения, сокращения

В адаптированной программе профессиональной подготовки по профессии используются следующие термины, определения, сокращения:

**Адаптация** – это приспособление индивида к успешному функционированию в данной среде, а также способность к дальнейшему психологическому, личностному, социальному развитию.

**Адаптационная дисциплина** - это элемент основной программы профессионального обучения, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

**Адаптированная основная программа профессионального обучения** - программа профессионального обучения, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

**Заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК)** - документ, в котором отражены необходимые специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

**Инвалид** - лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

**Индивидуальная программа реабилитации или абилитации (ИПРА) 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 поря-

док реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

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

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

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

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

**Медико-социальная экспертиза (МСЭ)** - признание лица инвалидом и определение в установленном порядке потребностей освидетельствуемого лица в мерах социальной защиты, включая реабилитацию, на основе оценки ограничений жизнедеятельности, вызванных стойким расстройством функций организма.

**Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья** - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

**Особые образовательные потребности** — это потребности в условиях, необходимых для оптимальной реализации актуальных и потенциальных возможностей, которые может проявить человек в процессе обучения.

**Профессиональное обучение** - вид образования, который направлен на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий).

**Специальные условия для получения образования** - условия обучения, воспитания и развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.



#### 1.4 Требования к поступающим

К освоению АППО по профессии «Повар» допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющие основного общего или среднего общего образования.

Приём на обучение по АППО проводится по личному заявлению абитуриента, при наличии документа об образовании (свидетельства об обучении). Абитуриент с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) предоставляет заключение психолого-медико-педагогической комиссии о возможности обучения по данной профессии, по определению формы получения образования, форм и методов психолого-медико-педагогической помощи, созданию специальных условий.

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

## РАЗДЕЛ 2 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Адаптированная основная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар разработана в соответствии с профессиональным стандартом.

Профессиональный стандарт: Повар

Регистрационный номер: 557

Наименование вида профессиональной деятельности:

Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

Код: 33.011

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

Группа занятий: 5120 Повара;

Отнесение к видам экономической деятельности:

56.10	Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания
56.21	Деятельность предприятий общественного питания по обслуживанию торжественных мероприятий
56.29	Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания

### 2.1 Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	3	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	А/01.3	3
			Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3	3
В	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	В/01.4	4

			Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4	4
--	--	--	---	--------	---

## 2.2 Характеристика обобщенных трудовых функций

### 2.2.1. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Код	А	Уровень квалификации	3
--------------	---	-----	---	----------------------	---

Возможные наименования должностей, профессий	Помощник повара Младший повар
--	----------------------------------

Требования к образованию и обучению	Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих
Требования к опыту практической работы	-
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки <3>; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров <4>
Другие характеристики	-

#### 2.2.1.1. Трудовая функция

Наименование	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	Код	А/01.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Трудовые действия	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
Необходимые 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
Необходимые 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
Другие характеристики	-

### 2.2.1.2 Трудовая функция

Наименование	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Код	A/02.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Трудовые действия	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
Необходимые 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
	Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения
	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
	Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)
	Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
Необходимые 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
	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
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	Принципы ХАССП в организациях общественного питания
Другие характеристики	-

### 2.2.2. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Код	В	Уровень квалификации	4
--------------	---	-----	---	----------------------	---

Возможные наименования должностей, профессий	Повар
--	-------

Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) или Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих
Требования к опыту практической работы	Не менее одного года работы в организациях питания по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара при наличии профессионального обучения
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров
Другие характеристики	-

#### 2.2.2.1. Трудовая функция

Наименование	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	Код	В/01.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Трудовые действия	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных

	изделий
Необходимые умения	Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий
	Проводить обучение помощника повара на рабочем месте
	Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания
	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий
	Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения
	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке
	Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий
	Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
	Принципы ХАССП в организациях общественного питания
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

#### 2.2.2.2. Трудовая функция

Наименование	Приготовление, оформление и пре-	Код	В/02.4	Уровень (подуро-	4
--------------	----------------------------------	-----	--------	------------------	---

	зентация блюд, напитков и кулинарных изделий		вень) квалификации	
--	--	--	--------------------	--

Трудовые действия	Разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые умения	Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия
	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам
	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий
	Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур
	Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу
	Производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	Технологии в молекулярной кухне
	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов
	Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его



	эксплуатации
	Правила эксплуатации кухонных роботов
	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Принципы ХАССП в организациях общественного питания
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: повар.

*Форма обучения: очная.*

Объем образовательной программы: 2460 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме – 1 год 10 месяцев с учетом психофизиологических особенностей развития, связанных с замедленным темпом освоения учебного материала данной категории обучающихся.

*Требования к абитуриенту*

К освоению основных программ профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющие основного общего или среднего общего образования.

На обучение по программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар принимаются лица с ограниченными возможностями здоровья, освоившие программу обучения в общеобразовательных учреждениях для детей с ограниченными возможностями здоровья.

Приём на обучение осуществляется по личному заявлению абитуриента с предоставлением оригинала документа об образовании/обучении, копий документов, удостоверяющих его личность, гражданство.

