

Согласовано с представителем
работодателя в лице директора
ИП «Пеева»

С.Н. Пеева



Утверждена приказом директора ГБПОУ
ИО ПКЖИ № 225-У от «23» июня 2021 г.

АДАптированная образовательная программа
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Иркутской области
«Профессиональный колледж г. Железногорска-Илимского»
по профессии 16675 Повар

Квалификация: Повар

Форма обучения – очная

Срок получения СПО по ОП – 1 год и 10 мес

Профиль получаемого профессионального образования
социально-экономический

Адаптированная образовательная программа Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Профессиональный колледж г. Железногорска-Илимского» разработана на основе профессионального стандарта по профессии Повар, Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Авторы:

Кузнецова О.В., заместитель директора по учебно-методической работе

Перетолчина О.В., методист

Шайдюк Т.В., заместитель директора по учебной работе

Ковязина Л.Г., заместитель директора по УПР

Колотовкина Н.С., преподаватель

Карпова К.П., мастер производственного обучения;

Архипова Л.Н., мастер производственного обучения.

Адаптированная образовательная программа рассмотрена и утверждена на заседании педагогического совета ГБПОУ ИО ПКЖИ (протокол № 1 от 23.09.2021г)

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общие положения	4
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы	6
3	Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации адаптированной образовательной программы	14
4	Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы	15
5	Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	15
6	Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	16
7	Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	17
8	Приложения	18
	Приложение 1. Учебный план	
	Приложение 2. Календарный график	
	Приложение 3. Аннотации рабочих программ	
	Приложение 4. Рабочая программа воспитания	
	Приложение 5. Календарный план воспитательной работы	

1. Общие положения

Адаптированная основная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар (далее АОППО) регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики, итоговой аттестации, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

Адаптированная основная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» разработана в отношении учебной группы лиц с ограниченными возможностями здоровья 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 ОВЗ в соответствии с профилем профессиональной подготовки

АОППО ориентирована на решение следующих задач:

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

При формировании программы предусмотрено включение адаптационного курса, обеспечивающего коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

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 развитии.

Особенности психофизического развития лиц с ограниченной возможностью здоровья поступающих на обучение по профессии Повар проявляются в основной характеристике учебно-познавательной деятельности. Интеллектуальная деятельность у лиц с ОВЗ имеет свои специфические особенности. Уровень развития внимания весьма низок, внимание рассеянное. Восприятие и ощущения формируются замедленно и с большим количеством недостатков. Низок темп зрительного восприятия. Для данных обучающихся характерно нарушение памяти. Чтобы прочно усвоить тему, им необходимо многократное повторение. Обучающиеся не обдумывают своих действий, не предвидят результата, так как у них ослаблена регулирующая функция мышления. Они редко замечают свои ошибки, не умеют сопоставить свои мысли и действия. Большие затруднения представляют виды письменной деятельности под диктовку, им легче переписывать. Вместе с тем, обучающиеся имеют устойчивый интерес к практической деятельности, что при оптимальной нагрузке компенсирует их умственную отсталость.

Для облегчения освоения трудовых навыков им необходимо предоставить свободный темп работы, добиваясь автоматизации действий. При обучении практических навыков использовать наглядно-практический метод обучения. Словесная передача учебной информации является лишь дополнением к практическим и наглядным методам.

1.1 Нормативно-правовые основы разработки АОППО

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации”;

- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (рег. № 44898 от 22.12.2016г.);
- Профессиональный стандарт «Повар», (рег. N38940 от 21 сентября 2015);
- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн;
- Приказ Министерства образования и науки РФ "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное 'обучение'" от 2 июля 2013 г. № 513 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 8 августа 2013г.);
- Приказ Минобрнауки России от 09.01.2014 № 2 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ» (Зарегистрировано в Минюсте России 04.04.2014 N 31823);
- Письмо Минобрнауки России от 03.18.2014 г. № 06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»;
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов N ДЛ-1/05вн от 22 января 2015 года;
- Приказ Минтруда России от 19.11.2013 № 685н «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности» (Зарегистрировано в Минюсте России 02.04.2014 N31801);
- Письмо Министерства просвещения РФ и Департамента государственной политики в сфере профессионального образования и опережающей подготовки кадров от 11.02.2019г. № 05-108 "О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости";

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

- требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. N 06-281).

