

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПЕРМСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»
Структурное подразделение для обучения лиц с ОВЗ

Принято:
*На заседании Пед.совета
Протокол от «30» июня 2016г.*

Утверждено:

Директор КГАПОУ «ЛТПИТ»
А.Н. Наугольных
«30» июня 2016г.



**АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
по профессии: 16675 «Повар»
для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

2016 г.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии «Повар» разработана на основе:

- ФГОС СПО 260807.01 «Повар, кондитер» /Приказ от 02.08.2013 № 798/
- Профессиональный стандарт по профессии «Повар» 33.011 /Приказ от 08.09.2015 № 610 н/

Организация-разработчик: КГАПОУ «ПТПИТ»

Разработчики:

- Депутатова Л.Ю. – руководитель структурного подразделения КГАПОУ ПТПИТ
- Фадеев В.Л. – мастер п/о высшей категории
- Кантанисова С.П. – преподаватель высшей категории
- Витык Е.А. – преподаватель 1 категории
- Плюснина Е.С. - преподаватель 1 категории
- Расторгуева О.И. – мастер п/о 1 категории
- Добрыдина Е.В. - мастер п/о 1 категории
- Карагаева Н.А. - мастер п/о
- Самоделкина К.А. – мастер п/о
- Аллахвердиев О.И. - мастер п/о
- Новикова Н.М. - мастер п/о
- Окунева Н.И. – преподаватель
- Чикилева Г.В. – преподаватель
- Хасанов Р.М. - преподаватель

Рассмотрена на заседании МО: Протокол от «28» июня 2016 г.

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы.

1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы.

1.3. Требования к абитуриенту.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы:

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.

2.2. Виды деятельности и компетенции.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса:

3.1. Учебный план.

3.2. Календарный учебный график.

3.3. Рабочие программы дисциплин общепрофессионального учебного цикла.

3.4. Рабочие программы дисциплин адаптационного учебного цикла.

3.5. Рабочие программы профессионального учебного цикла.

3.6. Рабочая программа раздела "Физическая культура".

3.7. Программы учебной и производственных практик.

4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы:

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.

4.2. Организация итоговой аттестации выпускников.

5. Обеспечение специальных условий для обучающихся:

5.1. Кадровое обеспечение.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.

5.3. Материально-техническое обеспечение.

5.4. Требования к организации учебной и производственной практики обучающихся.

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

1. Общие положения

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения разработана для обучения 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.

Разработка и реализация адаптированных образовательных программ профессионального обучения ориентированы на решение следующих задач:

- создание в образовательной организации специальных условий, необходимых для обучения и получения профессии лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;
- повышение качества профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

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

Адаптированная образовательная должна обеспечивать достижение обучающимися с ограниченными возможностями здоровья результатов, установленных соответствующими федеральными государственными образовательными стандартами.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ
- Закон об образовании в Пермском крае от 12 марта 2014 г. № 308-ПК
- Постановление Правительства РФ от 23 мая 2015 года № 497 «О Федеральной целевой программе развития образования на 2016-2020 годы»
- Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» на 2011 - 2020 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 1297
- Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Письмо Министерства образования и науки РФ Департамент государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 22 апреля 2015 г. № 06-443, от 20 апреля 2015 г. № 06-830 «Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»
- Письмо Министерства образования и науки РФ Департамент государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 18.03.2014 г. № 06-281 «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 Министерства образования и науки РФ Департамент государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 18 мая 2017 г. N 06-517 «О дополнительных мерах»
- Положение об организации профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющие основного общего или среднего общего образования
- Положение об организации и проведении психолого-медико-педагогического консилиума

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья при очной форме 1 год 10 месяцев.

1.3. Требования к абитуриенту

Абитуриент с ограниченными возможностями здоровья, не имеющий основного общего или среднего общего образования, при поступлении на адаптированную образовательную программу предоставляет документ об окончании специальной (коррекционной) школы: свидетельство или справку об окончании специальной (коррекционной) школы и заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии.

Также в перечень обязательных документов входят:

- Документ удостоверяющий личность /оригинал или копия/
- Фото 4 шт /3*4/
- Медицинская справка формы 086-у

В целях эффективного комплексного сопровождения и осуществления индивидуального подхода к каждому обучающемуся в качестве дополнительных документов рекомендуется:

- Характеристика с места учёбы

- Медицинский полис /копия/
- Индивидуальная программа реабилитации /для инвалидов/

Зачисление на обучение по адаптированной образовательной программе осуществляется по личному заявлению поступающего с ограниченными возможностями здоровья, не имеющего основного общего или среднего общего образования.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной профессиональной образовательной программы.

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение операций по приготовлению широкого ассортимента простых и основных блюд, основных хлебобулочных и мучных изделий с учётом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- Основное и дополнительное сырьё для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и мучных изделий;
- Технологическое оборудование;
- Посуда и инвентарь;
- Процессы и операции приготовления продукции питания.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование
ВПД 1	Приготовление блюд из овощей и грибов.
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ВПД 2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2	Готовить каши и гарниры, простые блюда из бобовых.
ПК 2.3	Готовить простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4	Готовить простые блюда яиц и творога.
ПК 2.5	Готовить простые мучные блюда из теста с фаршем.
ВПД 3	Приготовление супов и соусов.
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2	Готовить простые супы.
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.

ВПД 4	Приготовление блюд из рыбы.
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2	Производить приготовление и подготовку п/ф из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3	Готовить простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ВПД 5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
ПК 5.1	Производить подготовку п/ф из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2	Производить приготовление и подготовку п/ф из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3	Готовить простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4	Готовить простые блюда из домашней птицы.

Общие компетенции выпускника:

Код	Наименование
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.
ОК 3	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 4	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса:

3.1. Учебный план.

3.2. Календарный учебный график.

3.3. Рабочие программы дисциплин общепрофессионального учебного цикла:

- Основы безопасности жизнедеятельности
- Основы экономики
- Оборудование предприятий общественного питания
- Организация производства предприятий общественного питания
- Физиология питания, санитария и гигиена
- Товароведение пищевых продуктов
- Калькуляция и учет
- Охрана труда

3.4. Рабочие программы дисциплин адаптационного учебного цикла:

- Адаптивные информационные коммуникационные технологии
- Основы интеллектуального труда
- Основы социально-правовых знаний
- Социальная адаптация
- История родного края
- Этика и культура общения

- Математика
 - Русский язык
 - Основы экологии
- 3.5. Рабочие программы профессионального учебного цикла:
- Кулинария
- 3.6. Рабочая программа раздела "Физическая культура".
- 3.7. Программы учебной и производственных практик.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью адаптированной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09. «Повар, кондитер» (Приказ от 09.12.2016 № 1569)

Профессиональный стандарт по профессии «Повар » (Приказ от 25.12.2014 № 1150н)

и адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 «Повар».

1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения учебной практики должен иметь практический опыт:

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

Уметь:

- Применять правила безопасности труда и производственной санитарии при выполнении работ по приготовлению пищи.
- Организовывать рабочее место.
- Проверять органолептическим способом годность продуктов.
- Производить первичную обработку и нарезку продуктов.
- Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из овощей и грибов.
- Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- Готовить и оформлять блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.
- Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
- Готовить бульоны и отвары, простые супы.
- Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
- Готовить простые холодные и горячие соусы.
- Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- Производить приготовление или подготовку п/ф из рыбы с костным скелетом.
- Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- Производить подготовку п/ф из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

- Производить обработку и приготовление основных п/ф из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- Готовить бутерброды и гастрономические продукты.
- Готовить и оформлять салаты.
- Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски

Знать:

- Технику безопасности при выполнении работ.
- Основные приёмы при выполнении механической кулинарной обработке продуктов.
- Правила хранения сырья.
- Способы минимизации отходов при подготовке продуктов.
- Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд.
- Правила проведения бракеража.
- Оформление и подача простых блюд, температура подачи, сроки хранения.
- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной и производственной практики:

Курс	Полугодия	Вид обучения	Кол-во часов за п/год	Кол-во часов за год
1	1 п/год	Учебная практика	308	736
	2 п/год	Учебная практика	428	
2	1 п/год	Учебная практика	346	428
	2 п/год	Учебная практика	82	
	Итого			1164
	2 п/год	Производственная практика	360	360
Всего				1524

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Профессия: повар

Назначение профессии

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Квалификация

В системе непрерывного профессионального образования профессия «Повар» относится к 3-ей ступени квалификации.

Тарификация работ (разряд) повара устанавливается на предприятии совместно с образовательным учреждением в соответствии с действующей системой тарификации.

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Профессия – повар.

Квалификация – 2-й разряд.

Повар 2-го разряда должен уметь:

1. вести процесс механической кулинарной обработки сырья; овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка, нарезка овощей и зелени; размораживание мяса, рыбы; потрошение дичи, сельскохозяйственной птицы, рыбы; разделка сельди, кильки; обработка субпродуктов); производить заправку сельскохозяйственной птицы для варки и жарки; подготавливать рыбу частиковых пород для тепловой обработки;
2. изготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
3. варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, яйца.