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

Численность обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в учебной группе устанавливается до 15 человек.

Профессиональное обучение женщин и лиц в возрасте до восемнадцати лет осуществляется только по тем профессиям рабочих и должностям служащих, работа по которым не запрещена или не ограничена для указанных лиц в соответствии с Трудовым кодексом Российской Федерации.

## **РАЗДЕЛ 3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

и требования к результатам освоения АОППО

По окончании обучения выпускники с ОВЗ (интеллектуальные нарушения) должны освоить области и объекты профессиональной деятельности, и быть готовыми к выполнению всех обозначенных в Профессиональном стандарте «Повар» видов деятельности, предусмотренных для 2-3 квалификационного разряда.

**3.1 Характеристика вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации**

Программа разработана в соответствии с профессиональным стандартом «Повар» (Приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее общее и основное общее образование, профессиональное обучение – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Обобщенная трудовая функция: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Цель реализации АОППО – обеспечение права лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития) на получение профессионального образования по программе профессионального обучения по профессии Повар, а также реализации специальных условий для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В ходе реализации АОППО решаются задачи по развитию у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями нормативно-правовой документации по профессиональной подготовке, оказание помощи в психофизическом развитии, психолого-педагогическое сопровождение для адаптации и интеграции в социум в рамках инклюзивного обучения. В колледже обучающиеся с ОВЗ (с интеллектуальными нарушениями) находятся в социуме вместе с обучающимися с сохранным интеллектом, участвуют совместно в культурно-массовых и спортивных мероприятиях, посещают кружки и секции.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по

программе профессиональной подготовки по профессии «Повар» представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Реализация АОППО может осуществляться с использованием различных форм обучения, в том числе с использованием дистанционных технологий и электронного обучения.

### 3.2 Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий, оказание услуг (общественное питание и прочее).

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных изделий;
- технологическое оборудование пищевого производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции при приготовлении продукции питания.

### 3.3 Виды и задачи профессиональной деятельности

Назначение профессии: выполнение работ, связанных с приготовлением блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы.

После освоения адаптированной основной программы профессионального обучения выпускник должен освоить общие и профессиональные компетенции, быть готов к следующим видам деятельности: приготовление блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами интеллектуальных нарушений) рекомендуются следующие виды труда:

- а) по характеру рабочей нагрузки и его усилий по реализации трудовых задач – физический труд;
- б) по форме организации трудовой и профессиональной деятельности – регламентированный (с определённым распорядком работы);
- в) по признаку основных орудий (средств) труда – ручной труд, машинно-ручной труд;
- г) по сфере производства – преимущественно на мелких промышленных предприятиях, жилищно-коммунального хозяйства, в строительстве.

### 3.4 Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения адаптированной программы профессионального обучения

- Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

- Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
- Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Возможные наименования должностей (профессий):

- Помощник повара
- Младший повар

## РАЗДЕЛ 4 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1 Трудовые функции, компетенции общие и профессиональные, личностные результаты выпускника, формируемые в результате АОППО

### Обобщенные трудовые функции:

А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара
---	---

### Трудовые функции:

Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	А/01.3
Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3

Основная цель вида профессиональной деятельности:

- Приготовление и презентация различных блюд, напитков и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания

Вид экономической деятельности:

- Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания

Реализация АППО по профессии 16675 Повар позволит эффективно и качественно формировать общие и профессиональные компетенции, подготовить обучающихся с ОВЗ (нарушениями интеллекта) к трудовой деятельности в условиях разных форм собственности и социализироваться.

При разработке программ учебных дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов, программ учебной и производственной практик учитываются установленные Профессиональным стандартом (далее Профстандарт) «Повар» трудовые функции, а также соответствующие знания и умения.

АППО по профессии Повар обеспечивает достижение обучающимися результатов обучения, установленных Единым тарифно-квалификационным справочником (ЕКС).

### Общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государствен-

ном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 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;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

### **Профессиональные компетенции:**

*Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:*

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

*Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:*

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

*Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:*

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

*Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:*

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

*Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом*

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.



**Личностные результаты:**

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	<b>ЛР 1</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	<b>ЛР 2</b>
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	<b>ЛР 3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	<b>ЛР 4</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	<b>ЛР 5</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	<b>ЛР 6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	<b>ЛР 8</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	<b>ЛР 9</b>

Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	<b>ЛР 11</b>
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	<b>ЛР 12</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	<b>ЛР 13</b>
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	<b>ЛР 14</b>
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	<b>ЛР 15</b>
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	<b>ЛР 16</b>
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	<b>ЛР 17</b>

