Министерство образования Свердловской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Артемовский колледж точного приборостроения»

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения
(для лиц с нарушением интеллекта)
по профессии

166752 Повар

Квалификация: повар
Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев
Образовательная база: общее образование
Профиль получаемого профессионального образования: технологический

Одобрено на заседании
педагогического совета:

Протокол № 7 от 30.06. 2026 г

Утверждено приказом директора
ГАПОУ СО «АКТП»

Приказ № 96/ОД от 30.06. 2026 г.

Согласовано
с предприятием работодателем
АО «АМЗ» «ВЕНТПРОМ»

Генеральный директор
_____П.В.Вяткин

Артемовский
2026

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ "АРТЕМОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТОЧНОГО ПРИБОРОСТРОЕНИЯ"
Подписано цифровой подписью: ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ "АРТЕМОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТОЧНОГО ПРИБОРОСТРОЕНИЯ"
Дата: 2026.07.02 08:56:07 +05'00'

Содержание

Разделы программы	Стр.
1. Общие положения	5
1.1. Нормативно-правовые основы для разработки АОППО	6
1.2.Психолого-педагогическая характеристика и особенности психофизического развития, индивидуальные возможности обучающихся с интеллектуальными нарушениями	7
1.3. Требования к поступающим	10
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников итребования к результатам освоения АООП ПО	10
2.1 Область и объекты профессиональной деятельности	11
2.2 Виды и задачи профессиональной деятельности, и профессиональные компетенции выпускника	11
2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АООП ПО	12
2.4. Результаты реализации АООП ПО	12
2.5. Структура АООП ПО	24
2.6. Трудоемкость АООП ПО	25
2.7. Срок освоения АООП ПО	26
3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АООП ПО	26
3.1. Учебный план	26
3.2. Календарный учебный график	31
Аннотации рабочих программ учебных дисциплин адаптационного и профессионального циклов, профессиональных модулей	35
3.4. Рабочая программа воспитания	36
3.5. Программа итоговой аттестация	36
4. Контроль и оценка результатов освоения АООП ПО	36
5. Обеспечение специальных условий для обучающихся в процессе реализации АООП ПО	40
5.1 Кадровое обеспечение	40
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение	41
5.3. Материально-техническое обеспечение	43
6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АООП ПО	48
7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся	49

с интеллектуальными нарушениями	
Приложения	
Рабочая программа воспитания	52
Программа итоговой аттестации (квалификационного экзамена)	67

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения по профессии 16675 разработана в соответствии с профессиональным стандартом «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 113н) для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), не имеющих основного общего образования с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей.

Организация-разработчик:
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Артемовский колледж точного приборостроения»

Нормативный срок освоения программы: 1 год 10 месяцев

Форма обучения: очная.

Квалификация выпускника: повар 3 разряда.

Режим занятий: 30 часов в неделю, пятидневная учебная неделя.

1. Общие положения

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения ГАПОУ СО «Артемовский колледж точного приборостроения» (далее-АКТП) по профессии 16675 «Повар» (далее - АООП ПО) разработана в отношении лиц с ограниченными возможностями здоровья (с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)) - с целью обеспечения их прав на доступное, качественное образование, создания условий для их успешной социализации, профессиональной адаптации и конкурентоспособности на рынке труда, формирования общей культуры в соответствии с принятыми в обществе нравственными и социокультурными ценностями, содействия трудоустройству выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с профилем профессиональной подготовки, с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Цель АООП ПО: обеспечение права лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение профессионального образования по программам профессионального обучения, а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся.

Разработка и реализация АООП ПО ориентирована на решение следующих **задач**:

- создание в АКТП условий, необходимых для получения профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с ОВЗ, их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с ОВЗ;
- повышение качества профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с ОВЗ;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося с ОВЗ;
- создание единых подходов к организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения для данной категории обучающихся;
- формирование в Учреждении толерантной социокультурной среды.

Реализация АООП ПО осуществляется с учетом рекомендаций, данных обучающимся по заключению психолого-медико-педагогической комиссии

(далее – ПМПК) или индивидуальной программы реабилитации или абилитации инвалида.

Образовательный процесс выстроен с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, с целью создания благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации подростков с нарушениями в умственном и физическом развитии.

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

Профессиональная подготовка как система и процесс овладения навыками конкретной профессии играет определенную роль в реабилитации лиц с ограниченными возможностями здоровья (с легкой умственной отсталостью), именно она создает основу для реализации принципа равных возможностей.

Программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия реализации образовательного процесса и включает в себя: учебный план, адаптированные программы общепрофессионального, адаптационного и профессионального циклов.

Документ о квалификации выдается по результатам итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

Программа при необходимости пересматривается, обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, контрольно-оценочных средств, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся с особыми образовательными потребностями, и утверждается образовательной организацией.

1.1. Нормативные документы для разработки АООП ПО

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностей служащих по профессии 16675 «Повар» разработана на основе:

– Федеральный закон 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.07.2023г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

– Письма Министерства просвещения России от 11.02.2019 N 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)";

– Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), М.: ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022;

– Квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014 Выпуск № 51 ЕТКС. Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 г. № 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»;

– Приказ Минтруда РФ от 09.03.2022 N 113Н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар";

– Локальные акты образовательного учреждения.

1.4. Психолого-педагогическая характеристика и особенности психофизического развития, индивидуальные возможности обучающихся с интеллектуальными нарушениями

Данная программа разработана для профессионального обучения детей с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с целью коррекции отклонений в их развитии средствами профессионального обучения, а также социально-психологической реабилитации для последующей интеграции в общество.

Как отмечают исследователи, к основным особенностям психического развития детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) относятся: несформированность высших форм познавательной деятельности (анализа, синтеза, обобщения, абстракции), конкретность и поверхностность мышления, замедленное развитие речи, незрелость эмоционально - волевой сферы.

Для умственно отсталых характерно недоразвитие познавательных интересов, которое выражается в том, что они меньше, чем их нормальные сверстники, испытывают потребность в познании. У детей с нарушениями интеллекта потребность в новых впечатлениях, а затем и познавательная потребность значительно ослаблены, на всех этапах процесса познания имеют

место элементы недоразвития, а в некоторых случаях атипичное развитие психических функций. В результате эти дети получают неполные, а порой искаженные представления об окружающем. Их опыт крайне беден.

При умственном недоразвитии дефектной оказывается уже первая ступень познания - восприятие. Главным недостатком является нарушение обобщенности восприятия, отмечается его замедленный темп. Умственно отсталым требуется значительно больше времени для восприятия предлагаемого им материала (картину, текст и т.п.). Замедленность восприятия усугубляется еще и тем, что из-за умственного недоразвития они с трудом выделяют главное, не понимают внутренние связи между частями, персонажами и пр. Отмечается также узость объема восприятия. Умственно отсталые выхватывают отдельные части в обозреваемом объекте, в прослушанном тексте, не видя и не слыша иногда важный для общего понимания материал. Кроме того, характерным является нарушение избирательности восприятия. В учебной деятельности это приводит к тому, что дети без стимулирующих вопросов педагога не могут выполнить доступное их пониманию задание.

Восприятие неразрывно связано с мышлением. Если ребенок воспринял только внешние стороны учебного материала, не уловил главное, внутренние зависимости, то понимание, усвоение и выполнение задания будет затруднено. Мышление является главным инструментом познания, и оно протекает в форме таких операций, как анализ, синтез, сравнение, обобщение, абстракция, конкретизация. Данные операции у умственно отсталых сформированы недостаточно и имеют своеобразные черты. Так, анализ предметов они проводят бессистемно, пропускают ряд важных свойств, вычленяя лишь наиболее заметные части. В результате такого анализа они затрудняются определить связи между частями предмета. Устанавливают обычно лишь такие зрительные свойства объектов, как величину, цвет. При анализе предметов выделяют общие свойства предметов, а не их индивидуальные признаки. Из-за несовершенства анализа затруднен синтез предметов. Выделяя в предметах отдельные их части, они не устанавливают связи между ними, поэтому затрудняются составить представление о предмете в целом. Ярко проявляются специфические черты мышления у умственно отсталых в операции сравнения, в ходе которого приходится проводить сопоставительный анализ и синтез. Не умея выделить главное в предметах и явлениях, они проводят сравнение по несущественным признакам, а часто - по несоотносимым. Затрудняются устанавливать различия в сходных предметах и общее в отличающихся. Особенно сложно для них установление сходства. Отличительной чертой мышления детей с интеллектуальными нарушениями является невозможность самостоятельно оценить свою работу, они часто не замечают своих ошибок. Такие дети обычно

начинают выполнять работу, недослушав инструкции, не поняв цели задания, без внутреннего плана действия, при слабом самоконтроле.

Особенности восприятия и осмысления детьми учебного материала неразрывно связаны с особенностями их памяти. Основные процессы памяти: запоминание, сохранение и воспроизведение - имеют специфические особенности, так как формируются в условиях аномального развития. Они лучше запоминают внешние, иногда случайные зрительно воспринимаемые признаки. Труднее ими осознаются и запоминаются внутренние логические связи. Незрелость восприятия, неумение пользоваться приемами запоминания и припоминания приводит таких детей к ошибкам при воспроизведении. Наибольшие трудности вызывает воспроизведение словесного материала. Опосредствованная смысловая память у умственно отсталых слабо развита. Необходимо указать и на такую особенность памяти, как эпизодическая забывчивость. Она связана с переутомлением нервной системы из-за общей ее слабости. Умственная отсталость проявляется в несформированности познавательной деятельности. Необходимо учитывать и состояние волевой сферы умственно отсталых. Слабость собственных намерений, побуждений, большая внушаемость - отличительные качества их волевых процессов; умственно отсталые дети предпочитают в работе легкий путь, не требующий волевых усилий. Именно поэтому в их деятельности часто наблюдаемы подражание и импульсивные поступки. Из-за не посильности предъявляемых требований у некоторых детей развивается негативизм, упрямство. Все отмеченные особенности психической деятельности умственно отсталых детей носят стойкий характер, поскольку являются результатом органических поражений на разных этапах развития.

Термины и сокращения

АООП ПО – адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения;

УД – учебная дисциплина;

ОК – общая компетенция по программе профессионального обучения;

ИПРА – индивидуальная программа реабилитации и абилитации.

ОП.00 Общепрофессиональный цикл

АД.00 Адаптационный цикл

ПД.00 Профессиональный цикл

МДК Междисциплинарный курс

УП.00 Учебная практика

ПП.00 Производственная практика

АФК.00 Адаптивная физическая культура

ИА (КЭ) Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)

1.5. Требования к поступающим

Кандидаты на обучение по адаптированной основной образовательной программе профессионального обучения (АООП ПО) по профессии 16675 «Повар»:

• лица, поступающие на обучение по адаптированной основной программе профессионального обучения (АООП ПО), должны иметь документ государственного образца «Свидетельство об обучении».

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АООП ПО

Обучающийся по профессии 16675 «Повар» готовится к видам профессиональной деятельности в качестве повара 3 разряда.

Адаптированная основная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» имеет своей целью удовлетворение потребности в профессиональном обучении лиц, из числа выпускников школ, освоивших адаптированные основные общеобразовательные программы для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениям, создание условий для организации профессионального обучения лиц с ОВЗ, способствующих развитию личностных и профессионально-значимых качеств, успешной профессиональной адаптации, социализации и дальнейшей интеграции их в общество.

Достижение поставленной цели предусматривается решение следующих основных задач:

- овладение обучающимися знаниями и умениями, обеспечивающими формирование знаний в соответствии с квалификационными требованиями данной профессии;
- развитие у обучающихся мотивируемой потребности в непрерывном профессиональном обучении и готовности к профессиональной деятельности в качестве повара;
- формирование общей культуры, обеспечивающей разностороннее развитие личности обучающихся (нравственно-эстетическое, социально-личностное, интеллектуальное, физическое), в соответствии с принятыми в семье и обществе духовно-нравственными и социокультурными ценностями.

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников

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

О*бъекты профессиональной деятельности выпускников*

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

Квалификационная характеристика профессии

Квалификация: 3-й разряд

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделии, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментария, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников:

- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции

под руководством повара;
- выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места;
- выполнение заданий повара по приготовлению блюд и напитков.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.
Квалификационная характеристика профессии 16675 «Повар».
Кваллификация – повар 3 разряда.