Повар 2-го разряда должен знать:

1. правила механической кулинарной обработки сырья и продуктов, и требования к качеству полуфабрикатов из них;
2. виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;
3. правила, приёмы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
4. основы физиологии питания, личной гигиены и санитарии.

Квалификация – 3-й разряд.

Повар 3-го разряда должен уметь:

производить механическую кулинарную обработку овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, рыбы, птицы, дичи, субпродуктов и др.:

1. промывать, очищать и нарезать овощи и зелень;
2. размораживать мясо, рыбу;
3. потрошить рыбу, птицу, дичь;
4. обрабатывать субпродукты и др.;
5. подготавливать сырьё для изготовления теста;
6. приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
7. варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, яйца, каши;
8. формовать, панировать полуфабрикаты из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной);
9. жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
10. запекать овощные и крупяные изделия;
11. процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, начинять изделия;
12. приготавливать различные виды теста (дрожжевое, бездрожжевое), формовать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
13. приготавливать блюда из концентратов;
14. приготавливать бутерброды;

15. порционировать, раздавать блюда мясного спроса.

Повар 3-го разряда должен знать:

1. виды, свойства, кулинарное использование, признаки доброкачественности и способы органолептической оценки качества картофеля, овощей, круп, грибов, макаронных и бобовых изделий, муки, творога, яиц, мяса, рыбы, птицы, дичи, субпродуктов и др.
2. правила, приёмы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, муки, мяса, рыбы, птицы, дичи, субпродуктов и др.;
3. рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, виды дефектов и способы их предупреждения и устранения при приготовлении блюд и кулинарных изделий;
4. ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной) и технологию приготовления блюд из неё;
5. правила раздачи (комплектования), сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий;
6. порядок пользования сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Повар 4-го разряда должен уметь:

1. вести процесс первичной кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка, нарезка овощей и зелени; размораживание мяса, рыбы; потрошение дичи, домашней птицы, рыбы; разделка сельди, кильки; обработка субпродуктов); производить заправку домашней птицы для варки и жаренья; подготавливать рыбу частиковых и осетровых пород для тепловой обработки;
2. изготавливать порционные полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины; формовать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (мяса, рыбы, овощей и круп);
3. варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, каши; жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блины, оладьи, блинчики;
4. варить бульоны (мясные, мясо-костные, рыбные, грибные), супы (заправочные, пюреобразные, холодные, сладкие, молочные);
5. приготавливать холодные, первые, вторые, третьи блюда и кулинарные изделия массового опроса, выпускать холодные блюда, закуски (салаты овощные, с мясом, винегрет, рыбу под маринадом, студень, сельдь натуральную с гарниром);
6. приготавливать различные виды пассировки, соусы (томатный, луковый, паровой, молочный и др.); вторые блюда из мяса, рыбы, овощей, круп в варёном, тушёном, запеченном, жареном виде (мясо отварное, рагу, гуляш, тефтели, биточки в соусе; рыба отварная, жареная, паровая; овощи фаршированные, запеканки из овощей, круп, молочные блюда и др.); блюда из концентратов; горячие и холодные напитки, сладкие блюда;
7. замешивать тесто (пресное и дрожжевое), выпекать изделия из него (расстегаи, кулебяки, пирожки, лапшу домашнюю) жарить блины, оладьи, блинчики;
8. определять качество приготавливаемой пищи, предупреждать и устранять возможные её недостатки;
9. работать на машинах и аппаратах с соблюдением требований инструкции по эксплуатации и уходу за ними;
10. раздавать приготовленные блюда;
11. бережно обращаться и экономно расходовать топливо, электроэнергию и материалы;

12. применять передовые приёмы работы, способы организации труда и рабочего места;
13. соблюдать требования безопасности труда, пожарной безопасности и правил внутреннего распорядка.

Повар 4-го разряда должен знать:

1. основные виды сырья и их кулинарное назначение; признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения; нормы, соотношения и последовательность закладки сырья;
2. правила, приёмы и последовательность выполнения операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;
3. правила приготовления порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины, домашней птицы; порядок обработки рыб осетровых пород; ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приёмы их приготовления;
4. правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов; виды каш и правила их варки; приёмы варки овощей;
5. технологию приготовления первых, вторых, холодных, сладких блюд и изделий из теста в ассортименте массового спроса; правила приготовления блюд из концентратов;
6. приготовление различных видов пассировок;
7. режим и продолжительность процессов тепловой обработки (варки, жаренья, припускания, выпечки);
правила составления меню; порядок пользования сборником рецептов, выход готовых изделий; проценты уварки, уварки, упёка и увеличения в объёме; условия, сроки хранения и реализации готовой продукции и полуфабрикатов, правила бракеража пищи, требования в отношении температуры отпускаемых потребителю блюд, правила раздачи блюд массового спроса; порядок сдачи сырья и готовых изделий на лабораторный анализ;
8. основные типы механического, теплового, весоизмерительного и холодильного оборудования; их назначение, устройство, правила эксплуатации и техники безопасности при обслуживании оборудования;
9. основы физиологии питания, личной гигиены и санитарии;
10. основы экономических знаний в объёме типовой учебной программы;
11. нормы и правила по охране труда, требования безопасности труда и пожарной безопасности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

Профессия: Повар

Срок обучения: 1 год 10 месяцев

Курс	Полугодия	Вид обучения	Кол-во часов за п/год	Кол-во часов за год
1	1 п/год	Учебная практика	308	736
	2 п/год	Учебная практика	428	
2	1 п/год	Учебная практика	346	428
	2 п/год	Учебная практика	82	
	Итого			1164
	2 п/год	Производственная практика	360	360
Всего				1524

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Курс: первый

№ тем	Наименование тем	Количество часов
T-1	Знакомство с учебной лабораторией Инструктаж по безопасным условиям труда	12
T- 2	Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей	54
T- 3	Тепловая обработка овощей	18
T- 4	Приготовление соусов	36
T- 5	Приготовление блюд и гарниров из овощей	96
T- 6	Приготовление бульонов и супов	86
	Проверочная работа за 1 полугодие	6
	Итого за 1 полугодие	308
T- 1	Инструктаж по безопасным условиям труда	6
T- 6	Приготовление бульонов и супов	76
T- 7	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	90
T- 8	Приготовление холодных блюд и закусок. Бутерброды	60
T- 9	Приготовление горячих и холодных напитков	48
T- 10	Блюда из яиц и творога	72
T- 11	Приготовление сладких блюд	48
T- 12	Порционирование и раздача блюд массового спроса	22
	Проверочная работа за 2 полугодие	6
	Итого за 2 полугодие	428
	Итого за год	736

Перечень учебно-производственных работ

Профессия: Повар

Курс : I

№	Наименование тем	Наименование работ	Кол-во часов	Кол-во работ	Разряд
1	Тема № 2 Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей – 54 час	Безопасные условия труда			
		Обработка и нарезка картофеля (простая форма)	6	5	3
		Обработка и нарезка картофеля (простая форма)	6	5	3
		Обработка и нарезка корнеплодов (моркови и свёклы)	6	5	3
		Обработка и нарезка корнеплодов (моркови и свёклы)	6		
		Обработка и нарезка капусты белокочанной и цветной	6	5	3
		Обработка и нарезка лука репчатого и зелёного	6	5	3
		Обработка и нарезка кабачков, перца сладкого, патиссонов, огурцов, томатов			
		Обработка консервированных овощей	6	5	3
		Обработка и нарезка листовых и пряной зелени			
	Подготовка овощей к фаршированию (перец, кабачки, капуста)	6	2	3	
	Проверочная работа по теме	6	2	3	
2	Тема № 3 Тепловая обработка овощей – 18 час	Безопасные условия труда			
		Основные способы тепловой обработки – варка Варка основным способом Варка на пару Припускание	6	2	3
		Основные способы тепловой обработки – жарка Жарка основным способом Жарка в жарочном шкафу	6	2	3
		Комбинированные способы тепловой обработки: тушение, запекание	4	2	3
		Вспомогательные способы тепловой обработки: пассерование, ошпаривание	2	2	3

3	Тема № 4 Приготовление соусов и масляных смесей – 36 час	Безопасные условия труда			
		Соус белый основной	6	2	3
		Соус сметанный, сметанный с томатом и луком	6	2	3
		Соус молочный для подачи блюд, для запекания	6	2	3

4	Тема № 5 Приготовление блюд и гарниров из овощей - 96 час	Салатная, горчичная заправка, соус винегрет	6	2	3
		Масло сырное, паста желтковая			
		Маринад овощной. Соус сладкий	6	2	3-4
		Проверочная работа по теме	6	2	3
		Безопасные условия труда			
		Приготовление блюд из варёных овощей	18		
		Картофель отварной с соусом; с луком и грибами	6	2	3
		Картофельное пюре с пассерованными овощами; с соусом	6	2	3
		Картофель в молоке; Капуста цветная с соусом	6	2	3
		Приготовление блюд из припущенных овощей	12		
		Морковь с зелёным горошком в молочном соусе	6	2	3
		Овощи в молочном соусе	6	2	3
		Приготовление блюд из жареных овощей	12		
		Картофель жареный из сырого, варёного, кабачки	6	2	3
		Грибы жареные с луком			
		Котлеты картофельные с соусом, со сметаной; Котлеты морковные с соусом, со сметаной	6	2	3
		Приготовление блюд из тушёных овощей	18		
		Картофель тушёный; Картофель тушёный с овощами	6	2	3
		Свёкла тушёная с яблоками	6	2	3
		Капуста тушёная	6	2	3-4
Приготовление блюд из запечённых и фаршированных овощей	24				
Запеканка картофельная с овощами, со сметаной	6	2	3		
Рулет картофельный с овощами с соусом	6	2	3-4		
Кабачки фаршированные овощами с соусом	6	2	3		
Перец фаршированный овощами	6	2	3-4		