Термины и сокращения

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

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

Инвалид - лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты. Инклюзивное образование - обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.

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

Специальные условия для получения образования - условия обучения, воспитания и развития

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

АОППО - адаптированная основная программа профессионального обучения;

ФГОС СПО - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОП-общепрофессиональный цикл;

АЦ-адаптационный цикл;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК- междисциплинарный курс;

УП-учебная практика;

ПП- производственная практика;

ФК –физическая культура;

З – зачёт;

ДЗ-дифференцированный зачёт;

Э – экзамен;

ПА-промежуточная аттестация;

ГИА- государственная итоговая аттестация;

ОК- общие компетенции;

ПК - профессиональные компетенции;

1.2. Требования к поступающему

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

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

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

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

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.

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности

Вид деятельности: Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

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

2.3 Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО

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

Трудовые функции

Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

2.4 Результаты реализации АОППО

Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта

	Профессиональный стандарт 33.011 Повар	Программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар
Вид профессиональной деятельности	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, закусок; горячих блюд, холодных блюд, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Трудовая функция	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Трудовое действие	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и	- подготовки, уборки рабочего места; - подготовки к работе, безопасной эксплуатации

	<p>регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>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</p> <p>Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара</p> <p>Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара</p> <p>Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара</p> <p>Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из яиц по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из творога по заданию повара</p>	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p> <p>весоизмерительных приборов;</p> <p>- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p> <p>- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p>
--	---	--

	<p>Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара</p> <p>Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара</p> <p>Приготовление горячих напитков по заданию повара</p> <p>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара</p> <p>Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара</p> <p>Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара</p> <p>Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара</p> <p>Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</p> <p>Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</p> <p>Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара</p> <p>Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара</p>	<p>- приготовления, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>- ведения расчетов с потребителями</p>
<p>Знания</p>	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы</p>	<p>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>- виды, назначения, правила безопасной эксплуатации</p>

	<p>определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Правила и технологии расчетов с потребителями</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>технологического оборудования и правил ухода за ним;</p> <p>- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>
--	--	---

<p>Умения</p>	<p>Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</p> <p>Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его</p> <p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос</p>	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивать хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,</p>
----------------------	---	---

		<p>весомизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весомизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - ведение расчетов с потребителями оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос</p>
--	--	---

Результаты освоения АОППО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности. В результате освоения АОППО выпускник должен обладать следующими компетенциями: общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и

экологической безопасности.

2.5 Структура АОППО

Код ОП	Наименование УД, МДК
ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учёта
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности
АЦ.00	Адаптационный цикл
АЦ.01	Основы интеллектуального труда
АД.02	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
АЦ.03	Психология личности и профессиональное самоопределение
АЦ.04	Коммуникативный практикум
АЦ.05	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ПМ.00	Профессиональный цикл
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ФК.00	Физическая культура
ПА	Промежуточная аттестация
ИА	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)

2.5 Трудоемкость АОППО

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	44
Учебная практика	15
Производственная практика	19
Промежуточная аттестация	3
Итоговая аттестация	1
Каникулы	13
Всего	95

2.6 Срок освоения АОППО

Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы по профессии 16675 Повар - 1 год 10 месяцев.