**Планируемые личностные результаты  
в ходе реализации образовательной программы**

<b>Код</b>	<b>Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
<b>О.00</b>	<b>Общеразвивающий (коррекционный) цикл</b>	
О.01	Коммуникативный практикум	ЛР 3, ЛР 5, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 17
О.02	Математика и основы финансовой грамотности	ЛР 4, ЛР 10, ЛР 12, ЛР 13
О.03	Физическая культура	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 6, ЛР 9
<b>А.00</b>	<b>Адаптационный цикл</b>	
А.01	Социальная адаптация	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 9, ЛР 12
А.02	Эффективное поведение на рынке труда	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 9, ЛР 12
А.03	Основы социальной жизни	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 9, ЛР 12
А.04	Навыки саморегуляции	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 9, ЛР 12
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	
ОП.01	Основы физиологии питания, санитарии, гигиены	ЛР 9, ЛР 11
ОП.02	Основы калькуляции и учета	ЛР 10
ОП.03	Организация производства и оборудование предприятий общественного питания	ЛР 10
ОП.04	Товароведение пищевых продуктов	ЛР 4, ЛР 11
ОП.05	Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности	ЛР 4, ЛР 9, ЛР 15
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 9
<b>ПЦ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	
<i>ПМ.01</i>	<i>Приготовление блюд, гарниров и напитков</i>	
МДК.01.01	Механическая кулинарная обработка, приготовление и оформление простых блюд, гарниров и напитков	ЛР 9, ЛР 11, ЛР 14
УП.01	Учебная практика	
ПП.01	Производственная практика	
<i>ПМ.02</i>	<i>Приготовление мучных блюд и изделий</i>	
МДК.02.01	Технология приготовления мучных блюд и изделий	ЛР 9, ЛР 11, ЛР 14
УП.02	Учебная практика	
ПП.02	Производственная практика	

#### 4.2 Результаты реализации АОППО

Определение результатов освоения программ профессионального обуче-

ния на основе профессионального стандарта

	<i>Профессиональный стандарт/ ЕТКС</i> <b>Повар</b>	<i>Программа профессионального обучения</i> <b>Повар</b>
<i>Вид профессиональной деятельности</i>	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	<p>1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы</p> <p>2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы</p> <p>3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы</p>
<i>Трудовая функция (профессиональная компетенция)</i>	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов для блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы</p> <p>ПК 1.4. Проводить</p>

		<p>приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров для горячих блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов как горячих блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов для блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок для холодных блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов как холодных блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок как холодных блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы</p>
<b>Трудовое действие</b>	– Подготовка кухни	– Подготовка кухни

<b>(практический опыт)</b>	<p>организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания;</li> <li>– Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий;</li> <li>– Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос;</li> <li>– Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.</li> </ul>	<p>организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания;</li> <li>– Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий;</li> <li>– Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос;</li> <li>– Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– Использовать посудомоечные машины;</li> <li>– Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;</li> <li>– Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления;</li> <li>– Проверять органолептическим</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– Использовать посудомоечные машины;</li> <li>– Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;</li> <li>– Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления;</li> <li>– Проверять органолептическим способом</li> </ul>

	<p>способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения;</li> <li>– Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;</li> <li>– Производить обработку овощей, фруктов и грибов;</li> <li>– Нарезать и формовать овощи и грибы;</li> <li>– Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;</li> <li>– Готовить блюда и гарниры из овощей;</li> <li>– Готовить каши и гарниры из круп;</li> <li>– Готовить блюда из яиц;</li> <li>– Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий;</li> <li>– Готовить блюда из бобовых;</li> <li>– Готовить блюда из рыбы;</li> <li>– Готовить блюда из морепродуктов;</li> <li>– Готовить блюда из мяса и</li> </ul>	<p>качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения»</li> <li>– Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;</li> <li>– Производить обработку овощей, фруктов и грибов;</li> <li>– Нарезать и формовать овощи и грибы;</li> <li>– Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;</li> <li>– Готовить блюда и гарниры из овощей;</li> <li>– Готовить каши и гарниры из круп;</li> <li>– Готовить блюда из яиц;</li> <li>– Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий;</li> <li>– Готовить блюда из бобовых;</li> <li>– Готовить блюда из рыбы</li> <li>– Готовить блюда из морепродуктов;</li> <li>– Готовить блюда из мяса и</li> </ul>
--	--	--

	<p>мясных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Готовить блюда из домашней птицы;</li> <li>– Готовить мучные блюда;</li> <li>– Готовить горячие напитки;</li> <li>– Готовить сладкие блюда;</li> <li>– Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка ;</li> <li>– Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос;</li> <li>– Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно- аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами);</li> <li>– Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия.</li> </ul>	<p>мясных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Готовить блюда из домашней птицы;</li> <li>– Готовить мучные блюда;</li> <li>– Готовить горячие напитки;</li> <li>– Готовить сладкие блюда;</li> <li>– Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка ;</li> <li>– Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос;</li> <li>– Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно- аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами);</li> <li>– Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия.</li> </ul>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними;</li> <li>– Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– Принципы системы анализа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними;</li> <li>– Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее -</li> </ul>



	<p>рисков и</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– критических контрольных точек (далее - ХАССП) в в организациях общественного питания;</li> <li>– Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;</li> <li>– Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</li> <li>– Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– Правила эксплуатации контрольно- кассового оборудования и POS терминалов;</li> <li>– Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</li> <li>– Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</li> <li>– Требования охраны труда, санитарии и гигиены,</li> </ul>	<p>ХАССП) в в организациях общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;</li> <li>– Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</li> <li>– Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– Правила эксплуатации контрольно- кассового оборудования и POS терминалов;</li> <li>– Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</li> <li>– Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</li> <li>– Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;</li> <li>– Принципы ХАССП в организациях общественного</li> </ul>
--	--	--