		Блюда из грибов	6	2	3
		Проверочная работа по теме	6	2	3
5	Тема № 6 Приготовление бульонов и супов – 156 час	Бульоны и отвары	12		
		Бульон из птицы, отвар овощной	6	4	3
		Бульон рыбный, отвар овощной	6	4	3
		Супы заправочные	36		
		Щи из свежей капусты с картофелем	6	4	3
		Щи из свежей капусты без картофеля	6	4	3
		Щи из квашеной капусты (с картофелем, без картофеля)	6	4	3
		Борщ с капустой и картофелем	6	4	3-4
		Рассольник ленинградский	6	4	3
		Рассольник домашний	6	4	3-4
		Овощные и картофельные супы	18		
		Суп крестьянский	6	4	3
		Суп картофельный с крупой	6	4	3
		Суп с макаронными изделиями	6	4	3
		Супы с макаронными изделиями, с крупой и бобовыми	18		
		Суп рисовый	6	4	3
		Суп гороховый (фасолевый)	6	4	3
		Суп с макаронными изделиями	6	4	3
		Супы с консервами	6		
		Суп с рыбными консервами	6	4	3
		Супы- пюре	18		
		Суп – пюре из картофеля	6	4	3-4
		Суп – пюре из разных овощей	6	4	3-4
		Суп – пюре из крупы (перловой или рисовой)	6	4	3-4
		Молочные супы	18		
		Молочный суп с овощами	6	4	3
		Молочный суп с крупой	6	4	3
		Молочный суп с макаронными изделиями	6	4	3
		Холодные супы	12		

		Окрошка мясная, овощная	6	4	3-4
		Борщ холодный	6	4	3-4
		Сладкие супы	12		
		Суп из свежих плодов	6	4	3
		Суп из сухофруктов с крупой	6	4	3
		Проверочная работа по теме	6		
6	Тема № 7 Блюда из круп и макаронных изделий, бобовых – 90 час	Блюда из круп	42		
		Каша гречневая рассыпчатая с овощами	6	2	3
		Каша рисовая рассыпчатая с овощами	6	2	3
		Рис отварной (3 способа)	6	2	3
		Каша пшённая, рисовая вязкая	6	2	3
		Каша манная, «Геркулес» жидкая	6	2	3
		Запеканка рисовая, пшённая с изюмом	6	2	3
		Биточки манные, рисовые	6	2	3
		Блюда из макаронных изделий	30		
		Макароны отварные с маслом, соусом сметанным, с томатным	6	2	3

		Макароны отварные с пассерованными овощами	6	2	3
		Макароны запечённые с сыром, яйцом	6	2	3
		Макаронник	6	2	3
		Лапшевник	6	2	3
		Блюда из бобовых	12		
		Фасоль, чечевица отварная	6	2	3
		Фасоль, тушёная в соус	6	2	3
		Проверочная работа по теме	6		
7	Тема № 8 Бутерброды. Приготовление холодных блюд и закусок – 60 час	Бутерброды	12		
		Простые, сложные	6	5	3
		Закрытые, канапе	6	5	3-4
		Салаты из свежих и квашеных овощей	12		
		Салат из свежей, квашеной капусты	6	2	3

		Салат овощной, фруктовые салаты	6	2	3
		Салаты из варёных овощей	12		
		Салаты картофельные	6	2	3
		Салат-коктейль	6	2	3
		Винегреты	6	2	3
		Блюда и закуски из овощей и грибов	6		
		Редька, тёртая со сметаной или маслом Грибы солёные или маринованные Помидоры, фаршированные салатом	6	2	3
		Закуски из яиц и сыра Яйца фаршированные Яйца под майонезом с гарниром Сыр тёртый	6	2	3
		Проверочная работа по теме	6		
8	Тема № 9 Холодные и горячие напитки – 30 час	Горячие напитки	6		
		Чай. Какао, горячий шоколад, кофейный напиток	6	5	3
		Холодные морсы и напитки	12		
		Напиток из чёрной смородины, варенья	6	5	3
		Напиток свекольный	6	5	3
		Молоко и молочные напитки	6		
		Коктейли безалкогольные	6	5	3
		Проверочная работа по теме	6		
9	Тема №10 Блюда из яиц и творога – 72 час	Блюда из варёных яиц	6		
		Яйца всмятку, «в мешочек», вкрутую. Яичная кашка	6	2	3
		Жареные блюда из яиц	12		
		Яичница-глазунья натуральная, с гарниром. Омлет натуральный	6	2	3-4
		Омлет смешанный. Омлет фаршированный	6	2	3-4
		Запеченные блюда из яиц	12		
		Омлет натуральный, смешанный	6	2	3
		Драчена	6	2	3
		Холодные блюда из творога	6		

		Творог с молоком, сметаной или сахаром. Творожная масса	6	2	3
		Горячие блюда из творога	30		
		Сырники из творога	6	2	3-4
		Сырники из творога с морковью	6	2	3-4
		Запеканка из творога	6	2	3
		Творожные батончики	6	2	3
		Вареники ленивые	6	2	3
		Проверочная работа по теме	6		
10	Тема № 11 Приготовление сладких блюд – 48 час	Холодные сладкие блюда	24		
		Плоды и ягоды свежие. Фруктовые салаты	6	2	3-4
		Компот из свежих плодов и ягод	6	5	3-4
		Кисель из варенья Кисель молочный густой	6	5	3-4
		Желе	6	2	3-4
		Горячие сладкие блюда	12		
		Гренки с фруктами Яблоки печёные	6	2	3
		Шарлотка с яблоками (жидкое тесто)	6	2	3
		Холодные десерты	6	2	3-4
		Проверочная работа по теме	6		
11	Тема № 12 Порционирование и раздача блюд массового спроса 36 час		36		3
	Проверочная работа за 1 полугодие		6	2	3
	Проверочная работа за 2 полугодие		6	2	3

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2 курс

№ тем	Наименование тем	Количество часов
Т- 1	БУТ пожарная и электробезопасность	6
Т- 13	Механическая кулинарная обработка рыбы	54
Т- 14	Приготовление холодных и горячих блюд из рыбы	54
Т- 15	Механическая кулинарная обработка мяса	54
Т-16	Приготовление холодных и горячих блюд из мяса	54
Т-17	Механическая кулинарная обработка птицы	54
Т-18	Приготовление холодных и горячих блюд из птицы	48
Т-19	Приготовление изделий из теста	16
	Проверочная работа за 1 полугодие	6
	Итого за 1 полугодие	346
Т- 1	БУТ пожарная и электробезопасность	6
Т-19	Приготовление изделий из теста	36
Т-20	Лечебное питание	34
	Проверочная работа по учебной практике	6
	Итого за 2 полугодие	82
	Итого за год	428

Перечень учебно-производственных работ

Профессия: Повар

Курс: II

№	Наименование тем	Наименование работ	Кол-во часов	Кол-во работ	Разряд
1	Тема № 13 Механическая кулинарная обработка рыбы и приготовление п/ф 54 час	Безопасные условия труда			
		Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы	6	5	3
		Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы	6	5	3
		Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы	6	5	3
		Приготовление рыбных п/ф для варки и припускания	6	5	
		Приготовление рыбных п/ф для жарки основным способом	6	5	3
		Приготовление рыбной котлетной массы: Котлеты, биточки	6	5	3
		Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из неё: Тефтели, фрикадельки	6	5	3
		Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из неё рулет	6	2	3
		Проверочная работа по теме	6	2	3
2	Тема № 14 Приготовление горячих блюд из рыбы 54 час	Безопасные условия труда			
		Блюда из отварной и припущенной рыбы рыба отварная, припущенная с гарниром	6	2	3
		Блюда из жареной рыбы: рыба, жареная основным способом с гарниром	6	2	3
		Блюда из жареной рыбы: рыба, жареная с луком по-ленинградски	6	2	3
		Блюда из запечённой рыбы: рыба, запечённая под молочным соусом	6	2	3
		Блюда из запечённой рыбы: рыба запечённая в омлете	6	2	3
		Блюда из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки с гарниром	6	2	3
		Блюда из рыбной котлетной массы: тефтели с гарниром	6	2	3
		Блюда из рыбной котлетной массы: фрикадельки с томатным соусом и с гарниром	6	2	3
		Проверочная работа по теме	6	2	3
3	Тема № 15 Механическая кулинарная обработка мяса и приготовление п/ф 54 час	Безопасные условия труда			
		Приготовление порционных п/ф	6	2	3
		Приготовление мелкокусковых п/ф	6	2	3
		Приготовление мелкокусковых п/ф	6	2	3