2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоенияАООП ПО

Обучающийся по профессии профессиональной подготовки 16675 «Повар» должен решать профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности. Соответствие ПМ сочетанию квалификаций указанных во ФГОС СПО и профессиональном стандарте.

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

2.4. Результаты реализации АООП ПО

В результате освоения адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения обучающийся должен обладать

квалификационным уровнем в соответствии с требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) по профессии (ОК 016-94) КОД 16675 Повар.

Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта

	Профессиональный стандарт/ЕТКС 16675 «Повар»	**Программа профессионального обучения 16675 «Повар»**
Вид профессиональной деятельности	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара
Трудовая функция (профессиональная компетенция)	ПК.1 1Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	ПК.1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
Трудовое действие (практический опыт)	1.1. Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. 1.2. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара 1.3. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря,инструмента, весоизмерительных	2.1. Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 2.2. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара. 2.3. Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара. 2.4. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара. 2.5. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и

	приборов основного производства организации питания по заданию повара 1.4. Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	кукурузы по заданию повара. 2.6. Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара. 2.7. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара. 2.8. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней.
Умения	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.

Знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Требования к качеству, сроками условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения. Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.

Трудовые функции выпускника по профессии 16675 «Повар», формируемые в результате освоения данной программы

Выпускник должен обладать общими компетенциями:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	**Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). **Знания:** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,	**Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать

	необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска. **Знания:** номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации.
К 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	**Умения:** определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования. **Знания:** содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. **Знания:** психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей	**Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. **Знания:** особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.

	социального и культурного контекста.	
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	**Умения:** описывать значимость своей профессии*;* применять стандарты антикоррупционного поведения. **Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии*;* стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
ОК 07	Содействовать сохранению Окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. **Знания:** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения,

	профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности .	характерными для данной профессии. **Знания:** роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**Умения:** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение. **Знания:** современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в Профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	**Код и наименование компетенции**	**Показатели освоения компетенций**
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	ПК.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	***Иметь практический опыт*** - Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания - Уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара - Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара

		- Упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. ***Уметь*** - Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. - Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания. - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий. ***Знать*** - Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. - Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. - Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. - Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в

		приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними. - Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
	ПК.1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	***Иметь практический опыт*** Подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Обработки, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара. Подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара. Приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара. Приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара. Приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара. Приготовления блюд из рыбы и не рыбных продуктов моря по заданию повара. Приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара. Приготовления блюд из яиц по заданию повара. Приготовления блюд из творога по заданию повара. Приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара. Приготовления мучных блюд, выпечных

		изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара. Приготовления горячих напитков по заданию повара. Приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара. Приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара Приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара. Приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара. Процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара. Порционирования (комплектация), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара. Оказанию помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации. Приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара. Упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара. ***Уметь*** - Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара. - Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков

		и кулинарных изделий. - Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции. - Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. - Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда - Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его. - Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты. - Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос. - ***Знать*** - Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. - Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. - Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения. Правила пользования сборниками рецептур

		на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий. - Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству. - Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. - Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям. - Правила и технологии расчетов с потребителями. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

2.5. Структура АООП ПО

Индекс	Наименование циклов
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**
ОП.01	Основы калькуляции и учета в общественном питании
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.03	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.04	Основы безопасности жизнедеятельности
ОП.05	Охрана труда
ОП.06	Основы экономики отрасли
АД.00	**Адаптационный цикл**
АД.01	Психология делового общения
АД.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АД.03	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
АД.04	Основы финансовой грамотности

АД.05	Русский язык и литература (развитие речи)
АД.06	История родного края
ПД.00	**Профессиональный цикл**
ПМ 00.ПД	Технология приготовления пищи
УП.00	Учебная практика
ПП.00	Производственная практика
АФК.00	**Адаптивная физическая культура**
ИА (КЭ)	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)

2.6. Трудоемкость АООП ПО

Трудоемкость освоения АООП ПО обучающимися по профессии 16675 «Повар» за весь период обучения, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающихся по АЦ, ОПЦ, ПЦ УП и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимися, составляет — 2280 часов.

Обучение по учебным циклам:

1 курс обучения:

- общепрофессиональный цикл - 38 недель, 4 часа в неделю;
- адаптационный цикл – 38 недель, 4 часа в неделю;
- профессиональный цикл – 38 недель, 20 часов в неделю;
- адаптивная физическая культура – 38 недель, 2 часа в неделю.

2 курс обучения:

- общепрофессиональный цикл - 25 недель, 3 часа в неделю;
- адаптационный цикл – 25 недель, 5 часов в неделю;
- профессиональный цикл – 25 недель, 20 часов в неделю;
- производственная практика – 12 недель, 30 часов в неделю;
- адаптивная физическая культура – 25 недель, 2 часа в неделю.
- итоговая аттестация (квалификационный экзамен) – 1 неделя, 30 часов включают в себя консультации и квалификационный экзамен.

2.7. Срок освоения АООП ПО

Срок освоения адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» 1 год 10 месяцев. Форма обучения - очная.

Лицам, освоившим в полном объеме АООП ПО и прошедшим итоговую аттестацию, выдаётся Свидетельство о профессии рабочего с присвоением квалификационного разряда.

Квалификация выпускника: «Повар» 3 разряда.

3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АООП ПО

В соответствии со статьей 2 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273 содержание и организация образовательного процесса при реализации данной АООП ПО регламентируется:

- учебным планом;
- календарным учебным графиком;
- рабочими программами общепрофессионального, адаптационного и профессионального циклов;
- программами учебных практик, иными материалами.

3.1. Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар объемные параметры учебной нагрузки в целом, по семестрам; перечень дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик); последовательность изучения дисциплин и профессиональных модулей; виды учебных занятий; распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам; распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения итоговой аттестации.

Количество учебных недель при сроке обучения 1 год 10 месяцев составляет 42 недели: из них 38 учебных недель – 1140 часов, в т.ч. 1 неделя итоговая аттестация, которая включает в себя сдачу квалификационного экзамена, 4 недели каникул (осенние - 1 неделя, зимние -2 недели, весенние 1 неделя).

Предельно допустимая учебная недельная нагрузка – 30 часов, при пятидневной учебной неделе, с продолжительностью занятий по 40 минут.

Учебные занятия проводятся по расписанию, составленному в соответствии с учебные планом и утвержденному директором образовательного учреждения.

Количество обучающихся в учебной группе до 12 человек. На каждую группу заводится журнал (или электронный журнал) учебных занятий по установленной форме. Журнал хранится в учебной части и выдается преподавателю, проводящему занятия в группе. Для обеспечения требований обучения в структуру основной образовательной программы введены адаптационные дисциплины, позволяющие решать задачи комплексной адаптации обучающихся с ОВЗ к обучению в образовательном учреждении и сформировать у них социальные компетенции, необходимые для будущей работы.

Объем времени для освоения указанного учебного материала и формирования профессиональных компетенций соответствует квалификационным требованиям по профессии.

В учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения, распределение часов по общеобразовательному, общепрофессиональному профессиональному циклам; учебной, производственной практикам, итоговой аттестации.

Учебный план

Адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар»

Код	Наименование дисциплин	Формы промежуточной аттестации				Всего часов	Часы по видам учебной нагрузки		Распределение учебной нагрузки по курсам, полугодиям и неделям			
									1 год		2 год	
							Теоретическое обучение	Практические занятия	1 сем 16 нед.	2сем 22 нет.	3 сем 16 нед.	4 сем 22 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	**10**	**11**	**12**	**13**
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**3 дз**	**2 дз**		**211**	**211**	**0**	**64**	**72**	**48**	**27**
ОП.01	Основы калькуляции и учета в общественном питании			ДЗ		**50**	**50**	0	0	0	32	18
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		ДЗ			**34**	**34**	0	16	18	0	0
ОП.03	Оборудование предприятий общественного питания		ДЗ			**34**	**34**	0	16	18	0	0
ОП.04	Основы безопасности жизнедеятельности		ДЗ			34	34	0	16	18	0	0
ОП.05	Охрана труда		ДЗ			**34**	**34**	0	16	18	0	0
ОП.06	Основы экономики отрасли			ДЗ		**25**	**25**	0	0	0	16	9
АД.00	**Адаптационный цикл**			**2 дз**		**261**	**261**	0	**64**	**72**	**80**	**45**
АД.01	Психология делового общения			ДЗ		**59**	**59**	0	16	18	16	9
АД.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			ДЗ		**59**	**59**	0	16	18	16	9
АД.03	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии			ДЗ		25	25	0	0	0	16	9
АД.04	Основы финансовой грамотности		ДЗ			34	34	0	16	18	0	0
АД.05	Русский язык и литература		КД			59	59	0	16	18	16	9

	(развитие речи)											
АД.06	История родного края		КД			25	25	0			16	9
ПМ.00	**Профессиональный цикл**			1 э 1дз	1 дз	**1660**	**1660**	0	**320**	**480**	**320**	**540**
ПМ.01	**Выполнение работ по обработке сырья и приготовления блюд и кулинарных изделий**					**1660**	**1660**	0	**320**	**480**	**320**	**540**
ПД.01	Технология приготовления пищи			Э								
ПМ 00.ПД	**Технология приготовления пищи**					**0**						
ПМ 01.ПД	**Обработка и мытьё посуды, оборудования, инвентаря на предприятиях общественного питания**								160			
МДК.01.01	Технология обработки, мытья и хранения посуды, оборудования, инвентаря	ДЗ				**80**			80			
УП.01	Учебная практика	ДЗ				**80**			80			
ПП.01	Производственная практика		ДЗ			**30**				30		
ПМ.02	**Приготовление блюд из овощей и грибов**								160			
МДК.02.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	ДЗ				**80**			80			
УП.02	Учебная практика	ДЗ				**80**			80			
ПП.02	Производственная практика		ДЗ			**30**				30		
ПМ.03	**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**					**0**						

МДК.03.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		ДЗ			**100**				100		
УП.03	Учебная практика					**100**				100		
ПП.03	Производственная практика					**30**				30		
ПМ.04	**Приготовление супов и соусов**					**0**						
МДК.04.01	Технология приготовления супов и соусов		ДЗ			**80**				80		
УП.04	Учебная практика		ДЗ			**80**				80		
ПП.04	Производственная практика		ДЗ			**30**				30		
ПМ.05	**Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов**					**0**						
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы.			ДЗ		**68**					68	
УП.05	Учебная практика			ДЗ		**68**					68	
ПП.05	Производственная практика				ДЗ	**90**						90
ПМ.06	**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**					**0**						
МДК.06.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.			ДЗ		**52**					52	
УП.06	Учебная практика			ДЗ		**52**					52	
ПП.06	Производственная практика				ДЗ	**90**						90
ПМ.07	**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**					**0**						
МДК.07.01	Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок			ДЗ		**42**					40	2
УП.07	Учебная практика			ДЗ		**42**					40	2

ПП.07	Производственная практика				ДЗ	**60**						60
ПМ.08	**Приготовление сладких блюд и напитков**					**0**						
МДК.08.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков				ДЗ	**12**						12
УП.08	Учебная практика				ДЗ	**12**						12
ПП.08	Производственная практика				ДЗ	**30**						30
ПМ.09	**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**					**0**						
МДК.09.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий				ДЗ	**76**						76
УП 09	Учебная практика				ДЗ	**76**	**76**	0				76
ПП 09	Производственная практика				ДЗ	**90**	**90**	0	0	0	0	90
АФК.00	**Адаптивная физическая культура**				1 иа	**118**	**118**	**0**	**32**	**36**	**32**	**18**
ИА.00	**Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)**				ИА	**30**						**30**
	ВСЕГО					**2280**			**480**	**660**	**480**	**630**
Итоговая аттестация квалификационный экзамен						**всего**	**дисциплин и МД**		**320**	**360**	**320**	**180**
							учебной практики		**160**	**180**	**160**	**90**
							производственной практики		**0**	**120**	**0**	**360**
							экзаменов				**1**	**1**
							дифф. зачетов			**5**	**6**	**1**
							контрольн. дикт.			**1**		

3.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график является самостоятельным документом, входящим в АООП ПО по профессии 16675 «Повар». Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретическогообучения, практик, итоговой аттестации, каникул.