	пожарной безопасности в организациях питания; – Принципы ХАССП в организациях общественного питания.	питания.
--	---	----------

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональных модулей должен:

**иметь практический опыт:** обработки, нарезки и приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

## РАЗДЕЛ 5 СТРУКТУРА АОППО

Реализация АОППО осуществляется образовательной организацией.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Адаптированная основная образовательная программа предусматривает изучение обучающимися следующих разделов, учебных циклов:

- О.00 Общеразвивающий (коррекционный) цикл
- А.00 Адаптационный цикл;
- ОП.00 Общепрофессиональный цикл;
- ПП.00 Профессиональный цикл;
- ИА Итоговой аттестации.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с формой, определяемой образовательной организацией, и оценочными материалами, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

Общеразвивающий (коррекционный) учебный цикл состоит из дисциплин «Математика и основы финансовой грамотности», «Коммуникативный практикум», «Физическая культура».

Дисциплина «Коммуникативный практикум» - это интегрированный курс русского языка, делового и творческого письма, литературы. Содержание материала (грамматика, орфография, синтаксис) основывается на профессиональной и социально-бытовой тематике.

Дисциплина «Математика и основы финансовой грамотности» - основной задачей предмета является обучение обучающихся применять полученные математические знания и умения при освоении рабочей профессии. Содержание носит практическую направленность, тесно связано с жизнью, предметами профессионального цикла и производственным обучением.

Дисциплина «Физическая культура» должна способствовать формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с

учетом состояния их здоровья. На уроках физической культуры преподавателю необходимо осуществлять индивидуальный и дифференцированный подход к обучающимся с учетом медицинского заключения о физической нагрузке и возможностях каждого обучающегося. Общий объем дисциплины "Физическая культура" составляет 86 академических часа.

При формировании образовательной программы Колледжем предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Эффективное поведение на рынке – содержание программы направлено на формирование умений уверенного поведения в изменяющихся социально-экономических условиях деятельности, способствующей адаптации выпускников на рынке труда; формирование социальной мобильности, активности, способности принимать самостоятельные решения.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь: - соблюдать профессиональный этикет, использовать приемы делового общения и культуры поведения; составлять представительские документы; эффективно использовать приемы презентации и ведения переговоров, должен знать: правила составления представительских документов; требования рынка труда к рабочему выбранной профессии

Социальная адаптация - содержание направлено на формирование у обучающихся знаний и умений, способствующих: повышению общего уровня культуры поведения и отношений в семье и социуме в целом, обеспечению личной безопасности в повседневной жизни, формированию здорового образа жизни.

Профессиональный цикл состоит из 2 профессиональных модулей.

Профессиональная подготовка по своему содержанию обеспечивает нижний уровень квалификации и ориентирован на требования квалификационных характеристик профессий Общероссийского классификатора рабочих профессий, должностей служащих и тарифных разрядов ОКР 16-94.

Содержание программы профессиональной подготовки обучающиеся осваивают на следующих уровнях: уровень ознакомительный (узнавание ранее изученных ранее объектов, свойств); уровень репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством).

В состав профессиональных модулей входят междисциплинарные курсы.

Наименование цикла/дисциплины	Обязательная часть образовательной программы
<b><i>Общеразвивающий (коррекционный) цикл</i></b>	<b><i>198</i></b>
Коммуникативный практикум	
Математика и основы финансовой грамотности	
Физическая культура	
<b><i>Адаптационный цикл</i></b>	<b><i>298</i></b>
Социальная адаптация	
Эффективное поведение на рынке труда	
Основы социальной жизни	
Навыки саморегуляции	

<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>312</b>
Основы физиологии питания, санитарии, гигиены	
Основы калькуляции и учета	
Организация производства и оборудование предприятий общественного питания	
Товароведение пищевых продуктов	
Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности	
Основы безопасности жизнедеятельности	
<b>Профессиональный цикл</b>	<b>1622</b>
<i>Приготовление блюд, гарниров и напитков</i>	<b>182</b>
Механическая кулинарная обработка, приготовление и оформление простых блюд, гарниров и напитков	
Учебная практика	732
Производственная практика	138
<i>Приготовление мучных блюд и изделий</i>	<b>162</b>
Технология приготовления мучных блюд и изделий	
Учебная практика	288
Производственная практика	120
ИА	30
<b>Итого</b>	<b>2460</b>

Итоговая аттестация проводится по окончании освоения адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения и включает в себя выполнение выпускной практической квалификационной работы.

Итоговая аттестация по профессии проводится в виде квалификационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Реализация АППО по профессии 16675 Повар позволит эффективно и качественно формировать общие и профессиональные компетенции, подготовить обучающихся с ОВЗ (нарушениями интеллекта) к трудовой деятельности в условиях разных форм собственности и социализироваться.