		Приготовление рубленой массы и п/ф: бифштекс	6	5	3
		Приготовление рубленой массы и п/ф: шницель, фрикадельки	6	5	3
		Приготовление котлетной массы и п/ф: котлеты, биточки, тефтели	6	5	3
		Приготовление котлетной массы и п/ф: зразы, рулет	6	5	3
		Обработка субпродуктов	6	2	3
		Проверочная работа по теме	6	2	3
4	Тема № 16 Приготовление горячих блюд из мяса 54 час	Безопасные условия труда			
		Приготовление блюд из отварного и припущенного мяса: мясо отварное с гарниром, сосиски, сардельки отварные с гарниром	6	2	3
		Приготовление блюд из жареного мяса: поджарка, бефстроганов с гарниром	6	2	3
		Приготовление блюд из тушёного мяса: гуляш с гарниром	6	2	3
		Приготовление блюд из запеченного мяса: картофельная запеканка, овощи фаршированные	6	2	3
		Приготовление блюд из рубленого мяса: бифштекс рубленный с гарниром	6	2	3
		Приготовление блюд из рубленого мяса: шницель натуральный рубленный с гарниром	6	2	3
		Приготовление блюд из котлетной массы: котлеты, биточки с гарниром	6	2	3
		Приготовление блюд из котлетной массы: Тефтели с гарниром	6	2	3
				Проверочная работа по теме	6
5	Тема № 17 Механическая кулинарная обработка с/х птицы и приготовление п/ф 54 час	Безопасные условия труда			
		Обработка птицы	6	5	3
		Приготовление порционных п/ф			
		Приготовление порционных п/ф	6	5	3
		Приготовление мелкокусковых п/ф: гуляш		5	
		Приготовление мелкокусковых п/ф: плов	6	5	3
		Приготовление котлетной массы из птицы: котлеты, биточки	6	5	3
		Приготовление котлетной массы из птицы: котлеты	6	5	3
		Приготовление котлетной массы из птицы	6	5	3
				Тефтели, фрикадельки	6

		Проверочная работа по теме	6	2	3
6	Тема № 18 Приготовление горячих блюд из птицы 48 час	Безопасные условия труда			
		Отварная птица	6	2	3
		Жареные блюда: котлеты натуральные из филе	6	2	3
		Тушёные блюда из птицы: рагу из птицы	6	2	3
		Блюда из котлетной массы: котлеты, биточки паровые	6	2	3
		Блюда из котлетной массы: котлеты жареные	6	2	3
		Блюда из котлетной массы: тефтели, фрикадельки	6	2	3
		Блюда из котлетной массы: запеканка	6	2	3
		Проверочная работа по теме	6	2	3
7	Тема № 19 Приготовление изделий из теста 48 час	Приготовление блинов и оладий	6	5	3
		Приготовление фаршей	6	5	3
		Приготовление изделий из дрожжевого теста	6	5	3
		Приготовление изделий из дрожжевого теста	6	5	3
		Приготовление изделий из дрожжевого теста	6	5	3
		Приготовление изделий из дрожжевого теста	6	5	3
		Приготовление изделий из дрожжевого теста	6	5	3
		Проверочная работа по теме	6	5	3
8	Тема № 20 Лечебное питание 30 час	Блюда для диеты № 1	6	2	3
		Блюда для диеты № 2	6	2	3
		Блюда для диеты № 2	6	2	3
		Блюда для диеты № 5	6	2	3
		Блюда для диеты № 9	6	2	3
		Проверочная работа по теме	6	2	3
		Проверочная работа за 1 п/г	6	2	3
		Проверочная работа за 2 п/г	6	2	3
		Проверочная работа по учебной практике	6	2	3
		ИТОГО	428		

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика является составной частью учебно-воспитательного процесса, она проводится на завершающем этапе обучения, на рабочих местах в предприятиях общественного питания на основе прямых договоров, заключаемых между предприятиями и КГА ПОУ «ПТПИТ». Во время производственной практики учащиеся самостоятельно выполняют работы, характерные для соответствующей профессии и уровня квалификации. Производственная практика по профессии **260807. 01 Повар** проводится в конце обучения на втором курсе в количестве 420 часов.

Руководство производственной практикой учебной группы осуществляет мастер производственного обучения, назначенный приказом директора КГА ПОУ «ПТПИТ», который несёт ответственность за выполнение программы практики. Руководителем производственной практики непосредственно на предприятии является лицо, назначенное приказом руководителя предприятия из числа опытных высококвалифицированных работников. С учащимися обязательно проводится инструктаж по технике безопасности, электробезопасности и пожарной безопасности непосредственно на предприятии. Во время прохождения производственной практики учащийся ведёт дневник учёта выполненных работ за каждый рабочий день. По окончании практики учащемуся выдаётся производственная характеристика, где даётся оценка уровня профессиональных качеств учащегося.

Целью производственной практики: является подготовка учащихся к самостоятельной высокопроизводительной работе по осваиваемой профессии **260807. 01 Повар**, а также закрепление, углубление, расширение, систематизация и реализация знаний, полученных при изучении общепрофессиональных и специальных дисциплин. Именно в стенах производства происходит знакомство с цеховой структурой предприятия, с организацией рабочих мест на каждом участке технологического процесса, с работой технологического оборудования, с организацией работы каждого цеха в соответствии с производственной программой, определяемой по меню на день, неделю и месяц, с учетом заказных обслуживаний, с движением сырья и полуфабрикатов с момента приемки их от поставщиков до отпуска готовых блюд через раздачу или при обслуживании официантами.

В результате прохождения практики учащийся должен знать:

- ассортимент выпускаемой продукции предприятия, технологические, механические и тепловые приемы и способы обработки каждого вида продукта с учетом сезонных норм отходов при обработке овощей.

уметь:

- пользоваться технологическими картами, делать расчет закладки продуктов для приготовления заданного количества порций, выполнять правильную механическую обработку сырья и нарезку продуктов, порционировать блюда и подавать в соответствии с правилами подачи.

выполнять:

- любую работу по обработке сырья, приготовлению полуфабрикатов, готовых блюд и кулинарных изделий в соответствии с требованиями квалификационных характеристик поваров 2-3 разрядов, учитывая конкретные условия предприятия.

Тематический план производственной практики

№ тем	Наименование тем	Кол-во часов
Т-1	Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности и правилам дорожного движения	6
Т-2	Механическая кулинарная обработка (МКО) и нарезка овощей	24
Т- 4	Приготовление соусов и масляных смесей	18
Т-5	Приготовление блюд и гарниров из овощей	24
Т-6	Приготовление супов	24

T-7	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	24
T-8	Приготовление бутербродов, салатов	18
T-9	Приготовление холодных и горячих напитков	18
T-10	Приготовление блюд из яиц и творога	18
T- 11	Приготовление сладких блюд	18
T -13	Механическая кулинарная обработка (МКО) рыбы и приготовление полуфабрикатов (п/ф)	18
T- 14	Приготовление блюд из рыбы	18
T-15	Механическая кулинарная обработка (МКО) мяса и приготовление полуфабрикатов (п/ф)	18
T- 16	Приготовление блюд из мяса	18
T-17	Механическая кулинарная обработка (МКО) птицы и приготовление полуфабрикатов (п/ф)	18
T- 18	Приготовление блюд из птицы	18
T-19	Приготовление изделий из теста	24
T-12	Порционирование и раздача блюд массового спроса	30
	Пробная квалификационная работа	6
	ИТОГО	360

**Перечень заданий
выпускных практических квалификационных работ
по профессии «Повар»**

Повар 2 разряда

- Картофельное пюре

- Картофель отварной
- Суп картофельный
- Суп с крупой, макаронными изделиями
- Суп молочный
- Каша рассыпчатая
- Макаронник
- Салат из свежих овощей
- Салат из варёных овощей
- Яичная кашка
- Омлет натуральный
- Запеканка из творога
- Котлеты, биточки с гарниром
- Кисель из варенья
- Компот из свежих яблок

Повар 3 разряда

- Салат-коктейль
- Картофель в молоке
- Котлеты картофельные с соусом
- Грибы, запечённые в сметанном соусе
- Капуста тушёная
- Картофель тушёный
- Запеканка картофельная
- Рулет картофельный
- Щи из свежей капусты с картофелем
- Борщ из свежей капусты с картофелем
- Рассольник ленинградский
- Окрошка
- Каша вязкая (жидкая) молочная
- Запеканки
- Лапшевник
- Омлет фаршированный
- Сырники из творога
- Рыба жареная с гарниром
- Гуляш с гарниром
- Блинчики фаршированные
- Кисель молочный густой
- Желе

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебной мастерской.

Оборудование учебной мастерской:

Рабочее место преподавателя.

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Шкаф холодильный;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Стол производственный;

Стол производственный с моечной ванной.

Комплект учебно-методической документации;

Наглядные пособия (планшеты, плакаты);

Технические средства обучения:

- Компьютер;

- программное обеспечение общего и профессионального назначения;

- комплект учебно-методической документации.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники

1. Андросов В.П. П.О. по профессии «Повар» часть 1, 2, 3, 4, М.: издательский центр «Академия», 2012 г.

2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, М.: Издательский центр «Академия», 2012 г.