1 курс - 1 полугодие / циклы																
сентябрь				октябрь				ноябрь					декабрь			
1 нед.	2 нед.	3 нед.	4 нед.	5 нед.	6 нед.	7 нед.	8 нед.	9 нед.	10 нед.	11 нед.	12 нед.	13 нед.	14 нед.	15 нед.	16 нед.	17 нед
ОП 4 ч.	ОП 4 ч.	ОП 4 ч.	ОП 4 ч.	ОП 4 ч.	ОП 4 ч.	ОП 4 ч.	ОП 4 ч.	Кани кулы	ОП 4 ч.	ОП 4 ч.	ОП 4 ч.	ОП 4 ч.	ОП 4 ч.	ОП 4 ч.	ОП 4 ч.	ОП 4 ч.
АД 4 ч.	АД 4 ч.	АД 4 ч.	АД 4 ч.	АД 4 ч.	АД 4 ч.	АД 4 ч.	АД 4 ч.		АД 4 ч.	АД 4 ч.	АД 4 ч.	АД 4 ч.	АД 4 ч.	АД 4 ч.	АД 4 ч.	АД 4 ч.
П 20 ч.	П 20 ч.	П 20 ч.	П 20 ч.	П 20 ч.	П 20 ч.	П 20 ч.	П 20 ч.		П 20 ч.	П 20 ч.	П 20 ч.	П 20 ч.	П 20 ч.	П 20 ч.	П 20 ч.	П 20 ч.
АФК 2 ч.	АФК 2 ч.	АФК 2 ч.	АФК 2 ч.	АФК 2 ч.	АФК 2 ч.	АФК 2 ч.	АФК 2 ч.		АФК 2 ч.	АФК 2 ч.	АФК 2 ч.	АФК 2 ч.	АФК 2 ч.	АФК 2 ч.	АФК 2 ч.	АФК 2 ч.
итого 30 ч	итого 30 ч	итого 30 ч	итого 30 ч	итого 30 ч	итого 30 ч	итого 30 ч	итого 30 ч		итого 30 ч	итого 30 ч	итого 30 ч	итого 30 ч	итого 30 ч	итого 30 ч	итого 30 ч	итого 30 ч

1 курс - 2 полугодие/циклы																						
январь					февраль				март				апрель				май					июнь		
18 нед.	19 нед.	20 нед.	21 нед.	22 нед.	23 нед.	24 нед.	25 нед.	26 нед.	27 нед.	28 нед	29 нед	30 нед.	31 нед.	32 нед.	33 нед	34 нед.	35 нед.	36 нед	37 нед.	38 нед.	39 нед.	40 нед.	41 нед.	42 нед.
Каникулы	Каникулы	ОП 4ч.	ОП 4ч.	ОП 4ч.	ОП 4ч.	ОП 4ч.	ОП 4ч.	ОП 4ч.	ОП 4ч.	ОП 4ч.	ОП 4ч.	Каникулы	ОП 4ч.	ОП 4ч.	ОП 4ч.	ОП 4ч.	ОП 4ч.	ОП 4ч	ОП 4ч	ОП 4ч				
		АД 4 ч.	АД 4 ч.	АД 4 ч.	АД 4 ч.	АД 4 ч.	АД 4 ч.	АД 4 ч.	АД 4 ч.	АД 4 ч.	АД 4 ч.		АД 4 ч.	АД 4 ч.	АД 4 ч.	АД 4 ч.	АД 4 ч.	АД 4 ч.	АД 4 ч.	АД 4 ч.				
		П 20 ч.	П 20 ч.	П 20 ч.	П 20 ч.	П 20 ч.	П 20 ч.	П 20 ч.	П 20 ч.	П 20 ч.	П 20 ч.		П 20 ч.	П 20 ч.	П 20 ч.	П 20 ч.	П 20 ч.	П 20 ч.	П 20 ч.	П 20 ч.	ПП 30 ч	ПП 30 ч	ПП 30 ч	ПП 30 ч
		АФК 2ч.	АФК 2ч.	АФК 2ч.	АФК 2ч.	АФК 2ч.	АФК 2ч.	АФК 2ч.	АФК 2ч.	АФК 2ч.	АФК 2ч.		АФК 2ч.	АФК 2ч.	АФК 2ч.	АФК 2ч.	АФК 2ч.	АФК 2ч.	АФК 2ч.	АФК 2ч.				
		итого 30ч	итого 30ч	итого 30ч	итого 30ч	итого 30ч	итого 30ч	итого 30ч	итого 30ч	итого 30ч	итого 30ч		итого 30ч	итого 30ч	итого 30ч	итого 30ч	итого 30ч	итого 30ч	итого 30ч	итого 30ч	итого 30ч	итого 30ч	итого 30ч	итого 30ч

2 курс - 1 полугодие / циклы																
сентябрь				октябрь				ноябрь					декабрь			
1 нед.	2 нед.	3 нед.	4 нед.	5 нед.	6 нед.	7 нед.	8 нед.	9 нед.	10 нед.	11 нед.	12 нед.	13 нед.	14 нед.	15 нед.	16 нед.	17 нед
ОП 3 ч.	ОП 3 ч.	ОП 3 ч.	ОП 3 ч.	ОП 3 ч.	ОП 3 ч.	ОП 3 ч.	ОП 3 ч.		ОП 3 ч.	ОП 3 ч.	ОП 3 ч.	ОП 3 ч.	ОП 3 ч.	ОП 3 ч.	ОП 3 ч.	ОП 3 ч.
АД 5 ч.	АД 5 ч.	АД 5 ч.	АД 5 ч.	АД 5 ч.	АД 5 ч.	АД 5 ч.	АД 5 ч.		АД 5 ч.	АД 5 ч.	АД 5 ч.	АД 5 ч.	АД 5 ч.	АД 5 ч.	АД 5 ч.	АД 5 ч.
ПМ 20 ч.	ПМ 20 ч.	ПМ 20 ч.	ПМ 20 ч.	ПМ 20 ч.	ПМ 20 ч.	ПМ 20 ч.	ПМ 20 ч.	Кани кулы	ПМ 20 ч.	ПМ 20 ч.	ПМ 20 ч.	ПМ 20 ч.	ПМ 20 ч.	ПМ 20 ч.	ПМ 20 ч.	ПМ 20 ч.
АФК 2 ч.	АФК 2 ч.	АФК 2 ч.	АФК 2 ч.	АФК 2 ч.	АФК 2 ч.	АФК 2 ч.	АФК 2 ч.		АФК 2 ч.	АФК 2 ч.	АФК 2 ч.	АФК 2 ч.	АФК 2 ч.	АФК 2 ч.	АФК 2 ч.	АФК 2 ч.
итого 30 ч	итого 30 ч	итого 30 ч	итого 30 ч	итого 30 ч	итого 30 ч	итого 30 ч	итого 30 ч		итого 30 ч	итого 30 ч	итого 30 ч	итого 30 ч	итого 30 ч	итого 30 ч	итого 30 ч	итого 30 ч

2 курс - 2 полугодие/циклы																								
январь					**февраль**				**март**				**апрель**				**май**					**июнь**			
18 нед.	19 нед.	20 нед.	21 нед.	22 нед.	23 нед.	24 нед.	25 нед.	26 нед.	27 нед.	28 нед	29 нед	30 нед.	31 нед.	32 нед.	33 нед	34 нед.	35 нед.	36 нед	37 нед.	38 нед.	39 нед.	40 нед.	41 нед.	42 нед.	
Каникулы	Каникулы	ОП 3 ч.	ОП 3 ч.	ОП 3 ч.	ОП 3 ч.	ОП 3 ч.	ОП 3 ч.	ОП 3 ч.	ОП 3 ч.	ОП 3 ч.	ОП 3 ч.	Каникулы													К / ИА (КЭ) 30ч.
		АД 5 ч.	АД 5 ч.	АД 5 ч.	АД 5 ч.	АД 5 ч.	АД 5 ч.	АД 5 ч.	АД 5 ч.	АД 5 ч.	АД 5 ч.														
		ПМ 20 ч.	ПМ 20 ч.	ПМ 20 ч.	ПМ 20 ч.	ПМ 20 ч.	ПМ 20 ч.	ПМ 20 ч.	ПМ 20 ч.	ПМ 20 ч.	ПМ 20 ч.		ПП 30 ч.	ПП 30 ч	ПП 30 ч.	ПП 30 ч	ПП 30 ч	ПП 30 ч	ПП 30 ч.	ПП 30 ч	ПП 30 ч.	ПП 30 ч	ПП 30 ч.	ПП 30 ч	
		АФК 2ч.	АФК 2ч.	АФК 2ч.	АФК 2ч.	АФК 2ч.	АФК 2ч.	АФК 2ч.	АФК 2ч.	АФК 2ч.	АФК 2ч.														
		итого 30ч	итого 30ч	итого 30ч	итого 30ч	итого 30ч	итого 30ч	итого 30ч	итого 30ч	итого 30ч	итого 30ч		итого 30ч	итого 30ч	итого 30ч	итого 30ч	итого 30ч	итого 30ч	итого 30ч	итого 30ч	итого 30ч	итого 30ч	итого 30ч	итого 30ч	

3.3. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин адаптационного и профессионального циклов, профессиональных модулей

Аннотации рабочих программ учебных дисциплин адаптационного и профессионального циклов, профессиональных модулей представлены в Приложениях 1 - 3.

Программа общепрофессионального цикла (ОП)

Программа общепрофессионального цикла по профессии 16675 «Повар» включают в себя следующие учебные дисциплины (Приложение 1):

- Основы калькуляции и учета в общественном питании.
- Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.
- Оборудование предприятий общественного питания.
- Основы безопасности жизнедеятельности.
- Охрана труда.
- Основы экономики отрасли

Программа адаптационного цикла (АД)

Программа адаптационного цикла включает следующие учебные дисциплины (Приложение 2):

- Психология делового общения.
- Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний.
- Адаптивные информационные и коммуникационные технологии.
- Основы финансовой грамотности.
- Русский язык и литература (развитие речи).
- История родного края.

Программа профессионального цикла (ПД)

Программа профессионального цикла включает в себя профессиональные модули (МДК) (Приложение 3):

- Обработка и мытьё посуды, оборудования, инвентаря на предприятиях общественного питания.
- Технология обработки сырья, приготовление блюд из овощей и грибов.
- Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- Технология приготовления супов и соусов.
- Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок.
- Технология приготовления сладких блюд и напитков.
- Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
- Учебная практика.
- Производственная практика.

Программа АФК

- Адаптивная физическая культура (Приложение 4).

3.4. Рабочая программа воспитания

Воспитательная система школы направлена на формирование и развитие культурной, творческой, нравственной личности обучающегося, будущего специалиста, сочетающего в себе профессиональные знания и умения, высокие моральные и патриотические качества, обладающего правовой и коммуникативной культурой, активной гражданской позицией. (Приложение 5)

3.5. Программа итоговой аттестации (квалификационного экзамена)

Итоговая аттестация является завершающей частью обучения по адаптированной образовательной программе профессионального обучения по профессии 16675 «Повар».

По результатам итоговой аттестации выпускникам присваивается квалификация и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности повар (Приложение № 6).

4. Контроль и оценка результатов освоения АООП ПО

4.1. Оценка качества освоения АООП ПО включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения учебных и общепрофессиональных дисциплин, междисциплинарных курсов и прохождения практик. Формы и периодичность текущего контроля успеваемости определяются учебно-методическим комплексом учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик. Осуществляется педагогами и проводится в форме опросов, контрольных работ, тестирования, диктантов, письменных работ, зачетов и других форм с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся обеспечивает оценивание

результатов обучения по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, прохождению практик и проводится по завершению изучения в форме дифференцированных зачетов за счет часов, отведенных на освоение программы с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся. Формы и периодичность промежуточной аттестации определяются учебным планом. Осуществляется педагогами при возможном участии представителя работодателя.

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

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

Формы и методы проведения текущего контроля успеваемости и ПА обучающихся по АООП ПО регламентируются «Положением о формах, периодичности и порядке текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации по адаптированной основной образовательной программе профессионального обучения».

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на адаптационный, общепрофессиональный, профессиональный циклы.

Текущий контроль успеваемости осуществляется педагогическими работниками в соответствии с разработанными комплектами оценочных средств общепрофессионального, профессионального циклов, адаптированного к особым потребностям обучающихся, в процессе проведения практических занятий, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий в режиме тестирования в целях получения информации:

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

При затруднениях и отставании в обучении используются карточки индивидуальных заданий.

Форма проведения текущего контроля для обучающихся устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей в форме дифференцированного зачета - опросов, контрольных работ, тестирования, диктантов, письменных работ, зачетов и других форм с учетом индивидуальных

психофизических особенностей обучающихся по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяется педагогическим работником. При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

Промежуточная аттестация по профессиональному циклу проводится в форме дифференцированного зачета, предусматривающего оценку сформированности профессиональных навыков.