При разработке программ учебных дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов, программ учебной и производственной практик учитываются установленные Профессиональным стандартом «Повар» трудовые функции, а также соответствующие знания и умения.

**Практика** является обязательным разделом АОППО. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации АОППО предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) – 34 недели и производственная практика – 9 недель. Всего 43 недели.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися

профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 30 академических часов в неделю, объем времени на производственную практику до 30 академических часов в неделю.

Продолжительность учебной недели – 5 дней. Продолжительность занятия 45 минут.

### **Трудоемкость АОППО**

Объем адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения составляет 2460 часов.

На 1 курсе – 41 учебная неделя (1-е полугодие - 17 учебных недель, 2-е полугодие - 24 учебные недели) - 1230 часов:

- теоретическое обучение – 662 часа;
- учебная практика – 568 часов;
- каникулы – 11 недель.

На 2 курсе – 41 учебная неделя (1-е полугодие - 17 учебных недель, 2-е полугодие - 24 учебные недели) - 1230 часов:

- теоретическое обучение – 490 часов;
- учебная практика – 452 часа;
- производственная практика – 258 часов;
- каникулы – 2 недели;
- итоговая аттестация – 30 часов.

### **За весь период обучения:**

- теоретическое обучение – 1152 часа;
- учебная практика – 1020 часов;
- производственная практика – 258 часов;
- итоговая аттестация – 30 часов;
- каникулы – 13 недель.

Количество консультаций – до 200 часов на 2 года (2 часа в неделю).

Профессиональная подготовка завершается обязательной итоговой аттестацией с последующей выдачей документа (свидетельства) об уровне квалификации по профессиям Общероссийского классификатора. Итоговая аттестация включает практическую квалификационную (пробную) работу в пределах требований квалификационной характеристики и собеседование по предметам профессионального цикла (технология, материаловедение, оборудование, охрана труда). В зависимости от степени умственной отсталости собеседование может проходить только по теме практической квалификационной (пробной) работы.

Итоговая аттестация по профессиональной подготовке осуществляется на последней неделе производственной практики.

Консультации в количестве до 200 часов могут быть использованы для проведения индивидуальной работы с обучающимися в течение всего курса обучения и при подготовке к выпускному квалификационному экзамену.

#### Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего
I курс	22,1	18,9	-	-	-	11	52
II курс	16,3	15,1	8,6		1	2	43
<b>Итого</b>	<b>38,4</b>	<b>34</b>	<b>8,6</b>		<b>1</b>	<b>13</b>	<b>95</b>

### 5.3 Рабочая программа воспитания

5.3.1. 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 рабочих на практике.

Задачи:

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

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в **Приложении 3**.

Календарный план воспитательной работы представлен в **Приложении 3**.

### 5.4 Рабочие адаптированные программы дисциплин

Состав дисциплин вызван необходимостью формирования общекультурных, правовых, информационных, коммуникативных компетенций, навыков общения, умения работать в команде, что будет способствовать в дальнейшем социальной адаптации выпускников. Все дисциплины распределены по циклам: общепрофессиональный, адаптационный, профессиональный, физическая культура.

Программы дисциплин, входящих в состав АППО:

Рабочие программы дисциплин общепрофессионального учебного цикла;

Рабочие программы дисциплин адаптационного учебного цикла.

Разработаны преподавателями на основе требований профессионального стандарта, с учетом требований ФГОС СПО, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, рассмотрены и согласованы методической комиссией в установленном порядке.

Программы учебных дисциплин содержат следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о разработчиках программы, согласовании и утверждении программы;
- общая характеристика программы учебной дисциплины;
- структуру и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.
- лист изменений и дополнений, внесенных в программу учебной дисциплины.

При их реализации в рамках адаптированной образовательной программы предусмотрены специальные требования к условиям их реализации:

- оборудование учебного кабинета для обучающихся с различными видами ограничений здоровья;
- информационное обеспечение обучения, включающее предоставление учебных материалов в различных формах;
- формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны быть адаптированы для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

В адаптированной образовательной программе – в программе дисциплины, общепрофессионального учебного цикла предусмотрены разделы и темы, направленные на изучение универсальных информационных и коммуникационных технологий, ассистивных технологий, которые помогают компенсировать функциональные ограничения человека, альтернативных устройств ввода-вывода информации, вспомогательных устройств, вспомогательных и альтернативных программных средств.

Рабочие программы адаптационных дисциплин составлены в том же формате, что и все рабочие программы других дисциплин. Рабочие программы профессионального учебного цикла разработаны на основе требований профессионального стандарта, с учетом требований ФГОС СПО, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся утверждены в установленном порядке.

Программа профессионального модуля содержит следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о согласовании и утверждении программы, разработчиках;
- общая характеристика программы профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.
- лист изменений и дополнений, внесенных в программу профессиональ-



ного модуля.

В рамках реализации АППО для лиц с интеллектуальными нарушениями уделяется внимание развитию общих, базовых компетенций.

