

# Министерство образования и науки Республики Бурятия

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Политехнический техникум»  
(ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»)

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАПОУ РБ  
«Политехнический техникум»



О.В. Якимов

Приказ № 480 от «26» августа 2025 г.

## АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Форма обучения— очная  
Срок обучения 1 год 10 месяцев  
Квалификация – повар 2 разряда  
На базе СКОШИ VIII вида

2025 г.

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки разработана в соответствии с требованиями профессионального стандарта (квалификационной характеристики) по профессии 16675 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. № 113н (зарегистр. в Минюсте РФ 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)), методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки РФ от 20.04.2015 N06-830вн), примерной адаптированной программы профессионального обучения.

Организация-разработчик программы: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Политехнический техникум», 671247, Республика Бурятия, Кабанский район, пгт. Селенгинск, мкр. Солнечный, д.42

АОП ПП согласована с Учебным центром, п.Каменск, Кабанский район, Республика Бурятия

Дата введения в действие: с 01.09.2025 г. (приказ от «26» августа 2025 г. № 480)

Настоящий документ разработан в соответствии с требованиями нормативных документов.

Документ вводится в действие с момента утверждения.

Электронная версия настоящего документа доступна для чтения и находится на сервере и официальном сайте техникума (Образовательные программы).

Хранение документа проводится в соответствии с требованиями по делопроизводству.

## Содержание

1.	Общие положения	4
1.1	Нормативно-правовые основы разработки примерной адаптированной программы профессионального обучения	5
1.2	Требования к поступающим	7
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоение адаптированной программы профессионального обучения	9
2.1	Область и объекты профессиональной деятельности	9
2.2	Виды и задачи профессиональной деятельности	9
2.3	Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения примерной адаптированной программы профессионального обучения	10
2.4	Результаты реализации адаптированной программы профессионального обучения	11
2.5	Структура адаптированной программы профессионального обучения	14
2.6	Трудоемкость адаптированной программы профессионального обучения	15
2.7	Срок освоения адаптированной программы профессионального обучения	15
3.	Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации адаптированной программы профессионального обучения	16
3.1	Учебный план	16
3.2	Календарный учебный график	17
3.3	Рабочие адаптированные программы учебных дисциплин	17
3.4	Рабочие программы учебных дисциплин, практик	17
4.	Контроль и оценка результатов освоения адаптированной программы профессионального обучения	19
4.1	Текущий контроль и промежуточный контроль	19
4.2	Итоговая аттестация и квалификационный экзамен	19
5.	Обеспечение специальных условий для реализации адаптированной программы профессионального обучения для лиц с интеллектуальными нарушениями	21
5.1	Кадровое обеспечение	21
5.2	Материально-техническое обеспечение	22
5.3	Учебно-методическое и информационное обеспечение	23
5.4	Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	23
6	Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации адаптированной программы профессионального обучения	24
7	Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся	25
	Приложения	28

## 1. Общие положения

Адаптированная программа профессионального обучения (далее АППО) попрофессии 16675 «Повар» для лиц с ограниченными возможностями здоровья разработана с целью получения профессионального образования лицами с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

Реализация АППО ориентирована на решение задач:

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

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 стенах или электронных носителях.

Подачу учебного материала осуществляют небольшими, логическими законченными дозами с опорой на наглядность. При предъявлении нового и закрепление 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 педагогический 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 здоровье сберегающих технологий; подбирают индивидуальный темп работы и нагрузки обучающегося; рациональное 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 врабатываемости.

При формировании программы предусмотрено включение реабилитационного курса

«Социально-профессиональная адаптация», обеспечивающего коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. 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 (далее Профстандарт) «Повар» трудовые функции, а также соответствующие знания и умения.

АППО представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе профессиональной характеристики по профессии 16675 Повар, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся с особыми образовательными потребностями.

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

## **1.1. Нормативно-правовые основы разработки АППО**

1. Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ, ст.79;
2. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
3. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар";
4. Требования Единых тарифно-квалификационных справочников работ и профессий рабочих (ЕТКС);
5. Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513 "Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, 4 по которым осуществляется профессиональное обучение", зарегистрированного в Минюсте России 08.08.2013 № 29322;
6. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и

лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях»;

7. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 года

№ 06-443 «О направлении методических рекомендаций» (Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования);

8. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 года № 05-108 "О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости" (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)");

9. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20 февраля 2019 года № ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью»;

10. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 года № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (Методические рекомендации 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).

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

12. Устав Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Республики Бурятия «Политехнический техникум»

13. Положение об организации обучения студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ГАПОУ РБ "Политехнический техникум" (<http://sel-politeh.ru/sites/default/files/%20%D0%9E%D0%92%D0%97.pdf>)

#### **Методическую основу разработки АППО составляют:**

1. Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06- 281;

2. Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования. Утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.04. 2015 г. № 06-830вн.

#### **Используемые термины, определения, сокращения**

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

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

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

**Адаптированная программа профессионального обучения** - программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих, 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.

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

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

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

**Специальные условия для получения образования** - условия обучения, воспитания и развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся инвалидами и обучающимся лицами с ограниченными возможностями здоровья инвалидами и обучающимся инвалидами и обучающимся лицами с ограниченными возможностями здоровья лицами с ограниченными возможностями здоровья 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 обучающимся инвалидами и обучающимся лицами с ограниченными возможностями здоровья с ограниченными возможностями здоровья.

### **Используемые сокращения**

АППО – адаптированная программа профессионального обучения (профессиональной подготовки);

АД – адаптационная дисциплина;

ОП – общепрофессиональная дисциплина; ПД – профессиональная дисциплина;

УП - учебная практика;

ПП – производственная практика;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

ЕТКС - единый тарифно - квалификационный справочник

ПК - профессиональные компетенции

ОК - общие компетенции ТФ - трудовые функции

## **1.2. 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 или родителей (законных представителей), при наличии документа об образовании. 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-медицинско-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.

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

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 3 квалификационного разряда.

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности: Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий.

Объект профессиональной деятельности: основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных изделий; технологическое оборудование пищевого производства; посуда и инвентарь; процессы и операции по подготовке продукции питания.

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.

### **2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности**

#### ***Вид профессиональной деятельности***

Слушатель адаптированной программы подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии Повар готовится к следующему виду профессиональной деятельности:

Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания Выпускник, освоивший АППО, должен обладать необходимыми знаниями и умениями для выполнения следующих трудовых функций в соответствии с квалификационными требованиями 3 разряда:

1. ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
2. ТФ А/02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

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

Выпускник по профессии «Повар» готовится к следующим видам деятельности:

1. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд из овощей и грибов.
2. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
3. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению супов и соусов.
4. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд из рыбы.

5. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы.
6. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению холодных блюд и закусок.
7. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению сладких блюд и напитков.
8. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению хлебобулочных изделий.

### **2.3 Планируемые результаты освоения адаптированной программы профессионального обучения**

Выпускник по профессии 16675 Повар в соответствии с целями настоящей АППО и вышеприведенными видами профессиональной деятельности должен обладать соответствующими компетенциями, определенными на основе профессионального стандарта.