Промежуточная аттестация обучающихся обеспечивает оценивание результатов обучения по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, прохождению практик и проводится по завершению изучения в форме дифференцированных зачетов за счет часов, отведенных на освоение программы с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся. Формы и периодичность промежуточной аттестации определяются учебным планом. Осуществляется педагогами при возможном участии представителя работодателя.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

4.2. Итоговая аттестация обучающихся

Итоговая аттестация проводится в соответствии с Положением об итоговой аттестации выпускников по адаптированным основным программам профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития) в АКТП.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников могут не позднее чем за 3 месяца до начала итоговой аттестации подать письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении итоговой аттестации. В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории; увеличение времени для подготовки ответа; присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь; выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации; формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере; с использованием специальных технических средств; предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.).

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, который включает в себя проверку теоретических знаний в форме билетов и практическую квалификационную работу в соответствии с конкретизированными трудовыми действиями (практическим опытом), умениями, знаниями из профессионального стандарта с учетом особенностей и психофизического развития обучающихся, индивидуальных особенностей здоровья.

Квалификационный экзамен проводится в соответствии с календарным учебным графиком.

Требования к квалификационному экзамену доводятся до обучающихся в процессе изучения дисциплин профессиональных модулей. Обучающиеся должны быть ознакомлены с содержанием, методикой выполнения практической квалификационной работы и критериями оценки результатов за два месяца до начала итоговой аттестации.

Для проведения итоговой аттестации создается экзаменационная комиссия, которая формируется из учителей профессионального цикла, мастеров производственного обучения. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателя. Экзаменационной комиссией проводится оценка освоенных выпускниками обобщенных трудовых функций и присвоение квалификации и соответствующего разряда.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и итоговую аттестацию, выдаются документы установленного образца: Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Формы и условия проведения итоговой аттестации определены в Программе итоговой аттестации по АООП ПО и доводятся до сведения обучающихся не позднее 6 месяцев до проведения итоговой аттестации.

Обучающиеся обеспечиваются: контрольно-измерительными материалами, необходимыми для подготовки к итоговой аттестации (комплектами заданий для самоподготовки, перечнем экзаменационных вопросов, перечнем обязательных практических навыков и др.).

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена и включает в себя 2 части: практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний.

Проверка теоретических знаний: в форме экзамена. Экзаменационные билеты включают вопросы, охватывающие все разделы профессионального цикла.

По итогу экзамена выставляется оценка по пятибалльной шкале: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Оопределение практических навыков: выполнение практической квалификационной работы, соответствующей разряду по профессии и (или)требованиям профессиональных стандартов (при наличии).

Форма и условия проведения практических аттестационных испытаний, входящих в итоговую аттестацию, определяются Учреждением самостоятельно.

По итогу практической работы выставляется оценка по пятибалльной шкале: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Оценки за теоретическую и практическую части квалификационного экзамена заносятся в протокол заседания аттестационной комиссии.

Обучающиеся, пропустившие более 25% учебных занятий, допускаются до итоговой аттестации при условии самостоятельного освоения пропущенного материала и прохождении промежуточной аттестации.

Аттестационные испытания, включенные в итоговую аттестацию, не могут быть заменены оценкой уровня знаний на основе текущего контроля знаний успеваемости и промежуточной аттестации.

Результаты итоговой аттестации оформляются решением аттестационной комиссии, которое подписывается председателем и членами комиссии.

Итоговая аттестация по программе АООП ПО проводится на открытом заседании аттестационной комиссии.

Решение аттестационной комиссии принимается простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, и сразу же сообщается обучающимся. Результаты работы комиссии оформляются в Протоколе заседания аттестационной комиссии.

По результатам итоговой аттестации выпускникам присваивается квалификация «Повар 3 разряда» и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

5. Обеспечение специальных условий для обучающихся в процессе реализации АООП ПО

5.1. Кадровое обеспечение

К реализации АООП ПО привлекаются: преподаватели общеобразовательных предметов и профессиональных дисциплин, мастера производственного обучения, педагог-психолог, социальный педагог, специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, медицинский работник.

Требования к квалификации. Реализация АООП ПО обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика» или в области, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное

профессиональное образование по направлению деятельности в образовательном учреждении без предъявления требований к стажу работы.

Преподаватель является основным участником команды специалистов, осуществляющих психолого-педагогическое сопровождение обучающегося по программе АООП ПО, его семьи и других участников образовательного процесса.

Педагог - психолог работает по созданию благоприятного психологического климата, формированию условий, стимулирующих личностный и профессиональный рост, обеспечению психологической защищенности, поддержки и укреплении психического здоровья обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Социальный педагог осуществляет контроль за соблюдением прав обучающихся, выявляет потребности обучающихся и его семьи в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации и социализации.

Мастер производственного обучения (преподаватель) является основным участником команды специалистов, осуществляющих психолого-педагогическое сопровождение обучающегося с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), его семьи и других участников образовательного процесса.

Для эффективной работы педагогических кадров по созданию условий для обучения обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) обеспечивается их подготовка, переподготовка и повышение квалификации с целью получения знаний о психофизиологических особенностях данной нозологии (не реже 1 раза в 3 года) с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Реализация АООП ПО обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями по профессии.

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

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания; укомплектован электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Имеется свободный доступ к электронной базе учебно-методических комплексов дисциплин и междисциплинарных курсов, в том числе к методическим указаниям по выполнению практических и самостоятельных работ. Доступ к электронной базе осуществляется по локальной сети образовательного учреждения.

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

Адаптированная основная образовательная программа по профессии 16675 «Повар» обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам учебного плана.

Учебно-методический комплекс:

1. Авроров В.А. «Основы кулинарного мастерства»
2. Акопов Д.Р., Губенко М.И., Еремина С.Н.и др. «Трудовое право»
3. Алхасова Д.А. «Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01)»
4. Богачева А.А. «Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07)»
5. Богачева А.А. «Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04)»
6. Богачева А.А. «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06)»
7. Богданов А.А. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»
8. Бурчакова Ирина Юрьевна, Ермилова Светлана Владимировна, Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Учебник.
9. Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. «Технология продукции общественного питания»
10. Веденская Л.А., М.Н. Черкасова «Русский язык и культура речи»
11. Гайворонский К.Я. «Охрана труда в общественном питании и торговле»
12. Евтухова О.М., Никулина Е.О., Кольман О.Я., Иванова Г.В. «Технология продукции общественного питания»
13. Кальней В.А., Рогулина М.Р., Овсянникова Т.В. и др. «Основы финансовой грамотности»
14. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. «Оборудование предприятий общественного питания»
15. Курочкин А.А. «Оборудование предприятий общественного питания в тестовых заданиях»
16. Наумова Т.И. «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии»
17. Самыгин С.И., Г.С. Малучиев, О.С. Сахно «Психология делового общения»

18. Собянин Ф.И. «Основы безопасности жизнедеятельности»
19. Собянин Ф.И. «Физическая культура»

Дополнительная литература:

1. Беляев Н.В. «Большой рецептурный кулинарный словарь». - Мн.: Современный литератор, 2000. – 752 с.
2. Гайкова М. «Блюда из картофеля». Харьков, 2007. – 159 с.
3. Ковалев Н.И., Сальникова Л.К. «Технология приготовления пищи», учебник. – М.: Экономика, 2003.
4. Кудян А.Н., Кудян В.А., Макаревич А.И. «Все о продуктах от А доЯ», энциклопедия здорового питания. - Ростов-н/Д: «Феникс», 2004. – 480 с.
5. Лобо М.Э. «Украшения из овощей и фруктов». М., «АРТ-РОДНИК», 2007. – 128 с.
6. Похлебкин В.В. «Кулинарный словарь». – М.: ЗАО Центрополиграф, 2015. – 503 с. – (Классика кулинарного искусства).
7. Старостина Л.А. «Рыбные блюда». М., Экономика, 1984. – 144 с.

Интернет-ресурсы:

https://povar.ru/books Сайт для обучающихся по профессии "Повар, кондитер: технологические карты. Разделы: Холодные блюда. Десерты и сладкие соусы. Бульоны, супы, желе.
http://www.bankreceptov.ru/spice Банк рецептов
https://www.kuharka.ru Кухня народов мира
https://gotovim-doma.ru Готовим дома. Кулинарные рецепты
https://www.gotovim.ru/dictionary Кулинарная энциклопедия
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

5.3. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение реализации программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» отвечает санитарным и противопожарным нормам и особым образовательным потребностям обучающихся, обеспечена доступность прилегающей территории, входных путей, путей перемещения внутри здания, наличие санитарно-гигиенических помещений.

АКТП располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ, практических занятий и теоретической подготовки.

Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной

образовательной программы отвечает не только общим требованиям, но и особым образовательным потребностям обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В связи с этим в структуре материально-технического обеспечения образовательного процесса обучающихся с ограниченными возможности здоровья отражена специфика требований к доступной среде, в том числе:

- организации без барьерной архитектурной среды;
- организации рабочего места обучающегося;
- техническим и программным средствам общего и специального назначения.

Учебные помещения оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, подключенный к сети интернет;
- комплекты учебно-наглядных пособий по профессиональному модулю.
- Универсальный учебно-демонстрационный методический комплекс;
- МФУ струйный.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями по каждой дисциплине из расчета одно печатное издание и электронное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные АООП ПО.

Перечень помещений

№	Наименование
1	Мастерская «Поварское дело»
2	Библиотечный зал
3	Тренажерный зал
4	Спортивная площадка

Мастерская «Поварское дело» для реализации АООП ПО оснащена специализированным учебным и коррекционно-развивающим оборудованием с учетом особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ.

1. Оборудование:

- индукционная плита Hyundai hyc 0107 - 7 шт.;
- электрический духовой шкаф Gefest ЭД В ДА602-02 РА – 2 шт;
- микроволновая печь Bosch FFL020MS1 - 1 шт.;
- холодильник – морозильник Haier CEF535AWD - 1 шт.;
- кухонный комбайн электрический Moulinex FP244110 - 1 шт.;
- посудомоечная машина Kuppersberg GSM 6074 - 1 шт.;
- вытяжка - 2 шт.;
- электрическая мясорубка Skarlett SC-MG45V26 – 1шт.;
- мультиварка Multicooker RMC-M291 - 2шт.;
- погружной блендер Bosch MSM24500 – 1шт.;
- шнековая соковыжималка Moulinex ZU150110 – 1 шт.;
- тостер для обжаривания Moulinex LT140811 – 1 шт.;
- миксер для взбивания или смешивания ингредиентов Marta MT-MX4901A – 2 шт.;
- термопот для кипячения воды Восток стиль ВО-60 – 1шт.;
- кухонные весы Redmond RS – M723 – 7 шт.;
- таймер кухонный JS-118 – 7 шт.;

2. Посуда, инструменты и приспособления:

- набор посуды для приготовления3 шт.;
- набор столовых приборов для приема пищи – 2шт.;
- набор столовой посуды для сервировки стола – 1шт.;
- чайный набор для чаепития – 2 шт.;
- набор кухонных ножей – 7 шт.;
- набор кухонных принадлежностей – 7 шт.;
- овощечистка для овощей – 7шт.;
- мерная чаша для жидкостей и сыпучих продуктов – 7шт.;
- терка для измельчения овощей и фруктов -7 шт.;
- набор нескользящих мисок для смешивания продуктов – 2 шт.;
- набор разделочных досок – 7 шт.;
- точилка для ножей на присоске для заточки ножей – 3 шт.;
- коврик универсальный силиконовый термостойкий – 3 шт.

3. Мебель:

- кухонный гарнитур современный – 1 шт.;
- обеденная группа – 1 шт.;
- стол производственный металлический для разделывания и обработки пищевых продуктов – 7 шт.;
- мульти функциональная педагогическая система хранения – 1 шт.;
- шкаф для одежды – 1 шт.;
- диван модульный – 1 шт.;
- стол ученический – 6 шт.;
- стул ученический с сиденьем и спинкой из дутого пластика – 12 шт.

4. Технические средства обучения:

- Универсальный учебно – демонстрационный методический комплекс – 1 шт.;
- МФУ струйный EPSON L3260 – 1 шт.

***5. Иное оборудование*:**

- встраиваемая мойка из искусственного камня + смеситель для кухни – 1 шт.