### **5.5 Рабочая программа раздела «Физическая культура»**

В рамках образовательной программы реализована дисциплина «Физическая культура». В программу дисциплины включено определенное количество часов, посвященных поддержанию здоровья и здорового образа жизни, технологиям здоровьесбережения с учетом ограничений здоровья обучающихся. В программе прописаны специальные требования к спортивной базе, обеспечивающие доступность и безопасность занятий. Преподаватель дисциплины "Физическая культура" имеет соответствующую подготовку для занятий с инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.

## **РАЗДЕЛ 6 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АОППО**

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

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем или мастером производственного здоровья на каждом учебном занятии в процессе проведения теоретических и практических занятий, а также выполнения индивидуальных работ с целью получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д. Текущий контроль успеваемости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации слушателей адаптированной программы профессионального обучения устанавливаются педагогами самостоятельно с учетом ограничений здоровья, рассматриваются соответствующей цикловой методической комиссией и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для слушателя адаптированной программы проводится входной контроль, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для лиц с интеллектуальными нарушениями устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования).

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов, дифференцированных зачетов. Форма промежуточной аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, в форме тестирования и т.п.). При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся с ментальными нарушениями имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность. Промежуточная аттестация слушателей адаптированной программы профессионального обучения осуществляется в форме зачетов и дифференцированных зачетов. Форма промежуточной аттестации для обучающихся с ин-

теллектуальными нарушениями установлена с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования). При необходимости предусматривается для них увеличение времени на подготовку к зачетам/дифференцированным зачетам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/дифференцированном зачете.

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, 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.

## 6.2 Организация итоговой аттестации выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья

Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение является обязательной и осуществляется после освоения адаптированной основной программы профессионального обучения в полном объеме в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится с целью определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников 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 могут входить: увеличение времени для подготовки ответа, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

По окончании освоения адаптированной основной программы профессионального обучения проводится итоговая аттестация, целью которой является определение соответствия полученных знаний, умений и трудовых действий адаптированной основной программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по соответствующим профессиям рабочих

К итоговой аттестации допускаются выпускники, освоившие адаптированную основную программу профессионального обучения в полном объеме: прошедшие промежуточную аттестацию, освоившие программу учебной и производственной практики.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках. К про-

ведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Практическая квалификационная работа заключается в приготовлении и презентации блюда, и предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного квалификационными требованиями, указанными в квалификационных справочниках. Проверка теоретических знаний в рамках квалификационного экзамена проводится в виде собеседования по билетам. Вопросы билетов включают теоретический материал по учебным дисциплинам и МДК: Основы физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве; Товароведение пищевых продуктов; Организация производства и оборудование предприятий общественного питания; Охрана труда; Основы калькуляции и учета; Механическая кулинарная обработка, приготовление и оформление простых блюд, гарниров и напитков; Технология приготовления мучных блюд и изделий.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд и выдается свидетельство установленного образца о профессии рабочего, должности служащего.

## **РАЗДЕЛ 7 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО**

Особенности психофизического развития лиц с ограниченной возможностью здоровья, поступающих на обучение по профессии 16675 Повар проявляются в основной характеристике учебно-познавательной деятельности.

Педагогические работники, участвующие в реализации АППО, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса и используют рекомендуемые специальные методы и приемы в профессиональном обучении.

С целью обеспечения дифференцированного подхода учитывают индивидуальные психофизические особенности обучающихся при организации учебного процесса и контроле знаний, учитывают характеристики деятельности (темп, продуктивность, работоспособность, истощаемость, объем предполагаемых заданий), дозируют нагрузку с учетом индивидуальных особенностей, используют чередование видов деятельности; короткие четко сформулированные задания; текстовую информацию, представленную в виде печатных таблиц на стендах или электронных носителях.

Подачу учебного материала осуществляют небольшими, логическими законченными дозами с опорой на наглядность. При предъявлении нового и закреплении изученного материала используют вариативное повторение, пошаговые инструкции. Оказывают дозированную помощь. Используют закрепление и многократное повторение материала с переносом на аналогичный материал, в продуктивных видах деятельности. Повторяют действия для выработки умений и навыков, используют осознанность действий, систематичность, разнообразие, повторяемость, расположение в нужном порядке. Проявляют особый педагоги-

ческий такт. Используют индивидуальный подход при оценивании деятельности понятное обучающемуся. Используют наглядные пособия: применяют схемы и таблицы, приближенные к жизни, реалистические иллюстрации, технологические карты, с опорой на субъективный опыт обучающегося, рационально определяют объем применения наглядных средств, с соблюдением принципа необходимости и доступности; используют качественные наглядные методы (натуральные, изобразительные, символические) и приспособления для их демонстрации.

Используют замедленный темп обучения; упрощают структуру знаний, умений и навыков в соответствии с психофизическими возможностями обучающегося. Максимально опираются на практическую деятельность и опыт обучающегося, на наиболее развитые его способности; осуществляют дифференцированное руководство учебной деятельностью обучающегося

Применяют на занятиях различные методы: словесный метод-рассказ, беседа, объяснение. Наглядный метод - показ, иллюстрация, наблюдение. Практический метод - выполнение упражнений, заданий, формирующих профессиональные умения и навыки.