Планируемые результаты профессиональной деятельности и профессиональных компетенций выпускника представлены в таблице 1

Таблица1–Профессиональные компетенции выпускника

Код	Наименование компетенции
<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (ПК)</b>	
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	
ПК1.1	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
ПК1.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
<b>ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ (ОК)</b>	
ОК1	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК2	Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с коллегами, руководством.
ОК3	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК4	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

Кроме того, в процессе обучения инвалидов и лиц с ОВЗ предусматривается создание условий для развития социальных (жизненных) компетенций и формирования личностных результатов в рамках рабочей программы воспитания по данной профессии. Перечень планируемых результатов представлен соответственно в таблицах 2 и 3.

Таблица 2–Социальные (жизненные) компетенции выпускника

Код	НАИМЕНОВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ
ЛР.1	Осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину
ЛР.2	Воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов
ЛР.3	Сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущном необходимом жизнеобеспечении
ЛР.4	Овладение начальными навыками адаптации в динамично Изменяющемся и развивающемся мире
ЛР.6	Овладение навыкам и коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия
ЛР.7	Способность к осмыслинию социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей

ЛР.8	Принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление Социально значимых мотивов учебной деятельности
ЛР.9	Сформированность навыков сотрудничества со взрослыми сверстникам и в разных социальных ситуациях
ЛР.10	Воспитание эстетических потребностей ,ценностей и чувств
ЛР.11	Развитие этических чувств, проявление доброжелательности, нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей
ЛР.13	Проявление готовности к самостоятельной жизни

Таблица 3 – Личностные результаты реализации рабочей программы воспитания

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛРв1
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.	ЛРв2
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.	ЛРв3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛРв4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛРв5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛРв6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛРв7
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.	ЛРв8
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.	ЛРв9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛРв10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛРв11
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.	ЛРв12

Таблица 4- Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями и субъектом РФ

Личностные результаты реализации программы воспитания, Определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	ЛРв13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i> с учетом специфики субъекта Российской Федерации	ЛРв14

По окончании обучения выпускники инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны освоить ту же область и объекты профессиональной деятельности и быть готовыми к выполнению деятельности.

Планируемые результаты освоения обучающимися инвалидами и лицами с ОВЗ с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) оцениваются как итоговые на момент завершения профессиональной подготовки.

В структуре планируемых результатов помимо профессиональных компетенций важное место отводится овладению обучающимися комплексом социальных (жизненных) компетенций, необходимых для социальной адаптации инвалидов и лиц с ОВЗ с легкой умственной отсталости в обществе, формирования навыков самообслуживания, овладения социокультурным опытом и способствующих дальнейшему трудуоустройству и жизнедеятельности.

***Возможные наименования должностей (профессий):***

- Помощник повара
  - Младший повар
- Квалификационная характеристика

## 2.4. Результаты реализации адаптированной программы профессионального обучения

Вид профессиональной деятельности	Профессиональный стандарт ЕТКС Повар	Программа профессионального обучения 16675 Повар
	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания
Трудовая функция (профессиональная компетенция)	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара; Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара; Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
Трудовое действие (практический опыт)	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания; Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий; Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания; Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий; Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.

<b>Умения</b>	<p>Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Использовать посудомоечные машины;</p> <p>Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;</p> <p>Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления;</p> <p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения;</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;</p> <p>Производить обработку овощей, фруктов и грибов;</p> <p>Нарезать и формовать овощи и грибы;</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;</p> <p>Готовить блюда и гарниры из овощей;</p>
	<p>Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Использовать посудомоечные машины;</p> <p>Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;</p> <p>Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления;</p> <p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения»</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;</p> <p>Производить обработку овощей, фруктов и грибов;</p> <p>Нарезать и формовать овощи и грибы;</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;</p> <p>Готовить блюда и гарниры из овощей;</p>

	<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p><b>Знания</b></p>	<p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними;</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания;</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;</p>	<p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними;</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания;</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;</p>

	<p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</p> <p>Правила пользования рецептами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов;</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</p>	<p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</p> <p>Правила пользования рецептами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов;</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</p>
--	---	---

## 2.5 Структура адаптированной программы профессионального обучения

Код	Наименование УД, МДК
<b>ОБД.00</b>	<b>Образовательный цикл</b>
<b>ОБД. 01</b>	История России
<b>ОБД. 01</b>	Основы права
<b>ОБД. 01</b>	Математика в профессии
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>
ОП.01	Основы физиологии питания с основами товароведения
ОП.02	Основы санитарии и гигиены в пищевой промышленности
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Охрана труда и техника безопасности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы поиска работы и трудоустройства
<b>А.00</b>	<b>Адаптационный цикл</b>
АКР. 01	Этика и психология общения
АКР.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АКР.03	Психология личности и профессиональное самоопределение

АКР.04	Психология общения
АКР.05	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
АКР.06	Основы финансовой грамотности
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
ПМ.01	<b>Обработка сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов</b>
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
<b>АФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>
Факультатив	Сервировка стола

Выбор адаптационных дисциплин основывается на рекомендациях в заключении ПМПК, ИПР, рекомендациях ППС, учитывающих индивидуальные особые образовательные потребности и состояние здоровья обучающихся; должен быть направлен на развитие навыков коммуникации, социальной адаптации, готовности на доступном уровне к взаимодействию в учебных и профессиональных ситуациях деятельности.

## **2.6. Трудоемкость адаптированной программы профессионального обучения**

Объем получения профессионального обучения по профессии 16675 Повар» без получения среднего общего образования - 2400 часов.

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

Курсы	Теоретич еское обучение	Учебная практика	Производствен ная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
<b>I</b>	23	18	-	-	-	11	52
<b>II</b>	13	22	4	1	1	2	43
<b>Всего:</b>	<b>36</b>	<b>40</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>13</b>	<b>95</b>

## **2.7 Нормативный срок освоения адаптированной программы профессионального обучения**

Срок освоения адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар составляет при очной форме обучения - 1 год 10 мес. Лицам, освоившим в полном объеме АОППО и прошедшим итоговую аттестацию, выдаются документы установленного образца об уровне квалификации - Свидетельство о профессии, должности служащего (о присвоении квалификации).

### **3 ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

При реализации образовательной программы обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья имеют права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

В соответствии с Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской «Об утверждении профессионального стандарта (квалификационной характеристики) по профессии 16675 Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. № 113н (зарегистр. в Минюсте РФ 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148), Приказом Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся», письмом Министерства просвещения Российской Федерации Департамента государственной политики в сфере профессионального образования и опережающей подготовки кадров от 11 февраля 2019 г. №05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости», а также с локальными нормативными актами по вопросам планирования и организации учебного процесса содержание и организация образовательного процесса регламентируются следующими основными документами:

- учебный план;
- календарный учебный график;
- рабочие адаптированные программы дисциплин;
- рабочие программы учебных дисциплин, практик
- форма аттестации.