Материально-техническое оснащение кабинета музыки и изобразительного искусства.

Мебель:

- тумба для плакатов - 1 шт.;
- тумба для аудиторной доски – 1 шт;
- пенал закрытый - 1 шт.;
- шкаф широкий со стеклом – 1 шт.;
- шкаф широкий полуоткрытый – 1шт.;
- шкаф для одежды – 1 шт.;
- стол учительский - 1шт.;
- тумба приставная – 1 шт.;
- стол ученический двухместный регулируемый - 6 шт.;
- стул ученический регулируемый – 12 шт.;
- стул для учителя - 1 шт.;

Технические средства обучения:

- ноутбук HP Pavilion – 1 шт.;
- принтер KUOCERA FS-1040 лазерный белый – 1 шт.;

- мультимедийный проектор BENO – 1 шт.;
- персональный компьютер ACER – 1 шт.;
- монитор ЖК ASUS – 1 шт.;
- колонки SVEN SPS-702 - 1 шт.;
- экран для проектора CACTUS
- акустическая система 1 колонка – 2 шт.;
- внешний жёсткий диск.

Иное оборудование:

1. Доска школьная меловая магнитная трехэлементная - 1шт.;
2. Стенды:
    - По охране труда- 1 шт.;
3. Раковина со смесителем - 1 шт.

Материально-техническое оснащение тренажерного зала

Спортивное оборудование

1.	Стенка гимнастическая шведская	1
2.	Гимнастическая палка	15
3.	Гимнастические маты	10
4.	Гимнастические палки	20
5.	Коврики для гимнастики	10
6.	Гимнастическая скамейка	2
7.	Мат гимнастический	10
8.	Навесной турник	1
9.	Конус большой	10
10.	Конус средний	10
11.	Кегля	20
12.	Скакалка	20
13.	Мяч для метания	25
14.	Футбольный мяч	10
15.	Баскетбольные мяч	6
16.	Мяч волейбольный	10

.

18.	Мяч набивной	10
19.	Мяч для большого тенниса	5
20.	Мяч для настольного тенниса	50
21.	Эстафетная палочка	20
22.	Лыжи	20
23.	Лыжные палки	20
24.	Лыжные ботинки	20
25.	Волейбольная сетка	1
26.	Шашки	10
27.	Стол для настольного тенниса	2
28.	Ракетка для настольного тенниса	8
29.	Велотренажер	2
30.	Беговая дорожка	1
31.	Комплект игра в дартс	1
32.	Шахматы	3
33.	Гантели (2 кг)	2
34.	Гантели (3 кг)	2
35.	Блин к штанге	8
36.	Канат (5 м)	2
37.	Табло настольное	1
38.	Аптечка	1
39.	Рулетка (10 м)	1
40.	Секундомер	1
41.	Обручи большой	10
42.	Обруч малый	10

Технические средства обучения:

- Ноутбук - 1 шт.;
- колонки SVEN SPS-702 - 1 шт.

Мебель:

- шкаф - стеллаж с полками – 3 шт.;
- стол учительский - 1шт.;
- стул для учителя - 1 шт.

6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АООП ПО

Практика является обязательным разделом АООП ПО. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-

практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

При реализации адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» предусмотрена практическая подготовка в виде учебной практики. Учебная практика по профессии 16675 «Повар» проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций (знаний/умений) в рамках профессиональных дисциплин и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и чередуясь с теоретическими занятиями.

Учебная практика обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) проходит в мастерской «Поварское дело».

Учебная мастерская имеет в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального стандарта, в том числе оборудования и инструментов.

Производственная практика обучающихся проходит на предприятиях общественного питания.

7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

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

Комплексное сопровождение образовательного процесса и здоровьесбережение обучающихся умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) осуществляется в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии и индивидуальной программой реабилитации или абилитации инвалида (при наличии).

В составе комплексного сопровождения обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) выделяются организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение.

С целью получения знаний о психофизиологических особенностях лиц с

умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), специфике усвоения учебной информации, применения специальных методов и приемов обучения осуществляется плановое обучение педагогического коллектива как в рамках организуемых курсов повышения квалификации, так и в рамках семинаров, методических совещаний.

Организационно-педагогическое сопровождение обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) направлено на:

- организацию индивидуальных консультаций;
- коррекцию взаимодействия преподавателей и обучающихся;
- консультирование по психофизическим особенностям лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- проведение инструктажей и семинаров для педагогов.

Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся, имеющих проблемы в обучении, общении, социальной адаптации и направлено на изучение и развитие личности обучающихся, коррекции личностных достижений, их профессиональное становление с помощью психодиагностики, психопрофилактики.

Педагог-психолог проводит индивидуальные и групповые коррекционные занятия, направленные на преодоление отклонений в развитии у выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений.

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

Социальное сопровождение обучающихся включает мероприятия, направленные на их социальную поддержку, помощь в решении вопросов по социальным выплатам, выделению материальной помощи, а также создание в коллективе толерантной социокультурной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции.

Воспитательная работа организована в соответствии с требованиями Федерального закона Российской Федерации N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Под воспитанием понимается органически связанная с обучением целенаправленная и систематическая деятельность образовательного учреждения, ориентированная как на формирование социально-значимых качеств, установок и ценностных ориентаций личности, так и на создание благоприятных условий для всестороннего духовного, интеллектуального и физического развития, самосовершенствования и творческой самореализации личности будущего специалиста.

Цель воспитательной работы - создание комфортной среды, направленной на

саморазвитие, самореализацию, самосовершенствование обучающихся и включает

участие всех детей с ограниченными возможностями здоровья, независимо от степени выраженности нарушений их развития в:

- воспитательных, культурно-развлекательных, спортивно-оздоровительных и иных досуговых мероприятиях.
- занятии в кружках, секциях, клубах;

Согласно разработанной Концепции воспитательной работы планирование охватывает следующие направления:

- духовно - нравственное направление
- общекультурное направление;
- спортивно-оздоровительное направление;
- социальное направление.

Основные направления работы классных руководителей:

- доведение до сведения обучающихся информации, поступающей от администрации;
- контроль за текущей успеваемостью и посещаемостью обучающихся, оказание помощи в решении различных общественных проблем;
- организация и участие в мероприятиях по направлениям воспитательной работы.

В учреждении созданы все условия для внеучебной деятельности обучающихся. Для организации проведения внеучебной деятельности имеется актовый зал, тренажерный зал, спортивная площадка.

Актовый зал оснащен современной аудиозвуковой аппаратурой, компьютерной техникой. В зале в свободное от учебы время проводятся репетиции, занятия творческих коллективов, проводятся конкурсные и праздничные программы. Мероприятия сопровождаются современной техникой, в числе которой мультимедийный проектор, магнитола, микрофоны, ноутбук и др.

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

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

Министерство образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Артёмовский колледж точного приборостроения»

Рабочая программа воспитания
профессионального обучения (профессиональной подготовки)
16675 «Повар»

Артемовский
2026

1. Пояснительная записка

Рабочая программа воспитания является частью Адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения (АООП ПО) (профессиональной подготовки) 16675 «Повар».

2. Цель и задачи воспитания

Приоритетные ценностные отношения:

1) к семье как главной опоре в жизни человека, к значимым взрослым и обучающимся;

2) к труду как основному способу достижения жизненного благополучия человека, залогу его успешного профессионального становления и ощущения уверенности в завтрашнем дне;

3) к собственному здоровью как ресурсу выполнения личностно и общественно значимых задач, жизненных целей;

4) к формированию особой культуры - культуры здоровьесбережения;

5) к своему отечеству, своей малой и большой Родине, историю и культуру которой необходимо знать, уважать и сохранять;

6) к природе как источнику жизни на Земле, основе самого ее существования, нуждающейся в защите и постоянном внимании со стороны человека;

7) к миру как главному принципу человеческого общежития, условию крепкой дружбы, налаживания отношений с другими людьми;

8) к знаниям как интеллектуальному ресурсу, обеспечивающему будущее человека, как результату кропотливого, но увлекательного учебного труда;

9) к мировой и отечественной культуре как духовному богатству общества и важному условию ощущения человеком полноты проживаемой жизни, которое дают ему чтение, музыка, искусство, театр, творческое самовыражение.

Основываясь на базовых для нашего общества ценностях (таких как семья, труд, отечество, природа, мир, знания, культура, здоровье, человек) определена **общая цель воспитания – личностное развитие школьников, направленное на овладение комплексом социальных (жизненных) компетенций, необходимых для введения обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в культуру, овладение ими социокультурным опытом.**

Личностное развитие проявляется в:

1) усвоении обучающимися знаний основных норм, которые общество выработало на основе базовых ценностей (в усвоении ими **социально значимых знаний**);

2) развитии позитивного отношения обучающихся к общественным ценностям (в развитии их **социально значимых отношений**);

3) приобретении обучающимися соответствующего этим ценностям опыта поведения, опыта применения сформированных знаний и отношений на практике (в приобретении ими опыта осуществления **социально значимых дел**);

4) учет возрастных особенностей обучающихся и их особых потребностей, обусловленных состоянием здоровья.

Задачи:

- реализовывать воспитательные возможности ключевых дел и событий, поддерживать традиции их коллективного обсуждения, планирования, организации, проведения и анализа в школьном сообществе;
- реализовывать потенциал кураторства в воспитании обучающихся, поддерживать активное участие в жизни учреждения;
- вовлекать обучающихся в кружки, секции и иные организации дополнительного образования, реализовывать их воспитательные возможности, вовлекать педагогических работников дополнительного образования в обсуждение совместной воспитательной работы;
- максимально использовать воспитательные возможности коррекционных и коррекционно-развивающих занятий, последовательно вовлекать специалистов коррекционного профиля и педагогических работников сопровождения в обсуждение воспитательных задач и способов их решения;
- организовывать для обучающихся экскурсии, походы и реализовывать их воспитательный потенциал;
- организовывать профориентационную работу с обучающимися, знакомить с миром современных профессий;
- развивать здоровьесберегающую предметно-пространственную и коммуникативную среду образовательной организации и реализовывать ее воспитательные возможности;
- организовать работу с семьями обучающихся, их родителями (законными представителями), направленную на совместное решение проблем личностного развития обучающихся.

3. Особенности организуемого воспитательного процесса

Процесс воспитания основывается на следующих принципах взаимодействия педагогов и обучающихся профессионального обучения (далее - ПО):

- культура взаимного уважения, неукоснительное соблюдение законности и

прав семьи и ребенка, соблюдения конфиденциальности информации о ребенке и семье, приоритета безопасности обучающего при нахождении в учреждении;

- ориентир на создание в школе психологически комфортной среды для каждого ребенка и взрослого, без которой невозможно конструктивное взаимодействие обучающихся и педагогических работников;
- здоровьесбережение как ключевой принцип воспитательной работы, развитие и укрепление ценности здоровья, здорового образа жизни; понимание ребенком собственных возможностей и умением грамотно обходиться ограничениями;
- реализация процесса воспитания главным образом через создание в учреждении детско-взрослых общностей, которые бы объединяли детей и педагогов яркими и содержательными событиями, общими позитивными эмоциями и доверительными отношениями друг к другу;
- организация основных совместных дел обучающихся и педагогов как предмета совместной заботы и взрослых, и детей;
- системность, целесообразность и нешаблонность воспитательной работы как условия ее реализации;
- поддержка максимально возможной самостоятельности обучающегося, способностей обучающегося опираться на собственные знания и умения; бытовая и социальная компетентность в соответствии с реальным уровнем возможностей.

4. Планируемые (ожидаемые) результаты воспитания

Программа воспитания призвана обеспечить достижение обучающимися личностных результатов ("формирование и развитие жизненных компетенций"), достигаемые в процессе воспитания при интеграции воспитательной работы с коррекционно-развивающим обучением:

- осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;
- воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
- сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно жизнеобеспечении;
- овладение навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной

жизни;

- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;
- сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации; формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.
-

5. Содержание программы

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках направлений воспитательной работы учреждения, которые представлены в соответствующих модулях.

Модуль "Ключевые дела и события "

Ключевые дела– это главные традиционные общеколледжные дела, в которых принимает участие большая часть студентов и которые обязательно планируются, готовятся, проводятся и анализируются совместно педагогами и детьми. Это комплекс коллективных творческих дел, интересных и значимых для студентов, объединяющих их вместе с педагогами в единый коллектив.