С целью повышения работоспособности используют упражнения и задания с учетом здоровьесберегающих технологий; подбирают индивидуальный темп работы и нагрузки обучающегося; рационально дозируют содержание учебного материала; при переходе от одного задания к другому предлагают упражнения, переключающие внимание обучающегося на новый вид работы, дают предельно развернутые инструкции, увеличивают количество практических проб.

Для облегчения освоения трудовых навыков им предоставляют свободный темп работы, добиваясь автоматизации действий. При обучении практических навыков используют наглядно-практический метод обучения. Словесная передача учебной информации является лишь дополнением к практическим и наглядным методам. В результате формируют трудовой стереотип, который способствует успешной вработываемости.

### **7.1 Требования к материально-техническому оснащению**

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных АОППО, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и итоговой аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования реализации АОППО.

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

АППО по профессии «Повар» обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам (модулям) учебного плана. Наряду с учебниками по дисциплинам и модулям имеются учебные пособия, разработанные преподавателями и мастерами производственного обучения,

адаптированными к обучению лиц ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), которые в целом охватывают учебный материал, предусмотренный учебными программами дисциплин и модулю. Учебный фонд регулярно пополняется. Учебный процесс по дисциплинам имеет достаточное программно-информационное обеспечение. При проведении теоретических занятий используются мультимедийные комплексы, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество.

6.1.2. Примерный перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой

**Кабинеты:**

- социальная адаптация, эффективное поведение на рынке труда
- навыки саморегуляции
- основы социальной жизни (Ведение домашнего хозяйства, Уход за одеждой и обувью, Кулинария)
- математика и основы финансовой грамотности, коммуникативный практикум
- основы физиологии питания, санитарии, гигиены
- основы калькуляции и учета
- организация производства и оборудование предприятий общественного питания
- товароведение пищевых продуктов
- охрана труда на предприятиях пищевой промышленности
- основы безопасности жизнедеятельности
- технология кулинарного производства

**Лаборатории:**

- учебный кулинарный цех.

**Спортивный зал**

**Залы:**

- библиотека
- читальный зал с выходом в интернет
- актовый зал

**Базы практики**

Реализация АОППО предполагает обязательное прохождение учебной и производственной практики.

Учебная практика реализуется в учебном кулинарном цеху Колледжа и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием АОППО.

Производственная практика реализуется в столовой Колледжа, а также в организациях общественного питания города. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть компетенциями профессиональными по всем ви-

дам деятельности, предусмотренных АОППО, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

## **7.2 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

Реализация АОППО обеспечивается педагогическими работниками Колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации АОППО на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)* и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников должна отвечать квалификационным требованиям, соответствующим области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*.

При реализации АОППО для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) в Колледже предусмотрено штатным расписанием должность специалистов психолого-педагогического сопровождения:

Социальный педагог (психолог) — основной специалист, осуществляющий контроль за соблюдением прав любого обучающегося в колледже. На основе социально-педагогической диагностики социальный педагог выявляет потребности ребенка и его семьи в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации ребенка в техникуме. Социальный педагог собирает всю возможную информацию о «внешних» ресурсах для педагогического состава колледжа, устанавливает взаимодействие с учреждениями — партнерами в области социальной поддержки (Служба социальной защиты населения, органы опеки и др.), общественными организациями, защищающими права детей, права инвалидов. Важная сфера деятельности социального педагога — помощь родителям обучающегося с нарушением интеллекта в адаптации в колледже.

Педагог является основным участником междисциплинарной команды специалистов, осуществляющих психолого-педагогическое сопровождение обучающегося с нарушением интеллекта, его семьи и других участников образовательного процесса.

Для эффективной работы педагогов по созданию условий для получения образования обучающихся с нарушением интеллекта в колледже обеспечивается на постоянной основе подготовка, переподготовка и повышение квалификации педагогов с целью получения знаний о психофизиологических особенностях инвалидов и лиц с ОВЗ, специфики приёма-передачи учебной информации, применения специальных технических средств обучения с учётом различных нарушений функций организма человека. Также для сохранения и укрепления кадрового потенциала, осуществляющего образование детей с нарушени-

ем интеллекта, разработаны меры материального стимулирования деятельности педагогов и специалистов, включая установление соответствующих сложности их работы размеров и условий оплаты труда, а также мер их морального поощрения.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Повышают квалификацию на курсах, полученные знания учитывают и применяют при организации образовательного процесса.

Педагогические работники, участвующие в реализации АППО, имеют среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, МДК. Ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 %.

### **7.3 Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы**

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий по государственным услугам по реализации образовательных программ профессионального обучения, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.



#### **7.4 Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий**

При реализации образовательной программы возможно применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Не допускается реализация образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий

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

Воспитательные задачи колледжа, вытекающие из гуманистического характера образования, приоритета общечеловеческих и нравственных ценностей, реализуются в совместной учебной, общественной и иной деятельности обучающихся и преподавателей колледжа. Воспитательная деятельность в колледже осуществляется системно через учебный процесс, производственную практику и систему внеаудиторной работы. Эффективность внеаудиторной работы обеспечивается формированием воспитательной среды колледжа.