#### **3.1 Учебный план**

Учебный план ГАПОУ РБ «Политехнический техникум» основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар, квалификация повар 2 разряда предназначен для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на базе основной общеобразовательной программы коррекционно-развивающей направленности VIII вида (обучение детей с отклонениями в интеллектуальном развитии)

Рабочий учебный план регламентирует, порядок реализации основной образовательной программы профессионального обучения по профессии, определяет качественные и количественные характеристики программы:

- объёмные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень, последовательность изучения и объём учебной нагрузки по дисциплинам и профессиональным модулям;
- сроки прохождения и продолжительность всех видов практики;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм прохождения промежуточной аттестации;
- формы и объём времени государственной итоговой аттестации.

При формировании рабочего учебного плана необходимо учитывать следующие нормативы:

- обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении основной программы профессионального обучения включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей;
- Учебный план предназначен для лиц, не имеющих основного общего образования, с ограниченными возможностями здоровья. Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки составляет 30 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной

учебной работы по освоению адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии «Повар».

- Организация учебного процесса - пятидневная рабочая неделя. объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении основной программы профессионального обучения составляет 30 академических часов в неделю;

- консультации предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год и не учитываются при подсчете часов учебного времени. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением. Основная часть консультаций направлена на оказание консультативной помощи обучающимся с целью подготовки к промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Объем обязательной аудиторной нагрузки в учебном плане в графе «Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам» показан в часах на весь семестр, безотносительно к распределению часов по неделям обучения.

Рабочий учебный план предназначен для реализации совокупных требований, предъявляемых при реализации основной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар в соответствии с требованиями Профессионального стандарта.

Обязательная учебная нагрузка 2400 часов. Практическая подготовка составляет 1320 часов. Учебная- 1140 часов, производственная - 180 часов.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Занятия могут группироваться попарно, состоять из двух уроков, с переменой 5 мин.

Численность обучающихся в учебной группе составляет не более 12 человек

Учебный год делится на 2 семестра. Каждый семестр завершается промежуточной аттестацией в форме зачёта, дифференцированного зачёта и экзамена.

Рабочий учебный план представлен в Приложении 1

### **3.2 Календарный учебный график**

В Графике учебного процесса указывается последовательность реализации АОППО по профессии «Повар», включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестацию, каникулы.

### **3.3 Рабочие адаптированные программы учебных дисциплин**

Состав дисциплин вызвано 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 и вариативная часть.

Программы дисциплин, входящих в состав АППО:

Рабочие программы базовых дисциплин

Рабочие программы дисциплин общепрофессионального учебного цикла;

Рабочие программы дисциплин адаптационного учебного цикла.

### **3.4 Рабочие программы учебных дисциплин, практик**

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 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.

В адаптированной образовательной программе – АППО - в программе дисциплины, связанной с изучением информационных технологий, 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 профессионального модуля.

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

Каждая рабочая программа согласовывается и утверждается в предусмотренном техникуме порядке и хранится в методическом кабинете в печатном и/или электронном виде

При реализации программ учебных дисциплин, учебной и производственной практики, государственной итоговой аттестации предусмотрены специальные требования к условиям их реализации:

- наличие оборудованного учебного кабинета для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ
- информационное обеспечение обучения, включающее предоставление учебных материалов в различных формах относительно категорий обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ с легкой степенью умственной отсталостью (нарушением интеллекта).

По каждой учебной дисциплине разрабатываются и утверждаются методические материалы по освоению содержания учебного материала, в соответствии с положением ОО.

Содержание методических материалов по освоению дисциплины определяется преподавателем. Методические указания по освоению дисциплины могут включать общие

сведения о дисциплине, особенности ее освоения, виды работ, выполняемые обучающимися, и рекомендации по их выполнению, рекомендуемую литературу, электронные ресурсы и др. Рабочие программы учебных дисциплин, практик представлены в Приложении 3

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Оценка качества освоения АОППО включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся с интеллектуальными нарушениями.

### **4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся**

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации слушателей адаптированной программы профессионального обучения устанавливаются педагогами самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их доводят до сведения обучающихся с интеллектуальными нарушениями не позднее 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).

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), разработаны формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации с учётом ограничений здоровья.

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

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

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачётов.

При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся с ментальными нарушениями имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести корректизы в учебную деятельность. Промежуточная аттестация слушателей адаптированной программы профессионального обучения осуществляется в форме зачётов и дифференцированных зачётов. Форма промежуточной аттестации для обучающихся с интеллектуальными 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 зачётом/дифференцированным зачётом, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачёте/дифференцированном зачёте.

### **4.2 Итоговая аттестация и квалификационный экзамен**

Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по профессии «Повар», является обязательной и осуществляется после освоения АООППО в полном объёме.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за три месяца до начала ИА могут подать письменное заявление о

необходимости создания для них специальных условий с указанием условий при проведении ИА. В специальные условия могут входить: увеличение времени для подготовки ответа, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, предоставление перерыва для приёма пищи, лекарств).

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 объёме: прошедшие промежуточную аттестацию, освоившие программу учебной и производственной практики.

Итоговая аттестация по профессии 16675 Повар проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках.

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 микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве; Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров; Техническое оснащение и организация рабочего места; Охрана труда; Технология подготовки рабочего места повара и выполнение заданий повара по приготовлению и презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Если аттестуемый на начальный разряд (второй) при всех видах обучения показывает знания и производственные умения выше установленных квалификационной характеристикой, ему может быть присвоена квалификация на разряд выше.

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

## **5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМИ НАРУШЕНИЯМИ**

### **5.1 Кадровое обеспечение**

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

**Социальный педагог** — основной специалист, осуществляющий контроль за соблюдением прав любого обучающегося в техникуме. 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 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

— помочь родителям обучающегося с нарушением интеллекта в адаптации в техникуме.

**Педагог-психолог** - осуществляет психолого-педагогическое сопровождение образовательного процесса в образовательной организации, психологическую экспертизу (оценка) комфорtnости и безопасности образовательной среды, психологическое консультирование субъектов образовательного процесса, коррекционно-развивающую работу с обучающимися, в том числе работа по восстановлению и реабилитации, психологическую диагностику обучающихся, психопрофилактику (профессиональная деятельность, направленная на сохранение и укрепление психологического здоровья обучающихся в процессе обучения и воспитания).

**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 техникуме 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 техникума, осуществляющих образование детей с нарушением 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.

Педагоги получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации согласно утвержденному графику, в том числе для мастеров производственного обучения и преподавателей общепрофессиональных дисциплин и МДК - в форме стажировки в производственных организациях, деятельность которых соответствует

области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года. Кадровое обеспечение профессии 16675 Повар представлено в Приложении 3.