3. Потапова И.И. Блюда из мяса, М.: Издательский центр «Академия», 2008 г.

4. Потапова И.И. Блюда из овощей, М.: Издательский центр «Академия», 012 г.

5. Потапова И.И., Блюда из яиц, М.: Издательский центр «Академия», 2009 г.

6. Чуканова Н.В., Производственное обучение профессии «Повар» 1, 2, 3, 4 часть, М.: Издательский центр «Академия», 2012 г

Справочники и нормативные документы:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2008 г.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика. 2009г.

3. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";

ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";

4. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

5. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.

Интернет-ресурсы:

1. www.yandex.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется мастером в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные профессиональные)	Компетенции	Формы и методы контроля и оценки
--	--------------------	---

компетенции)		
<p>Приготовление блюд из овощей и грибов. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить каши и гарниры, простые блюда из бобовых. Готовить простые блюда и гарниры из макаронных изделий. Готовить простые блюда яиц и творога. Готовить простые мучные блюда из теста с фаршем.</p> <p>Приготовление супов и соусов. Готовить бульоны и отвары. Готовить простые супы. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p> <p>Приготовление блюд из рыбы. Производить обработку рыбы с костным скелетом. Производить приготовление и подготовку п/ф из рыбы с костным скелетом. Готовить простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p> <p>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Производить подготовку п/ф из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Производить приготовление и подготовку п/ф из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Готовить простые блюда из мяса и мясных продуктов. Готовить простые блюда из домашней птицы. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и</p>	<p>ВПД 1 ПК 1.1 ПК 1.2</p> <p>ВПД 2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5</p> <p>ВПД 3 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4</p> <p>ВПД 4 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3</p> <p>ВПД 5 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>

<p>способов её достижения, определённых руководителем. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</p>		
---	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация

Текущий контроль знаний учащихся обеспечивает оценку уровня освоения учебных дисциплин и проводится преподавателем, матером п/о на любом из видов учебных занятий. Методы текущего контроля выбираются преподавателем исходя из специфики учебной дисциплины и с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся с ОВЗ.

Текущий контроль успеваемости позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Форма промежуточной аттестации для обучающихся с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Количество экзаменов и зачетов в процессе промежуточной аттестации обучающихся при обучении устанавливается учебным планом по конкретной профессии.

4.2. Организация итоговой аттестации.

Освоение образовательных программ профессионального обучения для лиц с ОВЗ завершается итоговой аттестацией, которая является обязательной.

Основной целью итоговой аттестации профессионального обучения по адаптированной программе является определение результатов уровня усвоения общих и профессиональных компетенций соответствующим требованиям ФГОС, профессиональным стандартам, квалификационным характеристикам выпускника.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по соответствующим профессиям рабочих.

Квалификационный экзамен включает в себя:

- выполнение практической квалификационной работы (в соответствии с перечнем практических квалификационных работ).
- проведение междисциплинарного экзамена, целью которого является проверка теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих;

Обе части экзамена являются равноправными и обязательными.

К итоговой аттестации допускаются выпускники, завершившие обучение в рамках адаптированной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточную аттестацию. Итоговая аттестация выпускников по программам профессионального обучения осуществляется аттестационной комиссией. Аттестационная комиссия формируется из преподавателей техникума и мастеров производственного обучения, и представителей работодателей по профилю подготовки выпускников. Аттестационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Состав аттестационной комиссии утверждается распорядительным актом Техникума.

Лицам, успешно прошедшим итоговую аттестацию по адаптированным образовательным программам профессионального обучения, выдается свидетельство об уровне квалификации установленного образца.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы профессионального обучения и (или) отчисленным из Техникума, выдается справка об обучении.

5.1. Кадровое обеспечение.

В реализации адаптированной образовательной программы участвуют преподаватели, мастера производственного обучения, педагог-психолог, имеющие высшее профессиональное или среднее специальное профессиональное образование, соответствующее профилю.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса.

Регулярно, согласно плану, педагогические работники проходят курсы повышения квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и стажировки в профильных организациях и на предприятиях.

Преподаватели учебных дисциплин и мастера производственного обучения повысили квалификацию по программам семинаров по психофизическим особенностям инвалидов, лиц с ОВЗ, организованных методическим объединением педагогов структурного подразделения.

Педагог-психолог на основе собственно психологических исследований и заключения психолого-медико-педагогической комиссии совместно с педагогами и медицинским работником:

- устанавливает актуальный уровень когнитивного развития обучающегося, определяет зону ближайшего развития;
- выявляет особенности эмоционально-волевой сферы, личностные особенности обучающегося, характер взаимодействия со сверстниками, родителями и другими взрослыми;
- помогает педагогам и другим специалистам наладить конструктивное взаимодействие как с родителями обучающегося, так и с самим обучающимся;
- повышает психологическую компетентность педагогов, а также родителей;
- проводит консультирование педагогов, родителей и обучающихся;
- совместно с социальным педагогом и администрацией техникума проводит работу по профилактике и преодолению конфликтных ситуаций.

Основными задачами педагога-психолога в техникуме являются:

- разъяснение педагогам, тех или иных особенностей и причин поведения обучающегося с нарушением интеллекта;
- помощь в подборе тех или иных форм, приемов взаимодействия с ним;
- отслеживание динамики адаптации обучающегося в социуме;
- раннее выявление тех или иных затруднений как обучающегося и его родителей, так и у педагогов группы.

Социальный педагог — основной специалист, осуществляющий контроль за соблюдением прав любого обучающегося в структурном подразделении для обучения лиц с ОВЗ КГАПОУ «ПТПИТ». На основе социально-педагогической диагностики социальный педагог выявляет потребности обучающегося и его семьи в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации учащегося в структурном

подразделении. Социальный педагог собирает всю возможную информацию о «внешних» ресурсах для педагогического состава структурного подразделения техникума, 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 структурном подразделении техникума.

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 структурном подразделении для обучения лиц с ОВЗ техникума 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.

5.1.1. Характеристика педагогического состава, реализующих АОП по профессиям

№ п/п	Ф. И. О.	Занимаемая должность	Образование	Стаж работы		Звания, категория, разряд	Повышение квалификации
				Общий стаж	Пед. Стаж		
1	Аллахвердиев Олег Игоревич	мастер п/о	Высшее. Пермский политехнический институт (автотдорожный факультет), инженер – механик)04.06.1992 Среднее специальное, Пермский строительный техникум (промышленное и гражданское строительство, техник – строитель) 1985год	43	12	Соответствие занимаемой должности (СЗД)	1). ГОУ ДПО ПКПКРО 07.12.2009 - 18.12.2009 «Основы профессиональной и специальной педагогики в образовательном процессе учреждения НПО» - 72 часа 2). МИПКСНПО г. Казань - 16.11. 2015 - 29.11.2015г. «Инклюзивное образование в условиях системы СПО»- 108 часов, 2015
2	Астафьева Наталья Алексеевна	мастер п/о	Высшее, ПГПУ, Учитель русского языка и литературы, 30.05. 2001 г. Среднее специальное, Нижне-Тагильский индустриальный педагогический техникум, мастер п\о Пермский Государственный торгово-технологический колледж, 2002год	38	38	(СЗД)	1). ГОУ ДПО ПКПКРО 07.12.2009 - 18.12.2009 «Основы профессиональной и специальной педагогики в образовательном процессе учреждения НПО» - 72 часа (№ 209); 2). МИПКСНПО г. Казань - 16.11. 2015 - 29.11.2015г. «Инклюзивное образование в условиях системы СПО»- 108 часов
3	Блинова Фания Галиулловна	мастер п/о	Среднее специальное Новокуйбышевский индустриально-педагогический техникум, техник-технолог, мастер п/о, 30.06.1983	31	31	высшая категория	1). ГОУ ДПО ПКПКРО 07.12.2009 - 18.12.2009 «Основы профессиональной и специальной педагогики в образовательном процессе учреждения НПО» - 72 часа (№ 203); 2). ГБУ ДПО «Институт развития образования Пермского края» 11.05.2015 - 11.06.2015 «Организация обучения, воспитания детей-инвалидов, детей с ОВЗ в общеобразовательных организациях в условиях специального (к) образования и инклюзивных практик» - 72 часа (№ 2- 1906/15); 3). ГОУ ДПО (ПВ) С «ПКПКРО» «Особенности введения ФГОС в профессиональном образовании» - 21.10.2010 - 22.10.2010 - 16 часов, (№ 685) 4). МИПКСНПО г. Казань - 16.11. 2015 - 29.11.2015г. «Инклюзивное образование в условиях системы СПО»- 108 часов
4	Витык Елена Александровна	преподаватель	Высшее, Пермский государственный университет им. Горького, филолог,	33	32	1 категория	1). ГОУ ДПО ПКПКРО 07.12.2009 - 18.12.2009 «Основы профессиональной и специальной педагогики в образовательном процессе