Модуль «Кураторство и поддержка»

Отражает деятельность по созданию и развитию коллектива группы ПО, по обнаружению и разрешению проблем обучающихся, оказания помощи им в становлении субъектной позиции, реализации механизмов самоуправления. Также это деятельность по организации взаимодействия педагогов с

родителями обучающихся, выработки стратегии взаимодействия в проблемных ситуациях, привлечение внутренних и внешних воспитательных ресурсов. Модуль включает:

- проведение тренингов, анкетирований, тестирований и других мероприятий, организуемых педагогом-психологом и социальным педагогом;
- взаимодействие куратора с преподавателями, работающими в группе, по вопросам успешности освоения обучающимися образовательной программы;
- совместное обсуждение вопросов повышения качества обучения на педагогическом совете, заседаниях МО;
- посещение учебных занятий, зачетов и экзаменов с целью контроля качества усвоения обучающимися АОППО.

Модуль «Профессиональный выбор»

На уровне региона, района:

- участие в областных конкурсах профмастерства, в чемпионате Абилимпикс;
- проведение недели профессионального мастерства с участием социальных партнеров и работодателей;
- проведение встреч с работодателями, представителями предприятий сферы питания;
- организация круглых столов, проведение тематических бесед, тренингов, проведение тестирований;
- организация экскурсий на предприятия питания;
- проведение тематических классных часов и др.

На уровне образовательной организации:

- встреча с представителями профессии;
- участие в тематических мастер-классах;
- защита индивидуальных проектов по специальности с участием социальных партнеров.

Модуль "Экскурсии, походы"

Образовательные путешествия и экскурсии помогают школьнику расширить свой кругозор, получить новые знания об окружающей его социальной, культурной, природной среде, научиться уважительно и бережно относиться к ней, приобрести важный опыт социально одобряемого поведения в различных ситуациях. На экскурсиях, в походах создаются благоприятные условия для воспитания у подростков самостоятельности и ответственности, формирования у них навыков

самообслуживающего труда, преодоления их инфантильных и эгоистических наклонностей, обучения рациональному использованию своего времени, сил, имущества.

Модуль «Взаимодействие с родителями»

- родительский лекторий для повышения педагогической культуры родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся;
- родительские собрания, посвященные вопросам организации обучения и результатам освоения обучающимися адаптированной образовательной программы;
- проведение опросов и анкетирования родителей (законных представителей) по выявлению удовлетворенности условиями образовательного процесса;
- совместные коллективные творческие дела;
- экскурсии, походы, поездки и т.п.;
- вовлечение родителей (законных представителей) в организацию и проведение акций и мероприятий;
- проведение опросов и анкетирование родителей (законных представителей) по результатам проводимых мероприятий;
- проведение индивидуальных консультаций родителей с педагогом-психологом и социальным педагогом по вопросам социальной адаптации обучающихся.

Модуль "Организация предметно-эстетической среды"

Окружающая обучающегося предметно-пространственная, эстетическая среда учреждения отвечает необходимым специальным условиям воспитания и обучения, обогащает внутренний мир обучающегося, способствует формированию у него уверенности в собственных силах, чувства вкуса и стиля, создает атмосферу психологического комфорта, предупреждает стрессовые ситуации.

Воспитывающее и коррекционно-развивающее влияние на обучающегося осуществляется через различные виды и формы работы по обустройству и освоению предметно-пространственной среды. Компонент здоровьесбережения окружающего пространства является ключевым для обучающихся с интеллектуальными нарушениями и реализуется грамотно отобранными стратегиями в соответствии с рекомендациями специалистов с учетом индивидуальных особенностей обучающихся с умственной отсталостью, запроса семьи и ресурсов образовательной организации.

6. Результаты реализации рабочей программы воспитания

в части достижения личностных результатов

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных оценочных процедур.

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки и коррекции ее результатов;
- проявление трудовой активности;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- участие в мастер-классах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции;
- проявление мировоззренческих установок молодых людей на готовность к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерными технологиями, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном

пространстве.

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
Модуль "Ключевые дела и события"

Дела, события, мероприятия	Сроки	Ответственные
Основные дела и события		
Церемония поднятия государственного флага под государственный гимн РФ	каждый уч. понедельник в 8.20	Зам. директора по ВР, Куратор группы ПО
Общешкольная торжественная линейка, посвященная Дню знаний	02.09	Зам по СПР
Первый урок "Образ будущего. Ко Дню знаний"	02.09	Куратор группы ПО
День солидарности в борьбе с терроризмом "Вместе против террора"	03.09	По плану колледжа
Внеклассное занятие, посвященное Дню окончания Второй мировой войны	04.09	По плану колледжа
Внеклассное занятие, посвященное Дню памяти жертв блокады Ленинграда	08.09	По плану колледжа
Поздравительная акция ко Дню пожилого человека "С любовью в сердце"	23.09-29.09	Зам по СПР
мероприятие, посвященное Дню учителя	04.10	Зам по СПР, советник
Мероприятия, посвященные Дню народного единства "Когда мы едины – мы непобедимы!"	05.11-08.11	Куратор группы ПО
мероприятие "Самый дорогой мой человек"	21.11	советник
Выставка работ обучающихся, родителей и	02.12-06.12	Зам.по СПР
педагогов школы к Международному дню художника "В искусстве – жизнь"		куратор
Классный час "День героев Отечества"	09.12	Куратор группы ПО
Акция "Мы граждане России", посвященная Дню Конституции РФ	12.12	Куратор группы ПО
Новогоднее мероприятие "Здравствуй, новый 2025 год!"	18.12-28.12	Зам.по СПР, советник

Уроки Мужества "О подвиге твоем, Ленинград!"	28.01	Куратор группы ПО
День Воинской Славы"Сталинградская битва"	04.02	Куратор группы ПО
Беседа на тему "От шалости к правонарушениям"	07.02	Куратор группы ПО
Уроки Мужества, посвященные боевым действиям в Афганистане и Чеченской республике	12.02-16.02	Куратор группы ПО
Мероприятие, посвященное Дню защитника Отечества	21.02	советник
Фотовыставка "Весна. Девчонки. Позитив"	01.03-06.03	Куратор группы ПО
Мероприятие, посвященное Международному женскому дню	06.03	Зам.по СПР, советник
Единый урок "Россия и Крым едины"	18.03	Куратор группы ПО
Всемирный день авиации и космонавтики	12.04	куратор
Всероссийский урок, посвящённый Дню пожарной охраны	29.04	куратор
Уроки мужества "Без времени давности"	28.04-07.05	Куратор группы ПО
Волонтерская акция "Школа добрых дел"	В теч. года	Быстров И.С.
Экологическая акция "Зеленая весна – 2025"	Апрель-май	Куратор группы ПО,
Тематические недели		
Неделя физкультуры "Здоровому – всё здорово"	23.09-27.09	куратор
Декада инвалидов	01.12-08.12	Соц.педагог
Неделя "Здоровое питание"	20.01-24.01	Куратор группы ПО
Неделя финансовой грамотности	17.02- 21.02	Куратор группы ПО
Неделя филологии "Русское слово-русское чудо!"	07.04-11.04	Куратор группы ПО
Неделя детской и юношеской книги	14.04-18.04	библиотекарь
Неделя иммунизации	21.04-27.04	Куратор группы ПО
Конкурсы		
Конкурс открыток ко Дню учителя	октябрь	Куратор группы ПО, воспитатели
Конкурс детского и юношеского изобразительного искусства "Я рисую Мир"	октябрь	Куратор группы ПО, воспитатели

Конкурс детского и юношеского изобразительного искусства "Мир книги"	ноябрь	Куратор группы ПО, воспитатели
Конкурс рисунков "Знать – значит жить!"	ноябрь	Куратор группы ПО, воспитатели
Конкурс "В искусстве – жизнь"	декабрь	Куратор группы ПО, воспитатели
Фотоконкурс "Дети. Творчество. Родина"	декабрь	Куратор группы ПО, воспитатели
Конкурс рисунков "Страна БезОпасности"	февраль	Куратор группы ПО, воспитатели
Фотоконкурс "Весна. Девчонки. Позитив"	март	Куратор группы ПО, воспитатели
Конкурс декоративно прикладного творчества "Мир чудес"	март	Куратор группы ПО, воспитатели
Конкурс рисунков "Космос – это мы"	08-11.04	Куратор группы ПО, воспитатели
Детско-юношеская патриотическая акция "Рисуем Победу – 2027"	апрель	Куратор группы ПО, воспитатели
Конкурс исследовательских проектов "Памятники Великой Отечественной войны"	28.04-07.05	Куратор группы ПО, воспитатели
Спортивные мероприятия		
Мини-футбол, посвященный Дню	03.09-04.09	Зам по СПР
солидарности в борьбе с терроризмом		
Веселые старты, посвященные Дню здоровья	18.09	Зам по СПР
Спортивная неделя "Здоровому – все здорово"	23.09-27.09	Зам по СПР
Посещение тира на базе ФОК	20.11	педагог по ОФП
Участие в спортивных мероприятиях в рамках декады инвалидов	По отд. плану	Тезенин М.А., педагог по ОФП
Эстафета "Секреты здорового питания"	20.01-24.01	куратор
Подвижные игры на улице "Зимние забавы"	31.01	Руководитель физ.воспитания
Участие в соревнованиях по лыжным гонкам "Лыжня России-2025"	февраль	Руководитель физ.воспитания
соревнования по настольному теннису "Ловкая ракетка"	10.02-14.02	Руководитель физ.воспитания

Спортивное мероприятие на льду "Ледниковый период"	12.02	Руководитель физ.воспитания
Организация спортивных перемен	В течение четверти	Руководитель физ.воспитания
Мероприятие "В здоровом теле здоровый дух"	21.04-27.04	Руководитель физ.воспитания
Спортивные игры "Победные старты"	5.05-07.05	Руководитель физ.воспитания
Игровая программа "Мисс скакалочка"	16.05	Руководитель физ.воспитания

Модуль "Кураторство и поддержка"

Мероприятия	Сроки	Ответственные
Планирование воспитательной работы группы ПО на 2026-2027 учебный год	До 05 сентября	Куратор группы ПО
Знакомство с группой ПО	сентябрь	Куратор группы ПО
Составление социального паспорта	сентябрь	Куратор группы ПО
Инструктажи по безопасности жизнедеятельности	сентябрь	Куратор группы ПО
Организация занятости обучающихся во внеурочное время	До 05 сентября	Зам.директора по ВР, Куратор
		группы ПО
Организация участия группы ПО в общешкольных ключевых делах	в течение года	Куратор группы ПО
Проведение классных часов по отдельному плану	1 раз в неделю	Куратор группы ПО
Индивидуальная работа с обучающимися	в течение года	Куратор группы ПО
Наблюдение за внешним видом, посещаемостью обучающихся	ежедневно	Куратор группы ПО
Работа с учителями-предметниками, работающими на группе	в течение года	Куратор группы ПО
Работа с родителями (законными представителями)	в течение года	Куратор группы ПО
Проведение родительских собраний	1 раз в полугодие	Куратор группы ПО

Модуль "Профессиональный выбор"

Мероприятия	Сроки	Ответственный
Организация встречи со специалистами центра занятости населения выпускников школы по вопросам трудоустройства	апрель	социальный педагог
Экскурсии на предприятия, фирмы, организации встречи с профессионалами, руководителями	В течение года	Куратор группы ПО, педагог-психолог, социальный педагог, воспитатели
Участие в конкурсе для детей ОВЗ "Путь к успеху"	Февраль	учителя, воспитатели
Участие в региональном конкурсе профессионального мастерства для детей ОВЗ "Амбилипикс"	Апрель-май	Куратор группы ПО
Участие в фестивале-конкурсе «Творчество для всех»	Февраль	куратор
Проведение индивидуальных консультаций с родителями	В течение года	администрация куратор группы ПО

Модуль "Экскурсии, походы"

Мероприятия	Сроки	Ответственные
Турслет	Сентябрь-октябрь	Куратор группы ПО
Экскурсии	в течение года	Куратор группы ПО

Модуль "Взаимодействие с родителями"

Мероприятия	Сроки	Ответственные
Общеколледжное родительское собрание №1. 1. Публичный доклад за 2025-2026 учебный год, основные направления деятельности образовательной организации в 2026-2027 учебном году, нововведения в школе. 2. Бесконтрольность свободного времени - основная причина совершения правонарушений и преступлений. 3. Роль дополнительного образования в организации свободного время ребенка. 4. Разное.	сентябрь	директор зам. директора УР Социальный педагог зам. директора по СПР
Общешкольное родительское собрание №2. 1. Профилактика суицидального поведения несовершеннолетних. 2. Профилактика киберпреступлений в отношении несовершеннолетних. 3. Ответственность родителей в обеспечении комплексной безопасности детей, с приглашением специалистов заинтересованных ведомств и организаций. 4. Разное.	декабрь	Педагог-психолог Зам. директора соц. педагог