## 5.2 Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки отвечает общим требованиям, по профессии 16675 Повар, а так же особым образовательным потребностям для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Структура материально-технического обеспечения образовательного процесса обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья включает требования к организации пространства, в котором осуществляется реализация АППО; организации временного режима обучения; техническим средствам обучения.

Пространство, в котором осуществляется образование лиц с ОВЗ соответствует требованиям санитарно-гигиенических норм, пожарной и электробезопасности, охраны труда и обеспечению санитарно-бытовых условий, имеются подъездные пандусы с поручнем, имеются средства информационно-навигационной поддержки (включая визуальную, звуковую информацию), справочная информация о расписании учебных занятий размещена в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей);, в целях безопасности ОО оснащено средствами видеонаблюдения, функционирует пропускной режим.

Кабинеты обеспечены ПК, мультимедийными проекторами и учебными местами для обучающихся с ОВЗ.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений, предназначенных для реализации АППО:

№ п/п	Наименование кабинета, лаборатории, мастерской и других помещений
<b>Кабинеты</b>	
1	Кулинарии, физиология питания санитарии и гигиены
2	Социально-экономических дисциплин
3	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории
1	ЛПЗ «Повар»
	Мастерские
1	Мастерская на базе столовой филиала
	Залы
1	Спортивный зал, открытая спортивная площадка
2	Актовый зал
3	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть «Интернет»
	Другие помещения
1	Медицинский кабинет
2	Кабинет социального педагога
3	Столовая
4	Общежитие

Требования к техническим и программным средствам общего и специального назначения

Образовательная организация располагает минимальным материально-техническим оснащением (учебное и лабораторное оборудование, технические средства обучения, приборы, инструменты, средства измерения, материалы (демонстрационные, дидактические и т.д.), экранно-звуковые и печатные пособия и др.) для осуществления образовательного процесса по АППО. Учебно-методическое и информационное обеспечение изложены в рабочих программах, в том числе и содержание интернет –ресурсов. В особых

образовательных потребностях данная категория обучающихся с ограниченными возможностями здоровья не нуждается. Техникум совершенствует доступность здания для инвалидов и лиц с ОВЗ в соответствии с современными требованиями.

### **5.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение**

АППО по профессии «Повар» обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам (модулям) учебного плана. Наряду с учебниками по всем дисциплинам и модулю 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 информационное обеспечение. При проведении теоретических занятий используется мультимедийные комплексы, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество.

В техникуме имеется читальный зал. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда. Обучающиеся с интеллектуальными нарушениями, в отличие от остальных, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний. Они обеспечены печатными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в адаптированных формах.

В образовательном процессе преподавателями и мастерами производственного обучения используются элементы дистанционного и электронного обучения. (ACUProCollege)

Библиотечный фонд укомплектован электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам, изданной за последние 5 лет. (ЭБС BOOK.RU, Академия)

Для каждого обучающегося инвалида и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечен (при необходимости) доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет.

Учебно-методическое и информационное обеспечение изложены в рабочих программах, в том числе и содержание электронного ресурса. Книгообеспеченность по профессии 16675 Повар (Приложение 2)

### **5.4 Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы**

Финансовое обеспечение реализации по профессии 16675 Повар осуществляется в объеме не ниже установленных государственных нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня.

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям(специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. №АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают 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 2012г. №597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

## **6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

Практика является обязательным разделом АОППО по профессии «Повар» адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости). Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку к квалификационному экзамену.

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

Учебная практика реализовывается рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится в специально оборудованном кулинарном цехе, оснащённой необходимым оборудованием. Форма проведения практики определяется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся. Количество часов учебной практики в день - 6 часов, с включением в это время обеденного перерыва и технологических перерывов в каждом часе.

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

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

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

Социокультурная среда образовательной организации представляет собой часть образовательной среды и направлена на удовлетворение потребностей и интересов личности в соответствии с общечеловеческими и национальными ценностями.

Обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ОВЗ имеют право на:

- получение профессионального образования в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом, в том числе по индивидуальным учебным планам;
- получение дополнительных, в том числе платных, образовательных услуг;
- участие в управлении ОО, свободу совести, информации, свободное выражение собственных взглядов и убеждений.

Обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ОВЗ обеспечиваются стипендией и иными видами льгот в соответствии с их потребностями и нормами действующего законодательства.

Специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), включают в себя введение в учебный план специальных адаптационных дисциплин, методов обучения и воспитания, учебных пособий и дидактических материалов коллективного и индивидуального пользования.

В образовательной организации сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению образовательной программы соответствующего направления подготовки. Успешная самореализация личности в период обучения и после его окончания, её социализация в обществе, активная адаптация на рынке труда, формирование нравственного отношения к миру - важнейшие задачи учебно-воспитательного процесса.

В целях создания благоприятных социальных условий для наиболее полной самореализации обучающихся, максимальной удовлетворённости учёбой, в техникуме ведётся активная работа по оказанию социальной защиты и поддержки участников образовательного процесса, обеспечению социальных гарантий и развитию экономических стимулов.

В соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» воспитание рассматривается как деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы в техникуме осуществляется на основе включаемых в образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разрабатываемых и утверждаемых техникумом.

Реализация воспитательной работы в техникуме осуществляется по следующим направлениям:

1. Гражданско-патриотическое направление.
2. Культурно-творческое направление.
3. Профессионально-ориентирующее направление.
4. Спортивное и здоровьесберегающее направление.
5. Студенческое самоуправление.

## 6. Экологическое направление.

Социокультурная среда техникума способствует формированию и развитию общих (социально-личностных) компетенций обучающихся, а именно, активной гражданской позиции, становлению их лидерских способностей, коммуникативных и организаторских навыков, умения успешно взаимодействовать в команде. Данные качества позволяют выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть востребованным на рынке труда.

Для реализации Программы воспитания определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

Основная цель воспитательной деятельности - формирование воспитательной системы, способствующей развитию активной, социально ответственной, всесторонне развитой личности, способной к духовному и физическому саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации, выполнению гражданского и профессионального долга, ориентированной на нравственные идеалы.

В образовательной организации созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующие развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая участие обучающихся в работе творческих коллективов и кружков, спортивных секциях, во внеурочных спортивных и творческих мероприятиях.

В техникуме сформирована профессиональная и социокультурная среда, способствующая формированию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, способности воспринимать социальные, личностные и культурные различия. Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся с интеллектуальными нарушениями их сопровождение весь период обучения.

Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер и особенно актуально, когда у обучающихся с ОВЗ возникают проблемы учебного, адаптационного, коммуникативного характера, препятствующие своевременному формированию необходимых компетенций. Сопровождение в техникуме носит непрерывный и комплексный характер:

организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося с ОВЗ в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения;

психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся с ОВЗ, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;

профилактически-реабилитационное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей лиц с интеллектуальными нарушениями, гармонизацию их психического состояния; социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба лиц с ментальными нарушениями в техникуме.

Это содействие в решении бытовых проблем проживания в общежитии, транспортных

вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, организация досуга, вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения.