			18.06.1988 г.,				учреждения НПО» - 72 часа (№ 214) 2). МИПКСНПО г. Казань - 16.11. 2015 - 29.11.2015г. «Инклюзивное образование в условиях системы СПО»- 108 часов 3) Профессиональная переподготовка, ООО Учебный центр «Профессионал» , диплом , Педагог по обучению лиц с ограниченными возможностями здоровья , , 600 часов 4)Профессиональная переподготовка, ООО Учебный центр «Профессионал» , диплом , “Организация деятельности педагога-психолога в образовательной организации” Педагог-психолог, 2017
5	Добрыдина Елена Валерьевна	мастер п/о	Высшее , Российский государственный профессионально-педагогический университет, г. Екатеринбурга, педагог профессионального обучения, 29.04.11. Среднее специальное , Нижне-Тагильский индустриальный педагогический техникум, техник – строитель, мастер п/о, 30.06.1984	33	32	1 категория	1). ГОУ ДПО ПКП КРО 07.12.2009 - 18.12.2009 «Основы профессиональной и специальной педагогики в образовательном процессе учреждения НПО» - 72 часа (№ 191); 2). МИПКСНПО г. Казань - 16.11. 2015 - 29.11.2015г. «Инклюзивное образование в условиях системы СПО»- 108 часов 3) Профессиональная переподготовка, ООО Учебный центр «Профессионал» , диплом , Педагог по обучению лиц с ограниченными возможностями здоровья, 24.05.2017 по 16.08.2017, 600 часов 4)Профессиональная переподготовка, ООО Учебный центр «Профессионал» , диплом , “Организация деятельности педагога-психолога в образовательной организации” Педагог-психолог, 2017
6	Дик Алена Эдуардовна	мастер п/о	Среднее профессиональное. «Пермский государственный профессионально-педагогический колледж», педагог дополнительного образования детей в области социально-педагогической деятельности, Начальное профессиональное: ПУ №41 «Парикмахер» 3	7	7	1 категория	МИПКСНПО г. Казань - 16.11. 2015 - 29.11.2015г. «Инклюзивное образование в условиях системы СПО»- 108 часов

			разряда, 2010 г.				
7	Депутатова Лариса Юрьевна	руководитель структурного подразделения	Высшее , Уральский профессиональный педагогический университет г. Екатеринбурга, педагог – технолог ; 2000 Профессиональная переподготовка: Пермский гуманитарно-технологический институт, «Практическая психология» ; 2010 Профессиональная переподготовка: НОУ ВПО «Московский финансово-промышленный университет «Синергия», «Менеджмент в образовании» ; 2014	34	23	СЗД	1). ГОУ ДПО ПКПКРО 07.12.2009 - 18.12.2009 «Основы профессиональной и специальной педагогики в образовательном процессе учреждения НПО» - 72 часа (№ 213); 2). МИПКСНПО г. Казань - 16.11. 2015 - 29.11.2015г. «Инклюзивное образование в условиях системы СПО»- 108 часов
8	ДюкинХаки м уллаГабдль аевич	мастер п/о	Среднее специальное , Пермский строительный техникум, техник-строитель, 14.05. 1981	37	9	СЗД	МИПКСНПО г. Казань - 16.11. 2015 - 29.11.2015г. «Инклюзивное образование в условиях системы СПО»- 108 часов
9	Замятина Галина Анатольевна	мастер п/о	Среднее специальное , Пермский строительный техникум, техник-строитель, 14.05. 1981 Профессиональное училище № 41 «Штукатур-маляр 3 разряда».	40	37	СЗД	МИПКСНПО г. Казань - 16.11. 2015 - 29.11.2015г. «Инклюзивное образование в условиях системы СПО»- 108 часов
10	Карагаева Надежда Аркадьевна	мастер п/о	Среднее специальное , Пермский коммерческий колледж, техник-технолог, 20.03.1992г.,	38	18	СЗД	1). ГБУ ДПО «Институт развития образования Пермского края» 11.05.2015 - 11.06.2015 «Организация обучения, воспитания детей-инвалидов, детей с ОВЗ в общеобразовательных организациях в условиях специального (к) образования и инклюзивных практик» - 72 часа

							(№ 2- 1907/15); 2). МИПКСНПО г. Казань - 16.11. 2015 - 29.11.2015г. «Инклюзивное образование в условиях системы СПО»- 108 часов
11	Кантанистова Светлана Павловна	преподаватель	Высшее , Политехнический институт им Ползунова г. Барнаула, инженер-педагог (строительных дисциплин) 25.06.1985,	32	32	Высшая категория	1). ГОУ ДПО ПКПКРО 07.12.2009 - 18.12.2009 «Основы профессиональной и специальной педагогики в образовательном процессе учреждения НПО» - 72 часа (№ 203); 2). ГБУ ДПО «Институт развития образования Пермского края» 11.05.2015 - 11.06.2015 «Организация обучения, воспитания детей-инвалидов, детей с ОВЗ в общеобразовательных организациях в условиях специального (к) образования и инклюзивных практик» - 72 часа (№ 2- 1906/15); 3). МИПКСНПО г. Казань - 16.11. 2015 - 29.11.2015г. «Инклюзивное образование в условиях системы СПО»- 108 часов 4) Профессиональная переподготовка, ООО Учебный центр «Профессионал» , Педагог по обучению лиц с ограниченными возможностями здоровья, 24.05.2017 по 16.08.2017, 600 часов
12	Кудымова Раиса Валерьевна	мастер п/о	Среднее специальное , Нижне-Тагильский индустриальный педагогический техникум, техник – строитель, мастер п/о , 30.06.1981	34	24	СЗД	1). ГОУ ДПО ПКПКРО 07.12.2009 - 18.12.2009 «Основы профессиональной и специальной педагогики в образовательном процессе учреждения НПО» - 72 часа (№ 220) 2). МИПКСНПО г. Казань - 16.11. 2015 - 29.11.2015г. «Инклюзивное образование в условиях системы СПО»- 108 часов
13	Окунева Нина Ивановна	преподаватель	Высшее , Пермский государственный педагогический институт, физико-математический факультет, отделение математики, учитель математики, 02.07.1973	44	44	СЗД	1). ГОУ ДПО ПКПКРО 07.12.2009 - 18.12.2009 «Основы профессиональной и специальной педагогики в образовательном процессе учреждения НПО» - 72 часа (№ 215) 2). ГНУ «ИКПРАО» «Клинико - психолого - педагогическая диагностика и коррекция стойких трудностей в обучении» - 72 часа (№ 4/15 - 0) 2). МИПКСНПО г. Казань - 16.11. 2015 - 29.11.2015г. «Инклюзивное образование в условиях системы СПО»- 108 часов ФГБОУВО «ПГГПУ» г. Пермь- 04.10.16-14.10.16г. «Современные коррекционные технологии сопровождения детей с ОВЗ, детей-инвалидов в учреждениях среднего профессионального образования» 592404476968-72ч. 14.10.2016 г

							3) НИУ г. Пермь С 05.06.2017 по 20.11.2017г. «Высшая школа экономики. «Управление качеством образования : современные методы повышения качества непрерывного обучения математике для успешной реализации новых ФГОС»
14	Новикова Наталья Макаровна	мастер п/о	Высшее , Волжская государственная академия водного транспорта, экономист - менеджер по специальности «Экономика и управление на предприятии транспорта»), 2014. Начальное профессиональное: ПУ №41 «Парикмахер» 3 разряда, 2010	24	8	СЭД	1). ГОУ ДПО ПКПКРО 07.12.2009 - 18.12.2009 «Основы профессиональной и специальной педагогики в образовательном процессе учреждения НПО» - 72 часа (№ 205); 2). МИПКСНПО г. Казань - 16.11. 2015 - 29.11.2015г. «Инклюзивное образование в условиях системы СПО»- 108 часов
15	Плюснина Елена Сергеевна	Преподаватель Соц. педагог	Высшее , Пермский государственный педагогический университет, социальный педагог; 26.05.2009 Московский институт государственного управления и права, юрист по специальности «Юриспруденция», 09.02.2013	16	14	1 категория	МИПКСНПО г. Казань - 16.11. 2015 - 29.11.2015г. «Инклюзивное образование в условиях системы СПО»- 108 часов МБУ «ЦППМСП» г. Перми «Технология выявления и социально педагогического сопровождения случаев жестокого обращения с ребёнком» - 24 ч. 03.11.2016 г.
16	Расторгуева Ольга Ивановна	мастер п/о	Среднее специальное , Пермский техникум советской торговли, техник-технолог приготовления пищи, 28.02.1980	37	22	1 категория	1). ГОУ ДПО ПКПКРО 07.12.2009 - 18.12.2009 «Основы профессиональной и специальной педагогики в образовательном процессе учреждения НПО» - 72 часа, (№ 187); 2). МИПКСНПО г. Казань - 16.11. 2015 - 29.11.2015г. «Инклюзивное образование в условиях системы СПО»- 108 часов 3) Профессиональная переподготовка ФГБОУ ВО «Пензенский государственный технологический университет», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», 2018 г.
17	Самоделкина Ксения Александровна	мастер п/о	Высшее , Московский филиал ГУ, Товароведение и экспертиза товаров.	14	9	СЭД	1). ГОУ ДПО ПКПКРО 07.12.2009 - 18.12.2009 «Основы профессиональной и специальной педагогики в образовательном процессе