Общешкольное родительское собрание №3. 1. Итоги учебно-воспитательного процесса за 2026– 2027 учебный год. Перспективы на новый учебный год. 2. Безопасность детей в летний период. 3. Награждение родителей (законных	июнь	Директор, зам. директора
представителей) за успешное воспитание детей, активное участие в жизни школы. 4. Разное.		
Классные родительские собрания	2 раза в полугодие	Куратор группы ПО
Индивидуальные консультации по вопросам воспитания детей	по требованию	Заместитель директора, социальный педагог, психолог
Посещение семей с целью проверки соблюдения детьми режима дня, выявления "неблагополучных семей" (составление актов обследования)	по необходимости	Социальный педагог, Куратор группы ПО
Работа Совета профилактики	1 раз в четверть	Социальный педагог
Участие родителей в проведении общешкольных и классных мероприятиях	в теч. года	Куратор группы ПО, Совет родителей
Организация совместного посещения музеев, выставок, экскурсий	в теч. года	Куратор группы ПО

Модуль "Организация предметно-эстетической среды"

Мероприятия	Сроки	Ответственные
Выставки рисунков, фотографий, творческих работ, посвященных событиям и памятным датам	в течение года	Куратор группы ПО,
Благоустройство территории	сентябрь-май	Куратор группы ПО,

Министерство образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Артемовский колледж точного приборостроения»

ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

(квалификационного экзамена)

по профессии 16675 «Повар»

Артемовский
2026

Содержание

1. Общее положение
2. Область применения программы итоговой аттестации
3. Цели и задачи итоговой аттестации
4. Форма проведения итоговой аттестации
5. Этапы, объем времени и сроки на подготовку и проведение итоговой аттестации выпускников
6. Содержание итоговой аттестации
7. Допуск к итоговой аттестации
8. Критерии оценки квалификационного экзамена

1. Общие положения

Программа итоговой аттестации (квалификационного экзамена) по адаптированной образовательной программе профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» разработана на основании статьи 59 «Итоговая аттестация» федерального закона от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации».

Проведение итоговой аттестации (квалификационного экзамена) предусматривает открытость и демократичность на этапах разработки и проведения, вовлечение в процесс подготовки и проведения преподавателей, мастеров производственного обучения школы, многократную экспертизу и корректировку всех компонентов аттестации.

Программа итоговой аттестации (квалификационного экзамена) составлена с учетом возрастных и индивидуальных особенностей инвалидов и обучающихся с ОВЗ.

Главной задачей по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта является реализация практической направленности подготовки выпускников, освоивших адаптированную программу профессиональной подготовки. Данная задача требует перестройки всего учебного процесса, в том числе критериев и подходов итоговой аттестации. Конечной целью обучения является подготовка выпускника, обладающего не только совокупностью теоретических знаний, но и готового решать практические профессиональные задачи. Данная цель коренным образом меняет подход к оценке качества подготовки выпускника. Упор делается на оценку умения самостоятельно решать профессиональные задачи. Поэтому при разработке программы итоговой аттестации учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений.

К итоговой аттестации (квалификационному экзамену) допускаются обучающиеся, выполнившие все требования адаптированной образовательной программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки и успешно прошедшие
промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом поданной профессии.

В программе итоговой аттестации определены:

- область применения программы итоговой аттестации;
- цели и задачи итоговой аттестации;
- форма проведения итоговой аттестации;
- этапы, объем времени и сроки на подготовку и проведение итоговой аттестации выпускников;
- содержание итоговой аттестации;

• допуск к итоговой аттестации;
• критерии оценки квалификационного экзамена;
• порядок подачи апелляции.

2. Область применения программы итоговой аттестации

Итоговая аттестация является завершающей частью обучения по адаптированной основной образовательной программе профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии 16675 «Повар».

3. Цели и задачи итоговой аттестации

Целью итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций, готовности и способности решать профессиональные задачи с последующей выдачей документа об окончании профессионального обучения.

Задачи:

- определение способности образовательного учреждения давать качественную профессиональную подготовку по профессии 16675 «Повар»;
- формирование и организация работы аттестационной комиссии;
- определение степени сформированности у выпускников профессиональных компетенций, личностных качеств, наиболее востребованных на рынке труда.

4. Этапы, объем времени и сроки на подготовку и проведение итоговой аттестации выпускников

Согласно учебному плану программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар» и годовому календарному графику учебного устанавливаются следующие этапы и сроки проведения итоговой аттестации:

№ п/п	Этапы проведения ИА	Сроки
1	Консультации, подготовка к квалификационному экзамену	июнь
2	Квалификационный экзамен	июнь

Количество часов, отводимое на итоговую аттестацию - 30 часов.

4.1 Допуск к итоговой аттестации

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план (статья 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации»).

4.2. Форма проведения итоговой аттестации (квалификационного экзамена)

Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) выпускников по профессии 16675 «Повар» проводится в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков по АООП ПО и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационного разряда.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартов.

Проверка теоретических знаний представлена билетами, состоящими из трех вопросов.

Практическая квалификационная работа представлена практико-ориентированными заданиями.

Форма оценки: для проверки знаний, сформированности умений/практического опыта по профессии 16675 Повар - экспертная оценка процесса и результатов выполнения заданий квалификационного экзамена (проверки теоретических знаний и практической квалификационной работы) в соответствии с видом профессиональной деятельности «Приготовление качественных блюд и кулинарных изделий».

Для проведения аттестационных испытаний выпускников по профессии 16675 «Повар» утверждается перечень заданий для практической квалификационной работы, и разрабатываются экзаменационные билеты.

Обязательным требованием для квалификационного экзамена является соответствие ее тематики содержанию профессионального, общепрофессионального циклов.

Содержание экзаменационных билетов

Экзаменационные билеты разрабатываются на основе учебного материала, освоенного выпускниками в процессе обучения по программе профессионального обучения, и содержат вопросы из различных циклов. Данная форма позволяет оценить степень усвоения выпускником теоретического материала.

Результаты освоения адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 «Повар» в соответствии с профессиональным стандартом

Выпускник, освоивший АОППО, готовится к выполнению следующих трудовых функций (далее - ТФ), соответствующих 3 разряду квалификации согласно профессиональному стандарту «Повар».

ТФ.01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.
ТФ.02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации блюд, напитков и кулинарных изделий.

В рамках выполнения трудовой функции **ТФ.01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара**, выпускник должен:
освоить следующие **трудовые действия (иметь 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.

Уметь:
- проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов и использовать его в работе;
- чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;
- упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления.

Знать:
- назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.

В рамках выполнения трудовой функции **ТФ.02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации блюд, напитков и кулинарных изделий**, выпускник должен:

освоить следующие **трудовые действия (иметь практический опыт)**:

- подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовка полуфабрикатов для приготовления простых блюд и кулинарных изделий;
- приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- выполнение вспомогательных операций при приготовлении простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи.

Уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- использовать рецептуры, технологические карты приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;
- производить обработку овощей, фруктов и грибов;
- нарезать и формовать овощи и грибы;
- подготавливать плоды для приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготавливать пряности и приправы для приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготавливать простые полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, простые рыбные полуфабрикаты;
- готовить простые блюда и гарниры из овощей;
- готовить простые каши и гарниры из круп;
- готовить простые блюда из яиц;
- готовить простые блюда и гарниры из макаронных изделий;
- готовить простые блюда из бобовых;
- готовить простые блюда из рыбы;
- готовить простые блюда из мяса и мясных продуктов;
- готовить простые блюда из домашней птицы;
- готовить мучные блюда;

- готовить горячие напитки;
- готовить простые сладкие блюда;
- проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед отпуском с раздачи;
- порционировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи.

Знать:

- технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- технологии приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
- правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.

Примерные билеты экзаменационной работы для проверки теоретических знаний

Билеты состоят из 3 вопросов, включающих в себя темы, пройденные в ходе изучения учебных дисциплин профессионального цикла и профессиональных модулей.

Билет № 1

1. Из каких последовательных операций состоит первичная обработка овощей и грибов, для чего она производится?
2. Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из неё.
3. Приготовление соуса белого основного. Производные из него.

Билет № 2

1. Первичная обработка бесчешуйчатой рыбы.
2. По каким признакам классифицируются соусы?
3. Приготовление винегрета овощного.

Билет № 3

1. Приведите классификацию холодных блюд и закусок.
2. Приготовление шашлыка по-кавказски.
3. Какие фарши готовят для изделий из дрожжевого теста?

Билет № 4

1. Как классифицируют сладкие блюда? Приготовление компота из ягод и свежих фруктов?
2. Перечислите общие правила варки каш. Подготовка круп к варке.
3. Приготовление хлебного кваса.

Билет № 5

1. Как приготавливают молочные супы: с крупой, с макаронными изделиями, с овощами?
2. Каковы особенности приготовления кнельной массы из птицы?
3. Приготовление соуса красного основного. Его производные.

Билет № 6

1. Как приготовить напиток из шиповника и морковный сок с лимоном?
2. Как приготовить опару? Признаки её готовности.
3. Приготовление окрошки мясной, овощной.

Билет № 7

1. Блюда из творога.
2. Чем отличается драчена от омлета? Технология приготовления и подача драчены.
3. Приготовление сбитня.

Билет № 8

1. Какие соусы и заправки используются для холодных блюд? Приготовление майонеза.
2. В каком виде поступает птица на ПОП? Первичная обработка.
3. Приготовление свекольника холодного.

Билет № 9

1. Способы варки макаронных изделий.
2. Как приготавливают бефстроганов и поджарку?
3. Приготовление компота из смеси сушеных фруктов.

Билет № 10

1. Приготовление рыбы заливной.

2. Как приготавливают и отпускают самбук из яблок? Чем отличается самбук от мусса?
3. Приготовление мучных пассировок для соусов.

Билет № 11

1. Подготовка овощей для фарширования.
2. Как приготовить бульон из птицы?
3. Какие супы входят в группу заправочных супов? Технология приготовления борща украинского.

Билет № 12

1. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом. Изделия из него.
2. В чем заключается значение диетического питания?
3. Расскажите о правилах заварки чая и способы его подачи.

Билет № 13

1. Перечислите все виды бутербродов, дайте их характеристику.
2. Как приготовить рагу из овощей?
3. Какие блюда готовят из вязких каш?

Билет № 14

1. Особенности приготовления супов-пюре. Суп пюре из печени.
2. Расскажите об особенностях варки бобовых.
3. Бабка с яблоками (шарлотка).

Билет № 16

1. Приготовление рыбных полуфабрикатов.
2. Как вымачивают соленую рыбу?
3. Приготовление голубцов с мясом.

Билет № 17

1. Как варят и отпускают блюда из субпродуктов: язык и мозги?
2. Приготовление соуса красного кисло-сладкого.
3. Как при тепловой обработке сохранить витамин «С» в овощах?

Билет № 18

1. Какие блюда приготавливают из картофельной массы?
2. Способы варки яиц, их отличие. Использование вареных яиц.
3. Как приготавливают и отпускают пудинг из творога? Чем он отличается от запекания из творога?

Билет № 19

1. Составьте технологическую схему приготовления киселя из черной смородины.
2. Приготовление мясного прозрачного бульона.
3. Способы тепловой обработки, их разновидности.

Билет № 20

1. Приготовление рассольника.
2. Первичная обработка мяса.
3. Приготовление сырников

Билет № 21

1. Приготовление желе из клюквы.
2. Фарш. Приготовление фарша из мяса.
3. Как приготавливают и для чего используют маринад овощей с томатом.
4. Машины для нарезки гастрономических товаров.

Билет № 22

1. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
2. Приготовление вареников с творогом.
3. Приготовление ватрушек из дрожжевого теста.

Билет № 23

1. Приготовление блинчиков с творогом.
2. Приготовление солянки сборной мясной на сковороде.
3. Общие правила варки супов.

Билет № 24

1. Как готовят тесто для лапши домашней?
2. Приготовление печени по-строгановски.
3. Приготовление щей из свежей капусты.

Билет № 25

1. Приготовление слоеного пресного теста и изделия из него.
2. Приготовление плова.
3. Приготовление борщей.