В образовательной организации проводится систематическая работа с кадрами по их ознакомлению с особыми образовательными потребностями обучающихся с ментальными нарушениями в целях создания толерантной среды.

Так же, как и учебная деятельность, внеучебная деятельность представляет собой отличную базу для адаптации. Культурно-досуговые мероприятия, спорт, совместный досуг, раскрывают и развивают разнообразные способности и таланты обучающихся с ОВЗ.

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН  
адаптированной программы профессионального обучения  
(для лиц с ограниченными возможностями здоровья)  
по профессии 16675 Повар  
Квалификация: Повар 2 разряда  
Форма обучения – очная  
Нормативный срок обучения – 1 год 10 месяцев  
для лиц с ограниченными возможностями здоровья (легкой степени умственной  
отсталости), не имеющих основного общего образования

индекс	Наименование циклов, дисциплин, модулей	Формы промежуточной	Количество часов, из них			1 курс			2 курс		
			Всего	теория	ЛПЗ	1 семестр	2 семестр	Всего за 1 курс	1 семестр	2 семестр	Всего за 2 курс
			1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>ОДБ.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>165</b>	<b>43</b>	<b>122</b>	<b>56</b>	<b>41</b>	<b>97</b>	<b>68</b>		<b>68</b>
ОБД.01	История России	дз	17	17		17			17		
ОБД.02	Основы права	-/дз	16	12	4				16		16
ОБД.03	Физическая культура (адаптивная)	3, дз	115	3	112	22	41	63	52		52
ОБД.04	Математика в профессии	дз	17	11	6	17			17		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>243</b>	<b>158</b>	<b>85</b>	<b>64</b>	<b>112</b>	<b>176</b>	<b>29</b>	<b>38</b>	<b>67</b>
ОП.01	Основы физиологии питания с основами товароведения	-/-/-/дз	76	65	11	17	24	41	17	18	35
ОП.02	Основы санитарии и гигиены в пищевой промышленности	-/дз	40	24	16	16	24	40			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-/дз	32	20	12		22	22		10	10
ОП.04	Охрана труда и техника безопасности	-/дз	34	20	14	16	18	34			
ОП.05	ОБ и ЗР	-/дз	39	21	18	15	24	39			
ОП.06	Основы поиска работы и трудоустройства	-/-/-/дз	22	8	14				12	10	22
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>										
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>431</b>	<b>273</b>	<b>158</b>	<b>117</b>	<b>79</b>	<b>196</b>	<b>108</b>	<b>127</b>	<b>235</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Обработка сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов</b>	-/-/-/з	<b>431</b>	<b>273</b>	<b>158</b>	<b>117</b>	<b>79</b>	<b>196</b>	<b>108</b>	<b>127</b>	<b>235</b>
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов	-/-/-/дз	431	273	158	117	79	196	108	127	235
УП.01	Учебная практика	-/-/-/дз	<b>1140</b>		<b>1140</b>	<b>252</b>	<b>288</b>	<b>540</b>	<b>336</b>	<b>264</b>	<b>600</b>
ПП.01	Производственная практика	-/-/-/дз	<b>180</b>		<b>180</b>					<b>180</b>	<b>180</b>
<b>АКР</b>	<b>Адаптационный цикл</b>		<b>201</b>	<b>128</b>	<b>73</b>	<b>59</b>	<b>122</b>	<b>181</b>		<b>20</b>	<b>20</b>
АКР.01	Этика и культура общения	-/ дз	34	20	14	20	14	34			
АКР.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-/дз	45	35	10		45	45			
АКР.03	Психология личности и профессиональное самоопределение	-/дз	46	30	16		46	46			
АКР.04	Психология общения	-/дз	17	6	11		17	17			

AKP.05	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	дз	39	27	12	39		39				
AKP.06	Основы финансовой грамотности	-/-/-дз	20	10	10					20	20	
	<b>Факультатив</b>		40	26	14		40	40				
	Сервировка стола		40	26	14		40	40				
<b>ИА</b>	<b>Итоговая аттестация</b>		<b>36</b>							<b>36</b>	<b>36</b>	
	<b>Всего</b>		<b>1080</b>	<b>628</b>	<b>452</b>	<b>296</b>	<b>394</b>	<b>690</b>	<b>218</b>	<b>172</b>	<b>390</b>	
	Всего обязательное обучение (с практикой)		<b>2400</b>	<b>632</b>	<b>1768</b>	<b>548</b>	<b>682</b>	<b>1230</b>	<b>554</b>	<b>616</b>	<b>1170</b>	
Консультации 200 часов			Всего	Дисциплин, МДК, предметов АКР	11	13		16	6	6	7	
				Учебной практики	252	288	540	336		264	600	
				Производственной практики					180		180	
				экзаменов						1		
				Дифференцированных зачетов			10				6	

**Книгообеспеченность  
по профессии 16675 Повар профессиональной подготовки рабочих  
из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья**

№ п/п	Код	Дисциплина/ Модуль	Автор, Название, Место издания: издательство, год издания	Чис ло Экз .	Эл.рес урс	Дополнительная литература (печатные/ электронные издания)			Конти нгент (кол-во)
						Автор, Название, Место издания: издательство, год издания	Числ о Экз.	Эл.ресурс	
1	2	3	4		8	9	10		11
<b>ОБД.00 Образовательный цикл</b>									
1	ОБД.01	История России	Всеобщая история. 10 класс. Учебник. Базовый уровень. 1914-1945 годы Автор: , Мединский В.Р.ЧубарьянА.О. -М.: Просвещение 2023 ISBN: 978-5-09-111215-3 Всеобщая история. 11 класс. Учебник. Базовый уровень. 1914-1945 годы Автор: , Мединский В.Р.Чубарьян А.О.-М.: Просвещение 2023 ISBN: 978-5-09-111217-7 История России 10 класс. Учебник. Базовый уровень. 1914-1945 годы Автор: , Мединский В.Р.Чубарьян А.О.-М.: Просвещение 2023 ISBN: 978-5-09-111214-6 История России 11 класс. Учебник. Базовый уровень. 1914-1945 годы Автор: , Мединский В.Р.Чубарьян А.О.-М.: Просвещение 2023 ISBN: 978-5-09-111216-	25	25	25	25		12
2	ОБД.02	Основы права	Мухаев, Р. Т. Теория государства и права : учебник для среднего професс ионального образования / Р. Т. Мухае в. — 3- е изд., перераб. и доп. — Москва : Из дательство Юрайт, 2021. — 585 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-8444-6.						12

3	ОУД.08	Математика	Математика : учебник / М.И. Башмаков. — Москва : КноРус, 2017. — 394 с. — СПО. — <a href="https://www.book.ru/book/922705">https://www.book.ru/book/922705</a>	25	BOOK. ru					12
---	--------	------------	---	----	-------------	--	--	--	--	----