							учреждения НПО» - 72 часа, (№ 207); 2). МИПКСНПО г. Казань - 16.11. 2015 - 29.11.2015г. «Инклюзивное образование в условиях системы СПО»- 108 часов 3) Профессиональная переподготовка ООО Учебный центр «Профессионал», 2017, «Организация образовательного процесса для обучающихся с ОВЗ». Квалификация: Педагог по обучению лиц с ОВЗ, 600часов 4) Профессиональная переподготовка ООО «Инфоурок», «Методика организации производственного обучения в ОО», квалификация: мастер производственного обучения; март 2018
18	Смирнова Татьяна Павловна	Библиотекарь	Высшее, Усть-Каменогорский педагогический институт, учитель русского языка и литературы. 21.07.1983	32	23		1). ГОУ ДПО ПКПКРО 07.12.2009 - 18.12.2009 «Основы профессиональной и специальной педагогики в образовательном процессе учреждения НПО» - 72 часа, (№ 207); 2) РИНОФГБОУ «ПГНИУ» 17.04.2017-28.04.2017 г «Педагог-библиотекарь: информационно-коммуникативные технологии библиотечной среды» 72ч, 28.1-28. 04.2017.
19	Фадеев Виктор Леонидович	мастер п/о	Высшее, ГППУ г. Екатеринбург, педагог проф. Обучения, 25.02.2006,	37	20	высшая категория	1). ГОУ ДПО ПКПКРО 07.12.2009 - 18.12.2009 «Основы профессиональной и специальной педагогики в образовательном процессе учреждения НПО» - 72 часа (№ 194); 2). МИПКСНПО г. Казань - 16.11. 2015 - 29.11.2015г. «Инклюзивное образование в условиях системы СПО»- 108 часов 3) Профессиональная переподготовка «Институт новых технологий в образовании» г. Омск, «Менеджмент в образовании», 30.05.2016
20	Хасанов РафисМавлитович	преподаватель	Высшее, СГПИ, учитель физкультуры, 22.06.1996,	34	27	СЗД	1). МИПКСНПО г. Казань - 16.11. 2015 - 29.11.2015г. «Инклюзивное образование в условиях системы СПО»- 108 часов; 2). ФГБОУ ВПО «ПГАИК» - 30.11.2013г. - «Культура здоровьесбережения» - 72 часа (№ 500) 3) ФГБОУВО «ПГГПУ» г. Пермь- 12.04.2017-28.04.2017 «Современные коррекционные технологии сопровождения детей с ОВЗ, детей-инвалидов в учреждениях спреднего профессионального образования» -72ч. 28.04.2017

21	Чикилева Галина Васильевна	преподаватель	Высшее , Пермский государственный университет им. Горького филолог, учитель немецкого языка, 29.06.1971,	49	48	СЗД	1). ГОУ ДПО ПКПКРО 07.12.2009 - 18.12.2009 «Основы профессиональной и специальной педагогики в образовательном процессе учреждения НПО» - 72 часа (№ 196); 2). МИПКСНПО г. Казань - 16.11. 2015 - 29.11.2015г. «Инклюзивное образование в условиях системы СПО»- 108 часов
22	Шадрина Ксения Сергеевна	мастер п/о	Высшее , Пермский институт муниципального управления., экономист, 2012 Среднее специальное. Пермский промышленно коммерческий колледж , Менеджер по отраслям, 2005	7	7		1) ФГБОУВО «ПГГПУ» г. Пермь- 12.04.2017-28.04.2017 «Современные коррекционные технологии сопровождения детей с ОВЗ, детей-инвалидов в учреждениях среднего профессионального образования» -72ч. 28.04.2017 г 2) ООО Интерридж консалтинг» Учебный центр дополнительного профессионального образования, Челябинск, 30.10.2017-13.11.2017, «Формирование здорового образа жизни» - 72часа. 3) Профессиональная переподготовка ООО Учебный центр «Профессионал», «Организация образовательного процесса для обучающихся с ОВЗ». Квалификация: Педагог по обучению лиц с ОВЗ, 600 часов; 2017

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.

Основная программа профессиональной подготовки «Штукатур» обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам учебного плана. Основная учебно-методическая литература, внесена в программы дисциплин в качестве обязательной. Обеспеченность основной учебной литературой находится в пределах норматива. Наряду с учебниками по всем дисциплинам имеются учебные пособия, разработанные преподавателями и мастерами производственного обучения адаптированными к обучению лиц ограниченными возможностями здоровья которые в целом охватывают учебный материал, предусмотренный учебными программами дисциплин. Учебный процесс по дисциплинам имеет достаточное программно - информационное обеспечение. При проведении теоретических занятий используется мультимедиа комплексы, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество. Созданы электронные версии методических разработок преподавателей по изучению дисциплин.

5.3. Материально-техническое обеспечение.

Структурное подразделение для обучения лиц с ОВЗ для реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий по всем учебным дисциплинам и учебной практике. Все учебные помещения соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы отвечает особым образовательным потребностям обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Оборудование учебных кабинетов:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – наглядных пособий;
- макеты
- комплект бланков технологической документации;
- комплект плакатов;
- учебные пособия;
- натуральные образцы

Технические средства обучения

- комплект инструментов, приспособлений;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (планшеты, действующие стенды, плакаты и др.)

Оборудование учебной мастерской и рабочих мест мастерской:

1. Рабочие места по количеству обучающихся
2. Рабочее место мастера производственного обучения
3. Комплект инструментов и приспособлений.
4. Техническая и технологическая документация.
5. Комплект инструкционно-технологических карт
6. Комплект учебно – наглядных пособий.
7. Спецодежда
8. Аптечка

5.4. Требования к организации учебной и производственной практики обучающихся.

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Видами практики обучающихся, осваивающих адаптированные образовательные программы профессионального обучения, являются: учебная практика и производственная практика (далее - практика).

Программы практики разрабатываются и утверждаются образовательной организацией, самостоятельно и являются составной частью адаптированных образовательных программ.

Планирование и организация практики на всех ее этапах обеспечивает последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, навыков, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к

другому; целостность подготовки квалифицированных рабочих, служащих к выполнению основных трудовых функций; связь практики с теоретическим обучением.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных стандартов.

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Учебная практика проводится в учебных мастерских и лабораториях, а также возможно на предприятиях (организациях) на основе договоров между организацией и техникумом.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между техникумом и организациями.

Сроки проведения практики устанавливаются техникумом в соответствии с учебным планом по профессии.

Учебная практика по профилю специальности (профессии) проводится путем чередования с теоретическими занятиями. Производственная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики.

Производственная практика является завершающим этапом освоения профессионального цикла по виду профессиональной деятельности.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в техникум и учитываются при прохождении итоговой аттестации.

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

Основные виды сопровождения учебного процесса:

Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебной деятельности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного образования. Организационно-педагогическое сопровождение может включать: контроль за посещаемостью занятий; помощь в организации самостоятельной работы в случае заболевания; организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих обучающихся; содействие в прохождении промежуточных аттестаций, сдаче зачетов, экзаменов, ликвидации академических задолженностей; коррекцию взаимодействия обучающегося и преподавателя в учебном процессе; консультирование преподавателей и сотрудников по психофизическим особенностям обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, коррекцию трудных ситуаций; периодические инструктажи и семинары для преподавателей, методистов и иную деятельность.

Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации. Оно направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося, ее профессиональное

становление с помощью психодиагностических процедур, психопрофилактики и коррекции личностных искажений.

Цель психолого-педагогического сопровождения: создание благоприятных психолого-педагогических условий, способствующих максимальному развитию личностного потенциала, обеспечение своевременной специализированной помощи в освоении профессии лиц с ограниченными возможностями здоровья и лиц с инвалидностью и дальнейшей социализации.

Задачи психолого-педагогического сопровождения:

1. Способствовать формированию личности обучающихся.
2. Содействовать успешной адаптации к требованиям обучения и воспитания.
3. Оказывать своевременную психолого - педагогическую помощь лицам с ОВЗ и лицам с инвалидностью.
4. Формировать у обучающихся способности к самопознанию, саморазвитию и самоопределению.

Средства реализации:

Диагностическая работа. Выявление проблем и трудностей развития подростков с ограниченными возможностями здоровья, проведение их комплексного обследования и подготовку рекомендаций по оказанию им психолого-медико-педагогической помощи.

Консультативно-просветительская работа. Информирование и консультирование всех участников учебно-воспитательного процесса по вопросам инклюзивного образования, развития навыков самопознания и самоконтроля, толерантности и навыков бесконфликтного общения; формирование мотивации на здоровый образ жизни, активную и позитивную жизненную позицию. Консультирование (индивидуальное, групповое), осуществляется по заявленным проблемам (учащихся, родителей, учителей). Встречи с социальными партнерами: службой занятости населения, обществом инвалидов, работодателями и др.

Развивающая работа (индивидуальная, групповая), направленная на создание психолого-педагогических условий для развития личностного, творческого и интеллектуального потенциала учащихся, оказание индивидуальной помощи учащимся по выявленным проблемам. Участие в проектах районного, городского, краевого и федерального уровней.

Профилактическая и коррекционная работа. Активное воздействие на личность с целью формирования у нее ряда индивидуально-психологических особенностей, необходимых для дальнейшего становления и развития личности. Создание оптимальных условий для развития и самоопределения личности, в формировании мотивации на здоровый образ жизни, активную и позитивную жизненную позицию.