Билет № 26

1. Тесто для блинчиков. Их выпечка и отпуск.
2. Приготовление картофельных супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями.
3. Способы подготовки свеклы перед введением в супы.

Критерии оценивания теоретических знаний

- *Оценка «отлично» (5 баллов)* выставляется обучающемуся усвоившему программный материал, последовательно и логически его излагающему, производящему действия и осуществляющему производство работ в соответствии с последовательностью технологического процесса, использующему необходимые инструменты и оборудования по основным операционным требованиям, без нарушений техники безопасности.

- *Оценка «хорошо» (4 балла)* выставляется обучающемуся, который знает программный материал, по существу его излагает, допускает несущественные неточности в ответе на вопрос, владеет необходимыми навыками и приемами при решении практических задач.

- *Оценка «удовлетворительно» (3 балла)* выставляется обучающемуся, который демонстрирует знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности в формулировках правил, нарушает последовательность в изложении материала, испытывает затруднения в решении практических задач.

- *Оценка «неудовлетворительно» (2 балла)* выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями излагает программный материал.

4.3. Перечень заданий для практической квалификационной работы

Примерный перечень заданий для выполнения практической квалификационной работы по профессии 16675 «Повар»:

1. Приготовление, оформление и подача блюда «Салат витаминный».
2. Приготовление, оформление и подача блюда «Винегрет овощной».
3. Приготовление, оформление и подача блюда «Суп крестьянский с крупой».
4. Приготовление, оформление и подача блюда «Запеканка картофельная с овощами и грибами».
5. Приготовление, оформление и подача блюда «Рагу овощное».
6. Приготовление, оформление и подача блюда «Котлета мясная, гарнир пюре картофельное».
7. Приготовление, оформление и подача блюда «Жаркое по-домашнему».
8. Приготовление, оформление и подача блюда «Печень по-строгановски, гарнир картофельное пюре».
9. Приготовление, оформление и подача блюда «Плов из птицы».
10. Приготовление, оформление и подача блюда «Рыба жареная гарнир картофельное пюре».
11. Приготовление, оформление и подача блюда «Каша гречневая рассыпчатая с грибами и луком».
12. Приготовление, оформление и подача блюда «Вареники с картофелем со сметаной».
13. Приготовление, оформление и подача блюда «Макароны отварные с

сыром».

14. Приготовление, оформление и подача блюда «Омлет натуральный».

4.4. Требования к процедуре оценки практической квалификационной работы

Помещение: мастерская «Поварское дело».

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

– рабочие места по количеству обучающихся;

– холодильное оборудование (холодильник);

– тепловое оборудование (электрическая плита, электрическая духовка, микроволновая печь, водонагреватель);

– электромеханическое оборудование (весы электронные, мясорубка);

– немеханическое оборудование (столы рабочие с нержавеющим покрытием, мойка для кухонной посуды, раковина для рук);

– инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь (набор кастрюль, сковороды, набор разделочных досок, миски, лопатки, ложки, половник, шумовка, набор ножей)

Доступ к дополнительным справочным материалам: технологические карты, сборник рецептур.

Норма времени: 3 часа.

Требования к кадровому обеспечению оценки:

Оценщик (эксперт), председатель Аттестационной комиссии: представитель работодателя.

Оценщик (эксперт), член Аттестационной комиссии: преподаватель профессиональных дисциплин.

Оценщик (эксперт), член Аттестационной комиссии: мастер производственного обучения.

Оценщик (эксперт), член Аттестационной комиссии: учитель.

Оценщик (эксперт), член Аттестационной комиссии: учитель.

4.5. Инструмент оценки практической квалификационнойработы

Трудовые функции	Трудовые действия	Показатели оценки результатов (сформированность умений/практического опыта)	Баллы
ТФ.01.3 Выполнение подготовительных Работ по подготовке рабочего места повара	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Соблюдает требования санитарных правил, предъявляемых к спецодежде повара	0 - 2
		Выбирает инвентарь и оборудование в соответствии с технологией Приготовления блюда	0 - 2
		Использует инвентарь и оборудование всоответствии с правилами техники безопасности	0 - 2
	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах	Соблюдает чистоту на рабочем месте во время и после процесса приготовления	0 - 2
		Чистит, моет и убирает оборудование, инвентарь после их использования во время и после процесса приготовления	0 - 2
ТФ.02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации блюд,	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления Простых блюд	Проверяет органолептическим способом качество сырья, продуктов и полуфабрикатов	0 - 2
		Упаковывает и хранит пищевые продукты в соответствии с требованиями СанПиН	0 - 2
		Подготавливает и производит обработку сырья для приготовления простых блюд	0 - 2
	Подготовка полуфабрикатов для приготовления простых блюд	Подготавливает простые полуфабрикаты из овощей, мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты для приготовления простых блюд	0 - 2
	Приготовление Простых блюд	Рационально использует сырье с оптимальным количеством отходов	0 - 2

		Готовит блюдо в соответствии с рецептурой и технологией	0 - 2
		Выполняет работу последовательно, рационально распределяет время на выполнение операций	0 - 2
		Соблюдает правила личной гигиены при осуществлении технологического процесса (чистота рук в процессе приготовления блюда, снятие пробы пальцами, плохие привычки)	0 - 2
	Отпуск готовых блюд	Соблюдает требования к подаче готового блюда (чистота тарелки: отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)	0 - 2
		Фактический вес блюда соответствует норме выхода блюда, указанной в технологической карте	0 - 2
		Порционирует и отпускает блюдо в соответствии с технологической картой	0 - 2
		Соблюдает температуру подачи блюда	0 - 2
		Презентация и визуальное впечатление блюда (цвет/сочетание/баланс/композиция)	0 - 2
		Консистенция каждого компонента блюда	0 - 2
		Вкус – общая гармония вкуса и аромата блюда	0 - 2
		Количество баллов	**40**

Критерий оценивается:

2 балла – признак прослеживается в полном объёме;
1 балл - показатель прослеживается частично;
0 баллов – показатель не прослеживается.

Перевод баллов в пятибалльную систему приведен в таблице:

Процент результативности		**Оценка**
от 90% до 100%	36 – 40 баллов	5 (отлично)
от 70% до 89%	28 – 35 баллов	4 (хорошо)
от 50% до 69%	20 – 27 баллов	3 (удовлетворительно)
менее 49%	0 – 19 баллов	2 (неудовлетворительно)

5. ОБРАЗЦЫ БЛАНКОВ ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1. Образец бланка протокола заседания Аттестационной комиссии оценки теоретических знаний по билетам по профессии 16675 Повар

ПРОТОКОЛ
заседания Аттестационной комиссии

от «____»_____20 года
Группа № _____
Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения профессия 16675 Повар
Вид аттестационного испытания: квалификационный экзамен (оценка теоретических знаний по билетам)
Аттестационная комиссия в составе:
Председатель: _____;
(ФИО, должность, место работы)
Члены комиссии: _____
_____
(ФИО, должность, место работы)
приняла решение об утверждении результатов выполнения письменной экзаменационной работы в форме теста следующими обучающимися:

№	ФИО экзаменующегося	Баллы			Итоговая оценка теоретических знаний по билетам
		Оценка по итогам ответа на 1 теоретический вопрос	Оценка по итогам ответа на 2 теоретический вопрос	Оценка по итогам ответа на 3теоретический вопрос	
1					
2					
3					
4					
5					
…					

Председатель АК _____ _____
(ФИО) (подпись)

Члены АК _____ _____
(ФИО) (подпись)

_____ _____
(ФИО) (подпись)

_____ _____
(ФИО) (подпись)

5.2. Образец бланка оценочной ведомости выполнения практической квалификационной работы по профессии 16675 Повар

Оценочная ведомость выполнения практической квалификационной работы по профессии 16675 Повар

Группа № _____

Ф.И.О. члена АК _____

Трудовые функции	**Трудовые действия**	**Показатели оценки результатов (сформированность умений/практического опыта)**	**Макс. Кол-во баллов**	**Ф.И.О. обучающихся/количество баллов**						
ТФ.01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Соблюдает требования санитарных правил, предъявляемых к спецодежде повара	0 - 2							
		Выбирает инвентарь и оборудование в соответствии с технологией приготовления блюда	0 - 2							
		Использует инвентарь и оборудование в соответствии с правилами техники безопасности	0 - 2							
	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах	Соблюдает чистоту на рабочем месте во время и после процесса приготовления	0 - 2							
		Чистит, моет и убирает оборудование, инвентарь после их использования во время и после процесса приготовления	0 - 2							
ТФ.02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления простых блюд	Проверяет органолептическим способом качество сырья, продуктов и полуфабрикатов	0 - 2							
		Упаковывает и хранит пищевые продукты в соответствии с требованиями СанПиН	0 - 2							
		Подготавливает и производит обработку сырья для приготовления простых блюд	0 - 2							
	Подготовка полуфабрикатов для приготовления простых блюд	Подготавливает простые полуфабрикаты из овощей, мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты для Приготовления простых блюд	0 - 2							

	Приготовление простых блюд	Рационально использует сырье с оптимальным количеством отходов	0 - 2							
		Готовит блюдо в соответствии с рецептурой и технологией	0 - 2							
		Выполняет работу последовательно, рационально распределяет время на выполнение операций	0 - 2							
		Соблюдает правила личной гигиены при осуществлении технологического процесса (чистота рук в процессе приготовления блюда, снятие пробы пальцами, плохие привычки)	0 - 2							
	Отпуск готовых блюд	Соблюдает требования к подаче готового блюда (чистота тарелки: отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)	0 - 2							
		Фактический вес блюда соответствует норме выхода блюда, указанной в технологической карте	0 - 2							
		Порционирует и отпускает блюдо в соответствии с технологической картой	0 - 2							
		Соблюдает температуру подачи блюда	0 - 2							
		Презентация и визуальное впечатление блюда (цвет/сочетание/баланс/композиция)	0 - 2							
		Консистенция каждого компонента блюда	0 - 2							
		Вкус – общая гармония вкуса и аромата блюда	0 - 2							
Количество баллов			**40**							
Оценка по 5-балльной шкале										

Критерий оценивания:

2 балла – признак компетенции прослеживается в полно объёме; **1 балл** – признак прослеживается частично; **0 баллов** – признак не прослеживается.

Процент результативности	**Оценка**

от 90% до 100%	36 – 40 баллов	5 (отлично)
от 70% до 89%	28 – 35 баллов	4 (хорошо)
от 50% до 69%	20 – 27 баллов	3 (удовлетворительно)
менее 49%	0 – 19 баллов	2 (неудовлетворительно)

Ф.И.О. члена АК _____

Дата «___»_____202___г.

5.3. Образец бланка сводной ведомости выполнения практической квалификационной работы по профессии 16675 Повар

Сводная ведомость выполнения практической квалификационной работы по профессии 16675 Повар

Дата: «__»_____20____г.
Группа № _____

№ п/п	ФИО обучающегося	Оценка членов АК				Сред-няя оценка	Итого-вая оценка
		Председатель АК	Член АК	Член АК	Член АК		
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
…							

* Все оценки выставляются по пятибалльной шкале. Итоговая оценка выполнения практической квалификационной работы определяется как среднее арифметическое оценок представителей АК. При получении спорной оценки решающее значение имеет оценка председателя АК.

Председатель АК ____ _____
(подпись) (расшифровка)

5.4. Образец бланка итогового протокола заседания Аттестационной комиссии по прохождению обучающимися квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

ПРОТОКОЛ
заседания Аттестационной комиссии

от «____»_____20_года

Группа № _____
Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения профессия 16675 Повар
Аттестационная комиссия в составе:
Председатель:_____;
(ФИО, должность, место работы)
Члены комиссии: _____
_____
_____
(ФИО, должность, место работы)
Приняли решение об утверждении результатов квалификационного экзамена следующими обучающимися:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Годовая оценка	Экзаменационная оценка за теоретические знания	Экзаменационная оценка за практическую квалификационную работу	Итоговая оценка	Рекомендации комиссии
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						

Председатель АК _____ _____
(ФИО) (подпись)
Члены АК _____ _____
(ФИО) (подпись)
_____ _____
(ФИО) (подпись)
_____ _____
(ФИО) (подпись)

6. Порядок подачи апелляции

В случае если родитель (законный представитель) и (или) выпускник не согласны с оценкой результатов итоговой аттестации, или её организацией, они могут подать апелляцию в установленном порядке.