**ОП.00 Общепрофессиональный цикл**

4	ОП.01	Основы физиологии с основами товароведения.	Матюхин З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены, учебник для нач. проф. образования/ З.П. Матюхина.- М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 256 с	25	BOOK. ru	Амбросьева Е.Д. Физиология питания : учебник / Е.Д. Амбросьева, Г.К. Клееберг. — Москва : КноРус, 2017. — 242 с. — Для СПО. — <a href="https://www.book.ru/book/922281">https://www.book.ru/book/922281</a>		BOOK.ru		12
5	ОП.02	Основы санитарии и гигиены в пищевой промышленности	Васюкова А.Т. Физиология питания : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2018. — 236 с. — Для СПО. — <a href="https://www.book.ru/book/924268">https://www.book.ru/book/924268</a>							
6	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания./ В.П.Золин Москва: КноРус, 2020. — 437 с. — ISBN 978-5-406-07110-6. — URL: <a href="https://book.ru/book/934314">https://book.ru/book/934314</a> — Текст : электронный. Электронные издания и электронныересурсы <a href="http://search.photo.qip.ru">http://search.photo.qip.ru</a> – ассортимент мясорубок <a href="http://www.bestreferat.ru/referat-145958.html">http://www.bestreferat.ru/referat-145958.html</a> <a href="http://www.twirpx.com/files/food/catering/?show=recent">http://www.twirpx.com/files/food/catering/?show=recent</a> Видео ролики <a href="http://www.youtube.com/watch?v=zfVKTC_BRaE">http://www.youtube.com/watch?v=zfVKTC_BRaE</a> –принцип работы мясорубки <a href="http://www.youtube.com/watch?v=JZwQUgeq_9g&amp;feature=related-принцип работы слайстера">http://www.youtube.com/watch?v=JZwQUgeq_9g&amp;feature=related-принцип работы слайстера</a> <a href="http://www.youtube.com/watch?v=DkIKMPigAA&amp;feature=related-принцип">http://www.youtube.com/watch?v=DkIKMPigAA&amp;feature=related-принцип</a>	25	BOOK. ru	Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания./ В.П.Золин Москва: КноРус, 2020. — 437 с. — ISBN 978-5-406-07110-6. — URL: <a href="https://book.ru/book/934314">https://book.ru/book/934314</a> — Текст : электронный.	25	BOOK.ru		12

			работы картофелечистильной машины. <a href="http://www.youtube.com/watch?v=Q8oVZhZ88C8">http://www.youtube.com/watch?v=Q8oVZhZ88C8</a> – конструкция МОК <a href="http://www.youtube.com/watch?v=tXJ-BeOMYXg">http://www.youtube.com/watch?v=tXJ-BeOMYXg</a> Работа картофелечистки СЕ 570 на <a href="http://www.youtube.com">www.youtube.com</a> <a href="http://www.youtube.com/watch?v=_i-OCsWHj7Q">http://www.youtube.com/watch?v=_i-OCsWHj7Q</a>						
7	ОП.04	Охрана труда и техника безопасности	Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту. Учебное пособие Фатыхов Д.Ф -М.Издательский центр Академия 2000г ISBN: 5-76950402-1			Информационно-справочный сборник законодательных актов и нормативных документов по охране труда. Ярославль, 2003г. Интернет-ресурсы: <a href="http://www.ohrana-bgd.narod.ru">http://www.ohrana-bgd.narod.ru</a> <a href="http://www.bti.secna.ru">http://www.bti.secna.ru</a> <a href="http://www.korienko-ev.ru">http://www.korienko-ev.ru</a> <a href="http://novtex.ru/bjd/">http://novtex.ru/bjd/</a> <a href="http://www.alleng.ru">http://www.alleng.ru</a>			12
8	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	Микрюков В.Ю. Основы безопасности жизнедеятельности + Приложение: дополнительные материалы: учебник [Электронный ресурс] / В.Ю. Микрюков. - Москва: КНОРУС, 2018. - 290 с. - (СПО). Режим доступа: <a href="https://www.book.ru/book/927027">https://www.book.ru/book/927027</a>	25	BOOK.ru	Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие [Электронный ресурс] / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. - Москва: КноРус, 2018. - 160 с. - СПО. Режим доступа: <a href="https://www.book.ru/book/926359">https://www.book.ru/book/926359</a>	25	BOOK.ru	12
9	ОП.06	Основы поиска работы и трудоустройства	Ткачева, В. В. Профориентация и социализация обучающихся со сложными нарушениями развития : учебное пособие / В.В. Ткачёва, И.В. Евтушенко, М.В. Жигорева ; под ред. В.В. Ткачёвой. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 198 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016409-0.			Приступа, Е. Н. Социальная работа с лицами с ограниченными возможностями здоровья : учебное пособие / Е.Н. Приступа. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 159 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016386-4.			12

							<a href="https://znanium.com/catalog/product/1199244">https://znanium.com/catalog/product/1199244</a>				
<b>A.00 Адаптационный цикл</b>											
10	AKP.01	Этика и психология общения	Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учебное пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2013 Щеламова Г.М. Основы культуры профессионального общения: учебное пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2013				Панфилова А. П. Теория и практика общения: учебное пособие для студ. сред. учеб. заведений / А. П. Панфилова. — М.: Издательский центр «Академия», 2007. Интернет-ресурсы: 1. Образовательный портал: www.edu.sety.ru 2. www.zakonrf.info/tk/ 3. www.ilikebooks.ru 23607-shelamova-gm-delovaja-kultura				
11	AKP.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	Грибов В.Д. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности + еПриложение: Тесты : учебник / В.Д. Грибов. — Москва :КноРус, 2018. — 185 с. — <a href="https://www.book.ru/book/929092">https://www.book.ru/book/929092</a> Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / М.А. Гуреева. — Москва :КноРус, 2018. — 219 с. — Для СПО. <a href="https://www.book.ru/book/926040">https://www.book.ru/book/926040</a> Бегидова, Т. П. Социально-правовые и законодательные основы социальной работы с инвалидами : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. П. Бегидова, М. В. Бегидов. — 2-е изд.,перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 98 с ссылка на электронный ресурс: <a href="https://urait.ru/bcode/493514">https://urait.ru/bcode/493514</a>	25	BOOK.ru		Матвеев Р.Ф.Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебное пособие / Р.Ф. Матвеев. — Москва :КноРус, 2018. — 157 с. — Для СПО <a href="https://www.book.ru/book/927618">https://www.book.ru/book/927618</a> Печатные издания федеральные законы: - Федеральный закон от 17.02.2023г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; - Федеральный закон от 28.12. 2022 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации». - Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 292; Методические рекомендации: -	5	BOOK.ru	12	