Форма обучения – очная

По завершению обучения выдается свидетельство о профессии рабочего с присвоением квалификации «повар» 2-4 разряда

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

- Учебный план

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики адаптированной образовательной программы: объемные параметры учебной нагрузки в целом, по семестрам; перечень дисциплин, учебной и производственной практик; последовательность изучения дисциплин и виды учебных занятий; распределение форм промежуточной аттестации по семестрам; распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения итоговой аттестации. Продолжительность учебных занятий составляет 45 минут; занятия группируются парами; объем учебной нагрузки при взаимодействии с преподавателем составляет 30 академических часов в неделю;

Адаптационный учебный цикл включает изучение следующих дисциплин:

АД.01 Основы интеллектуального труда

АД.02 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

АД.03 Психология личности и профессиональное самоопределение

АД.04 Коммуникативный практикум

АД.05 Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний

Практика является обязательным разделом образовательной программы и подразделяется на учебную практику в условиях мастерских и производственную практику в условиях производства, соответствующего профилю обучения.

- Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации адаптированной образовательной программы

- Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального и адаптационного циклов

- Адаптированные программы профессиональных модулей

- Программа по адаптивной физической культуре

4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся разработаны формы и процедуры входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации с учётом ограничений здоровья.

Входной контроль разработан с учётом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся и проводится в различных формах (устно, письменно и тестирование как на бумаге, так и на компьютере). Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в процессе проведения учебных занятий, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий в целях получения информации о:

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

Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ учебных дисциплин, а также после прохождения учебной практики в составе профессионального модуля. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачётов и дифференцированных зачетов за счет учебного времени, отведенного на изучение данной дисциплины, в форме экзаменов. При проведении промежуточной аттестации учитываются индивидуальные психофизические особенности обучающихся.

Формы проведения промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца от начала обучения.

4.2. Организация итоговой аттестации

Итоговая аттестация предусматривает проведение квалификационного экзамена. На квалификационный экзамен отводится 12 часов за счет времени, предусмотренных на учебную практику.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и практического опыта по программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований по профессии Повар.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой. Членами экзаменационной комиссии определяется оценка качества освоения программы по профессии. Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и получившим положительную оценку на аттестации, выдаются документы установленного образца. При успешной сдаче экзаменов, обучающимся выдается свидетельство установленного образца и присваивается разряд по профессии.

5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное и высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины/профессионального модуля. Преподаватели не реже одного раза в три года проходят стажировку в профильных организациях.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывать их при организации образовательного процесса.

К реализации адаптированной образовательной программы привлекаются тьюторы, педагоги-психологи, социальные педагоги, специалисты по техническим и программным средствам обучения, а также при необходимости другие специалисты.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Адаптированная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

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 и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Доступ к ним обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается с использованием специальных технических и программных средств.

5.3. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы отвечает общим требованиям, определенным в ФГОС СПО и особым образовательным потребностям каждой категории обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В связи с этим в структуре материально-технического обеспечения образовательного процесса каждой категории обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья отражена специфика требований к доступной среде, в том числе:

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

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья.

6. Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Цели и задачи, программы и формы отчетности по каждому виду практики определяются образовательной организацией самостоятельно.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При определении мест прохождения учебной и производственных практик обучающимся инвалидом учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, относительно рекомендованных условий и видов труда.

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

ГБПОУ ИО ПКЖИ способствует развитию социально-воспитательного компонента учебного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, научных студенческих сообществ.

Социально-личностные компетенции являются важной составляющей профессионального развития, становления личности, способствующие саморазвитию и самореализации личности, ее успешной жизнедеятельности в социальном взаимодействии и интегрирует личностные свойства, качества, способности студента - будущего специалиста в области его профессиональной деятельности.

Воспитательная деятельность в колледже осуществляется через образовательную среду, производственную практику, научно-исследовательскую работу студентов и систему внеучебной работы со студентами.

Направления культурно-воспитательной работы во внеучебной деятельности включают:

- духовно-нравственное воспитание;
- студенческое самоуправление;
- профессиональное воспитание;
- трудовое воспитание;
- культурно-эстетическое воспитание;
- патриотическое воспитание.

Несмотря на требующие специальные условия для лиц с ограниченными возможностями здоровья, данные обучающиеся вовлечены в общую образовательную систему, которая построена в колледже. Это и учебный процесс, и конкурсы профессионального мастерства, внеурочные мероприятия, организация жизнедеятельности в общежитии.