Медицинско-оздоровительное сопровождение включает диагностику физического состояния обучающихся, сохранение здоровья, развитие адаптационного потенциала, приспособляемости к учебе.

Цель: укрепление соматического и психического здоровья обучающихся в условиях профессионального учреждения.

Задачи:

-Обеспечение медицинского диагностического обследования.

- Формирование у обучающихся установки на здоровый образ жизни, профилактику суицидального поведения подростков.

- Оказание первичной медико-санитарной помощи при острых заболеваниях, отравлениях и травмах воспитанников; в экстренных случаях – направление в стационар для оказания специализированной медицинской помощи.

Средства:

-Выявление группы здоровья обучающихся, необходимых для занятий физической культурой и спортом.

Проведение мероприятий по предупреждению и снижению заболеваемости, травматизма, инвалидности среди обучающихся и сотрудников, улучшению санитарно-гигиенических условий учебно-воспитательного процесса.

- Проведение профилактических медицинских осмотров и диспансеризации обучающихся, в соответствии с действующими положениями; контроль за проведением оздоровительных мероприятий.

- Проведение противоэпидемических мероприятий: профилактические прививки, выявление и изоляцию инфекционных больных, динамическое наблюдение за лицами, бывшими в контакте с инфекционными больными, своевременное оповещение Роспотребнадзора.

-Иммунизация обучающихся проводится согласно плану.

Вакцинопрофилактика:

Осуществление диагностики и мониторинга физического, психического и соматического здоровья воспитанников.

- Получение объективной информации о физическом состоянии и здоровье обучающихся.

- Анализ физического, нервно-психического развития и здоровья обучающихся для проведения профилактических и оздоровительных мероприятий.

Сотрудничество с медицинскими, оздоровительными и реабилитационными центрами.

Социальное сопровождение - это совокупность мероприятий, сопутствующих образовательному процессу и направленных на социальную поддержку обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов при инклюзивном образовании, включая содействие в решении бытовых проблем, проживания в общежитии, социальных выплат, выделения материальной помощи, стипендиального обеспечения.

Задачи:

-повышение реабилитационного потенциала и качества жизни;

-конкретизация потребностей инвалидов различных видах социально-бытовой реабилитации;

- конкретизация услуг и технических средств, необходимых и рекомендуемых инвалиду в рамках ИПР;
- реализация индивидуальных программ реабилитации инвалидов.

Социальное сопровождение определяется системой принципов:

- гуманистическая направленность образовательного процесса, предполагающая уважение к личности подростка, развитие его индивидуальности;
- гибкость и динамичность, предполагающие возможность оперативного изменения содержания, форм и методов обучения в соответствии с особенностями различных категорий обучающихся и возможностями их семей;
- доступность, предполагающая вариативность форм обучения, в соответствии с реальным потенциалом обучающегося и его семьи;
- целостный подход к образованию и социализации обучающегося на основе взаимосвязи между различными видами деятельности, включая педагогический, психологический, социальный аспекты, составляющие единый комплекс, соблюдение планомерности и непрерывности этого процесса;
- максимально раннее включение обучающегося с ОВЗ в образовательный процесс;
- единство действий семьи и техникума в процессе образования и социализации подростка, обучение родителей и включение их в процесс социально-педагогической деятельности;
- содействие интеграции обучающихся с ОВЗ в общество, формирование социально-значимых навыков.

Социальное сопровождение осуществляется через:

- оказание консультативной и организационно - методической помощи инвалидам по вопросам социальной реабилитации;
- предоставление информации о правовых основах реабилитации инвалидов;
- содействие в решении личных проблем обучающихся с ОВЗ;
- социально-психологическую реабилитацию инвалидов и обучающихся с ОВЗ;
- индивидуальная работа с обучающимися с ОВЗ нуждающиеся в индивидуальной профилактической коррекции;
- изучение учебных дисциплин «Социальная адаптация», «Основы социально-правовых знаний» с целью повышения правовой грамотности обучающихся с ОВЗ и успешной адаптации в общество.

Воспитательная работа в структурном подразделении.

Воспитательная работа в структурном подразделении строится в соответствии с Федеральными Государственными образовательными стандартами, основой которых является концепция духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России. Приоритетами воспитательной работы в техникуме являются: формирование общей культуры личности обучающихся, их успешную социализацию в обществе и адаптацию на рынке труда, воспитание гражданственности, духовности, инициативности и самостоятельности, уважение к правам и свободам человека, любви к окружающей природе, Родине, семье, формирование здорового образа жизни и законопослушного поведения.

В основу концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России положены следующие направления:

- духовно-нравственное и эстетическое воспитание;***
- гражданское, патриотическое и правовое воспитание;***
- профессионально-трудовое воспитание;***
- спортивно-оздоровительное воспитание;***
- профилактика правонарушений, употребления ПАВ, курительных смесей, алкоголя;***
- работа с родителями.***

Новый Федеральный государственный образовательный стандарт предполагает реализацию в образовательном учреждении как урочной, так и внеурочной деятельности. Внеурочная деятельность, как и деятельность обучающихся в рамках урочной деятельности направлена на достижение результатов освоения основной профессиональной образовательной программы. Но, в первую очередь, – это достижение результатов профессионально-личностного развития. Внеурочная деятельность осуществляется в свободное от аудиторных занятий время и является важнейшей составной частью образовательного процесса, обеспечивающего формирование нравственных, общекультурных, гражданских и профессиональных качеств личности.

Воспитательный процесс осуществляется с учетом специфики образовательного учреждения, социокультурного пространства, потребностей социума, семьи и индивидуальных особенностей и интересов обучающихся. В конечном итоге программа воспитания направлена на реализацию главной задачи этого процесса – успешное профессиональное становление и социализацию личности.

В нашем образовательном учреждении воспитательная работа строится на основе технологии педагогики сотрудничества и Концепции развития и воспитания личности, имеет целью формирование следующих общих компетенций:

1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

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

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

5. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами и руководством.

Реализация данной программы осуществляется в нескольких направлениях: гражданско-патриотическое воспитание; духовно-нравственное, эстетическое; профессионально-трудовое воспитание; спортивно-оздоровительное воспитание; профилактика

Цель:

Создание оптимальных условий для воспитания, обучения и сопровождения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Реализация программы должна обеспечить ориентацию обучающихся, воспитанников на ценности гражданского общества, общечеловеческие нравственные приоритеты, гармонизацию взаимоотношений с окружающим социумом, природой, самим собой. Формирование у воспитанников готовности к самостоятельному выбору в пользу здорового образа жизни. Самореализации в общественно значимой и профессиональной деятельности. Формирование таких ценностей, как семья, Отечество, свобода, культура, толерантность, экологическое благополучие; знаний традиций, культуры своего народа, ответственности за будущее своей страны.

Исходя из неоднородности контингента обучающихся, воспитанников главный акцент в своей деятельности наше ОУ делает на учет индивидуальных особенностей каждого ребенка. Индивидуальный подход предполагает организацию педагогических воздействий с учетом особенностей и уровня развития ребенка, а также условий его жизнедеятельности.

Задачи коррекционно-воспитательной работы:

- Создание в учреждении коррекционно-развивающей среды, обеспечивающей развитие компенсаторных механизмов личности ребенка с интеллектуальным недоразвитием.

- Формирование нравственности, становление и проявление их индивидуальности, способности к самоопределению, самореализации.

- Развитие потребности в здоровом образе жизни.

- Воспитание у обучающихся качеств личности, позволяющих осуществить их социальную адаптацию, реабилитацию и интеграцию.

- Формирование у воспитанников прочных профессионально-трудовых умений и навыков и выработка адекватных профессиональных намерений.

- Содействие творческому развитию личности воспитанников, их социальной активности, потребности в самореализации.

Основные педагогические идеи воспитания, реализуемые в программе и практике воспитательной работы:

1. Совместное сотрудничество педагогов и воспитанников в решении общих задач, обеспечивающих жизнедеятельность взрослых и детей.

2. Воспитание существенных личностных качеств: патриотизма, чувства гражданственности, трудолюбия, ответственности, культуры общения.

3. Ориентация детей на вечные абсолютные ценности - Отечество, Малая Родина, Семья, Человек, Труд, Знания, Культура, Мир, Добро, Красота.

Воспитательные задачи:

1. Организация деятельности с категорией «трудные дети», семьями детей «группы риска СОП» и социально-опасными семьями.

2. Гражданско-патриотическое воспитание обучающихся через повышение воспитательского потенциала вне учебных занятий.

3. Повышение общей культуры обучающихся:

- включение каждого обучающегося в систему вне учебных занятий;
- повышение влияния образовательного учреждения на социализацию обучающихся, их самоопределения в отношении выбранной профессии.

4. Профилактика правонарушений, девиантных форм поведения и пагубных привычек;

5. Воспитание в обучающихся корректного отношения к происходящим событиям и окружающим людям;

6. Создание в техникуме благоприятной психологической атмосферы, способствующей раскрытию потенциала каждого обучающегося;

7. Развитие ученического самоуправления, активизация деятельности детей.