12	AKP.03	Психология личности и профессиональное самоопределение.	Гонина О.О., Психология : учебное пособие / О.О. Гонина. — Москва :КноРус, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-406-04510-7. — URL: <a href="https://book.ru/book/936797">https://book.ru/book/936797</a> — Текст : электронный.	25	BOOK.ru	Козыяков Р. В. Психология социальных коммуникаций. Учебно-методические материалы [Электронный ресурс] / Козыяков Р. В.. - Москва :Директ-Медиа, 2020. - 27 с. 2) Караванова, Л. Ж. Психология. Учебное пособие [Электронный ресурс] / Караванова Л. Ж.. - Москва : Дашков и Ко, 2020. - 264	25	BOOK.ru	12	
13	AKP.04	Психология общения				Коммуникативный практикум в формировании коммуникативных навыков / Сисюкова // Учитель .— 2020 .— №3 .— С. 39-41.- Режим доступа: <a href="https://rucont.ru/efd/458194">https://rucont.ru/efd/458194</a>				

14	АКР.05	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии				Воеводина, Е. В. Технологии инклюзии инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: учебное пособие / Е.В. Воеводина. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 203 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1414400. - ISBN 978-5-16-016955-2 <a href="https://znanium.com/catalog/product/1899780">https://znanium.com/catalog/product/1899780</a>			
15	АКР.06	Основы финансовой грамотности	Шимко П.Д. Основы экономики : учебник / Шимко П.Д. — Москва : КноРус, 2021. — 291 с. — ISBN 978-5-406-04551-0. — URL: <a href="https://book.ru/book/936841">https://book.ru/book/936841</a> — Текст : электронный.	25	BOOK.ru	Грибов В.Д. Экономика организаций (предприятия). Практикум : учебно-практическое пособие / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-406-02121-7. — URL: <a href="https://book.ru/book/935762">https://book.ru/book/935762</a> Текст : электронный.	25	BOOK.ru	12
<b>Профессиональный цикл</b>									
16	МДК 01.01	Технологии обработки сырья и приготовления прообразования/ Н.А. Аничимова. Кулинария, учебник приготовления прообразования/ Н.А. Аничимова. — М.: издат-й центр « простых блюд Академия», 2020. – 400 с. разлиЧные электронные издания и электронные продукты курсы <a href="http://www.akademkniga.ru">http://www.akademkniga.ru</a> Мальчикова И.Г. Кулинария: учебное пособие/ И.Г.Мальчикова, Е.О.Мурадова.- Москва.ИНФРА-М,2020.-368с ISBN 979-5-98281-067-9 Ермакова В.И Основы кулинарии. М: «Просвещение» 2020. – 400 с. <a href="http://www.melissa.ru/">http://www.melissa.ru/</a>	25	BOOK.ru	Саенко О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / О.Е. Саенко, С.А. Данильченко. — Москва : КноРус, 2018. — 215 с. — Для СПО. — ISBN 978-5-406-06222-7. <a href="https://www.book.ru/book/924213">https://www.book.ru/book/924213</a> 1. Качурина Т.А. Кулинария, учебное пособие для нач. проф. образования/ Т.А. Качурина. – М.: издательский центр « Академия», 2021. – 272 с	25	BOOK.ru	21 2	

			<p>1. <a href="http://lib.homelinux.org/">http://lib.homelinux.org/</a></p> <p>2. http://www.kulina.ru.,http://vkus.bu.</p> <p>3. www.koolinar.ru/catalog</p> <p>4. www.russianfood.com/</p> <p>5. www.povarenok.ru/</p> <p>6. www.russianfood.com/</p> <p>7. www.kedem.ru/recipe/</p>			<p>2. Сопина Л.Н. Пособие для повара, учебное пособие для нач. проф. образования/ Л.Н.Сопина. – М.: издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.</p> <p>3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд, учебное пособие для нач. проф. образования/ С.Н.Козлова. – М.: издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.</p> <p>4. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, учебное пособие/ Л.Л.Татарская. – М.: издательский центр «Академия», 2019. – 112 с.</p> <p>5. Харченко Н.З. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Москва, Академия, 2021. – 495с.</p>			
17 18	УП.01 ПП.01	Учебная практика Производственная практика	<p>Амренова М.М. Повар: практические основы профессиональной деятельности/ учеб.пособие/ М.М. Амренова, Н.М. Гурбо, Е.Е. Наумова, Г.В. Ткачесва, Т.Я. Шмакова, - М. 2014 – 160с</p> <p><a href="https://www.book.ru/book/915064">https://www.book.ru/book/915064</a></p>	25	BOOK.ru	<p>Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л.А. Радченко. — Москва :КноРус, 2018. — 321 с. — Для СПО и НПО. —</p> <p><a href="https://www.book.ru/book/920629">https://www.book.ru/book/920629</a></p> <p>Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / КНОРУС, 2018. - 234 с. - (СПО). Режим доступа:</p> <p><a href="https://www.book.ru/book/928929/view2/2">https://www.book.ru/book/928929/view2/2</a></p>	25	BOOK.ru	21 2

							Управление структурным подразделением организации + Е Приложение: Тесты : учебник / В.Д. Грибов. — Москва: КноРус, 2018. — 280 с. — Для СПО <a href="https://www.book.ru/book/927086">https://www.book.ru/book/927086</a>			
19	АФК.00	Физическая культура	Кузнецов В.С. Физическая культура: учебник [Электронный ресурс] / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. - Москва: КноРус, 2018. - 256 с. - СПО. Режим доступа: <a href="https://www.book.ru/book/926242">https://www.book.ru/book/926242</a> Теория и история физической культуры (СПО) + еПриложение: дополнительные материалы : учебник / Г.А. Колодницкий, В.С. Кузнецов. — Москва :КноРус, 2018. — 448 с. <a href="https://www.book.ru/book/929082">https://www.book.ru/book/929082</a>	25	BOOK.ru	Виленский М.Я.Физическая культура : учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва :КноРус, 2018. — 181 с. — СПО. <a href="https://www.book.ru/book/919382">https://www.book.ru/book/919382</a>	25	BOOK.ru	21 2	

**Факультативные предметы**

Ульятатив	Сервировка стола	Ермакова В. Основы кулинарии. М: «Просвещение И» 2020. – 400 с..2.2. Электронные издания и электронные ресурсы <a href="http://knigakulinara.ru/">http://knigakulinara.ru/</a> <a href="http://www.twirpx.com/">http://www.twirpx.com/</a> <a href="http://www.complexdoc.ru/">http://www.complexdoc.ru/</a> <a href="http://www.russianfood.com/">www.russianfood.com/</a>			Жеребцова О. Сервировка стола. Практическое руководство. Изд: Ниола-Пресс, 2018 Хорст ХанишИскусство сервировки: салфетки. Изд: Ниола 21 век, 2020г Кучер Л.С. Офицант. М: Изд. центр «Академия», 2019г Как красиво накрыть стол коллектив. Изд: АСТ-Пресс, 2019г П.Россхард. Посуда и приборы, скатерти и салфетки, свечи и украшения				21 2
-----------	------------------	---	--	--	--	--	--	--	---------