Структура воспитательной среды колледжа включает: среду творческих коллективов, среду творческих мастерских, оздоровительную среду, информационную среду, среду самоуправления.

Среда творческих коллективов позволяет формулировать у обучающихся общекультурные компетенции (способность совершенствовать повышать свой общекультурный уровень; способность проявлять инициативу; способность адаптироваться к новым ситуациям).

В оздоровительной среде обучающиеся имеют возможность заниматься спортом и физкультурой. Обеспечивает её развитие спортивный и тренажерный зал, где обучающиеся имеют возможность бесплатно заниматься в спортивных секциях, участвовать в спортивных соревнованиях.

В среде творческих мастерских обучающиеся имеют возможность развивать личные творческие задатки. Среда создает условия для самореализации личности.

Среда самоуправления предназначена для развития управленческих навыков, формирования компетенций социального взаимодействия, лидерство. Особенность деятельности Студенческого совета заключается в работе по нескольким направлениям, которые взаимно дополняют друг друга. Такой подход позволяет работать, как с отдельными обучающимися, так и с группой в целом, создавать более благоприятные условия для формирования, как личности обучающихся, так и эффективных студенческих команд.

## Учебный план

План учебного процесса по профессии "Младший повар" на 2025-2027 гг.													
Индекс	Наименование циклов,предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся (час.)			Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)				
						Обязательная аудиторная			I курс		II курс		
						всего занятий	в т. ч.		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	
		лекций	практических занятий	17	24		17	23					
		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем				1				
Нагрузка на обучающегося в нед.									30	30	30	30	
О.00	Общеразвивающий (коррекционный) цикл					198	43	155	78	83	17	20	
О.01	Коммуникативный практикум		ДЗ			56	20	36	26	30			
О.02	Математика и основы финансовой грамотности		ДЗ			56	20	36	26	30			
О.03	Физическая культура	3	ДЗ	3	ДЗ	86	3	83	26	23	17	20	
А.00	Адаптационный цикл					298	90	208	78	101	63	56	
А.01	Социальная адаптация		ДЗ		ДЗ	76	26	50	16	23	17	20	
А.02	Эффективное поведение на рынке труда				ДЗк	50	16	34			32	18	
А.03	Основы социальной жизни		ДЗ			108	48	60	48	60			
	Ведение домашнего хозяйства		ДЗк			36	16	20	16	20			
	Уход за одеждой и обувью		ДЗк			36	16	20	16	20			
	Кулинария		ДЗк			36	16	20	16	20			
А.04	Навыки саморегуляции				3	64	0	64	14	18	14	18	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины					312	100	50	50	94	64	104	
ОП.01	Основы физиологии питания, санитарии, гигиены		ДЗ			70	34	36	34	36			
ОП.02	Основы калькуляции и учета				ДЗ	44	30	14				44	
ОП.03	Организация производства и оборудование предприятий общественного питания				ДЗ	48	38	10			32	16	
ОП.04	Товароведение пищевых продуктов				ДЗ	76	46	30			32	44	
ОП.05	Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности		ДЗ			38	38		16	22			
ОП.06	Основы безопасности жизнедеятельности		ДЗ			36	36			36			
ПЦ.00	Профессиональный цикл					1622	132	50	304	442	366	510	
ПМ.01	Приготовление блюд, гарниров и напитков				ДЗ	182	132	50	50	46	50	36	
МДК.01.01	Механическая кулинарная обработка, приготовление и оформлнение простых блюд, гарниров и напитков				ДЗк	182	132	50	50	46	50	36	
УП.01	Учебная практика	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	732			160	252	200	120	
ПП.01	Производственная практика				ДЗк	138						138	
ПМ.02	Приготовление мучных блюд и изделий				ДЗ	162	112	50	34	48	44	36	
МДК.02.01	Технология приготовления мучных блюд и изделий				ДЗк	162	112	50	34	48	44	36	
УП.02	Учебная практика	ДЗк	ДЗк	ДЗк	ДЗ	288			60	96	72	60	
ПП.02	Производственная практика				ДЗк	120						120	
ИА	Итоговая аттестация				ВКЭ	30						30	
Всего						2460	365	463	510	720	510	720	
Консультации на учебную группу до 100 часов в год (всего до 200 час.) Защита выпускного квалификационного экзамена с _23.06__ по _30.06__ (всего 1 нед.)						Всего	предметы	290	372	238	252		
							учебной практики	220	348	272	180		
							производст. практики	0	0	0	258		
							экзаменов				1		
							дифф. зачетов	1	8	1	8		
							зачетов				1		

**УТВЕРЖДАЮ**  
**с изменениями**  
**Директор ГПОУ ЯО**  
**ЯКУиПТ**  
\_\_\_\_\_ **М.В. Цветаева**  
" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ **2025 г.**  
**приказ № \_\_\_\_\_**

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ**

<b>№ изм.</b>	<b>Дата изм.</b>	<b>Наименование документа</b>	<b>Было</b>	<b>Изменено</b>	<b>Подпись ли- ца, внесшего изменения</b>