Приложение 3

**Кадровое обеспечение профессии 16675 Повар**

№	Учебная дисциплина	ФИО работника	Образование базовое, проф. переподготовка по направлению деятельности	Повышение квалификации, в т.ч. стажировка за последние три года по направлению деятельности
1	Основы безопасности и защиты Родины Охрана труда и техника безопасности	Боровиков Е.И.	Высшее «Восточно-Сибирская Государственная Академия Культуры и Искусств, специальность «Библиотечно - информационная деятельность», 2010 г.	КАНО ДПО «Платформа» «Обучение по оказанию первой помощи пострадавшим в образовательной организации» 16 ч., 2021 г. ГАУ ДПО РБ «БРИОП» «Особенности реализации ОПОП для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», 48 ч. 2022 г.
2	Физическая культура	Залуцкая Юлия Сергеевна	Высшее, Восточно-Сибирский Государственный Технологический университет, Специалист по связям с общественностью 2006 г. АНО ДПО «УрИПКиП» программа подготовки ДПО «Учитель русского языка. Технология проектирования и реализации учебного процесса в основной и средней школе с учетом требований ФГОС, 340 ч., 2016 г. Московский институт профессиональной переподготовки и	ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения РФ» «Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «Литература» с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ СПО», 40ч. 2021 г

			<p>повышения квалификации педагогов»</p> <p>«Физическая культура и спорт: теория и методика преподавания в профессиональном образовании, 600 ч., 2023 г.</p>	<p>ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения РФ», «Воспитательная деятельность в системе СПО: профилактика девиантного, суицидального поведения, безопасного поведения студентов в сети Интернет», 16ч. 2021 г.</p> <p>ФГБНУ «ИИДСВ РАО» «Проектирование рабочих программ воспитания в ПОО», 36 ч. 2021 г</p> <p>ГАУ ДПО РБ «БРИОП» «Особенности реализации ОПОП для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», 48 ч. 2022 г.</p>
3.	История России; Основы права; Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	Малыгина Лариса Васильевна	<p>Высшее, Бурятский государственный педагогический институт, специальность «История и обществоведение, 1979 г.</p> <p>ГАУ ДПО ИО «Региональный центр мониторинга и развития профессионального образования» по</p>	<p>ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения РФ», «Воспитательная деятельность в системе СПО: профилактика</p>

4.	Математика в Карпова	<p>программе проф. переподготовке на право на ведение профессиональной деятельности в сфере проф. обучения, проф. образования, ДПО, 300 ч. 2015 г.</p>	<p>девиантного, суицидального поведения, безопасного поведения студентов в сети Интернет», 16ч. 2021 г.</p> <p>ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения РФ»</p> <p>«Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «История» с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ СПО», 40ч. 2021 г.</p> <p>КАНО ДПО «Платформа»</p> <p>«Обучение по оказанию первой помощи пострадавшим в образовательной организации» 2021 г. 16 ч.</p> <p>ГАУ ДПО РБ «БРИОП»</p> <p>«Особенности реализации ОПОП для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», 48 ч. 2022</p> <p>Стажировка Учебный центр ООО «ТимлюйЦемент», 16 ч, 2023 г</p>
----	----------------------	--	--

	профессии	Маргарита Николаевна		
5.	Основы поиска труда и трудоустройства; Этика и психология общения; Основы финансовой грамотности; Психология личности и профессиональное самоопределение; Психология общения	Залуцкий Андрей Иннокентьевич	Высшее, ВСГТУ, специальность «Экономика и управление в отраслях АПК», специальность инженер – экономист, 1989 г. ГАУ ДПО ИО «Региональный центр мониторинга и развития профессионального образования» по программе проф. переподготовке на право на ведение профессиональной деятельности в сфере проф. обучения, проф. образования, ДПО, преподаватель СПО, 300 ч. 2015 г.	КАНО ДПО «Платформа» «Обучение по оказанию первой помощи пострадавшим в образовательной организации» 2021 г. 16 ч. ГАУ ДПО РБ «БРИОП» «Особенности реализации ОПОП для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», 48 ч. 2022 г. Стажировка Отдел информационных технологий ООО «ТимлюйЦемент», 16 ч, 2023 г.
6.	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	Попова Ольга Николаевна		
7.	Основы физиологии питания с основами товароведения; Основы санитарии и гигиены в пищевой промышленности; Техническое оснащение и организация рабочего места; Технология обработки сырья и приготовление простых блюд из различных	Мухтарулина Анна Корнеевна	Иркутский ордена Дружбы народов сельскохозяйственный институт, специальность «Зоотехния», 1986 г. Проф. переподготовка Российской международной академия туризма, специальность «Менеджмент туризма», 2008г. ГАУ ДПО ИО «Региональный центр мониторинга и развития профессионального образования» по программе проф.	ГАУ ДПО РБ «БРИОП» «Организационно-методическое сопровождение ФГОС СПО ТОП 50», 72 ч., 2021 г. КАНО ДПО «Платформа» «Обучение по оказанию первой помощи пострадавшим в образовательной организации» 16 ч., 2021 г. ГАУ ДПО РБ «БРИОП» «Организационно-методическое

	продуктов; Учебная практика; Сервировка стола		переподготовки “Педагогическая деятельность в профессиональном обучении, профессиональном образовании, дополнительном и профессиональном образовании на право ведения профессиональной деятельности, 2015г., 300 ч. ГАПОУ РБ «Политехнический техникум», «Повар», 2016г..	обеспечение реализации программ дополнительного профессионального образования, профессионального обучения, дополнительного образования», 72 ч. 2021 г. ГАУ ДПО РБ «БРИОП» «Особенности реализации ОПОП для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», 48 ч. 2022 г. ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования», «Современные подходы к внедрению и развитию инклюзивной среды в образовательных организациях», 72 ч., 2023г. Учебный центр ООО «ТимлюйЦемент», 72 ч, 2022 г. Учебный центр ООО «ТимлюйЦемент», 16 ч, 2023 г.
8.	Учебная практика Производственная практика	Косенко Вера Николаевна	Высшее, ФГБОУ ВО «Восточно-сибирский государственный институт культуры» Психолого-педагогическое образование, 2020г ГАУ ДПО ИО «Региональный центр мониторинга и развития профессионального образования» по	ГБПОУ «БРИЭТ» «Подготовка региональных экспертов конкурсов проф. мастерства «Абилимпикс», 72 ч., 2021 г. ГАУ ДПО РБ «БРИОП» «Организационно-методическое обеспечение реализации программ

		<p>программе проф. переподготовки “Педагогическая деятельность в профессиональном обучении, профессиональном образовании, дополнительном и профессиональном образовании на право ведения профессиональной деятельности, 2015г., 300 ч.</p> <p>ГАПОУ РБ «Политехнический техникум», «Повар», 2016г.</p>	<p>ДПО, профессионального обучения, дополнительного образования, 72 ч., 2021 г.</p> <p>ГАУ ДПО РБ «БРИОП»</p> <p>«Особенности реализации ОПОП для обучающихся с ОВЗ», 48 ч., 2022 г.</p> <p>Учебный центр ООО «ТимлюйЦемент», 72 ч, 2022 г.</p> <p>Учебный центр ООО «ТимлюйЦемент», 16 ч, 2023г.</p>
--	--	--	---