Обучение в совместной образовательной среде лиц с ОВЗ и лиц без ограничения по здоровью, посредством обеспечения лицам с ОВЗ специальных условий обучения/воспитания и социальной адаптации, не снижающих в целом уровень образования для лиц, не имеющих ограничений по здоровью - это основные направления деятельности коллектива колледжа.

В колледже создан ряд условий для социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями здоровья: к средовым условиям относятся элементы безбарьерной среды, наличие компьютеров и иных электронных приспособлений, облегчающих коммуникацию и т.п. К содержательным условиям относится составление индивидуальной образовательной программы и индивидуальной программы психолого-педагогического сопровождения. Так же к организационным условиям относится вся система сопровождения, которая способствует реализации указанных условий, включая составление расписания занятий и коррекционных мероприятий с учетом особенностей обучающегося, в том числе и специфики его операциональных характеристик деятельности (темпа, работоспособности, продуктивности деятельности и т.п.).

Обучение лиц с ОВЗ проходит в отдельных группах, но среда для них социализирована. А также для них имеется возможность обучаться в группах по профессиям совместно с лицами без ограничений здоровья, если это не препятствует успешному освоению образовательных программ всеми обучающимися.

На уроках используются игровые технологии, технологии проблемного обучения, информационно-коммуникативные технологии, здоровьесберегающие технологии. Для лиц с ОВЗ характерна частая смена видов деятельности в течение одного урока. Занятия строятся таким образом, чтобы были задействованы все каналы восприятия. Физические минутки проводятся несколько раз за одно занятие.

Лица с ОВЗ вовлекаются в участие в культурно - досуговых, интеллектуальных, развлекательных, спортивных мероприятиях, в студенческом самоуправлении и др.

Приложение 1

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объём образовательной программы (час)	Работа во взаимодействии с преподавателем		Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
				всего занятий	в т. ч. лабораторные и практические работы	I курс				II курс	
						1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0/5/0	248	248		140	36	36			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		36	36	12	36					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗх	36	36	16	36					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		36	36	12	36					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	36	36	8		36				
ОП.05	Основы калькуляции и учёта	ДЗ	32	32	12	32					
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	36	36	10			36			
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	36	36	18				36		
АД.00	Адаптационный цикл	5/0/0	191	191	74	191					
АД.01	Основы интеллектуального труда	3	34	34	16	34					

АД.02	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	3	39	39	16	39				
АД.03	Психология личности и профессиональное самоопределение	3	39	39	22	39				
АД.04	Коммуникативный практикум	3	34	34	10	34				
АД.05	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	3	45	45	10	45				
ПМ.00	Профессиональный цикл	0/12/4	1789	1789		145	608	412	624	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Экв	248	248	48	145	103			
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	44	44	18	44				
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-ДЗ	84	84	30	41	43			
УП.01	Учебная практика	ДЗ	60	60		60				
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	60	60		60				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Экв	565	565	78	355	210			

МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Эк	56	56	16	56	56	16	56		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		149	149	62	149	149	62	149		
УП.02	Учебная практика	ДЗ	150	150		150	150		150		
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	210	210		210	210		210		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Экв	278	278	54	278	278	54	150	128	
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	44	44	10	44	44	10	44		
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-ДЗ	114	114	44	114	114	44	46	68	
УП.03	Учебная практика	ДЗ	60	60		60	60		60		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	60	60		60	60		60		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Экв	240	240	36	240	240	36	74	166	

МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	44	44	8				44	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-ДЗ	76	76	28				30	46
УП.04	Учебная практика	ДЗк	60	60						60
ПП.04	Производственная практика		90	60						60
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Экв	458	458	52					458
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Эк	44	44	8					44
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		114	114	44					114
УП.01	Учебная практика	ДЗк	120	120						120
ПП.01	Производственная практика		180	180						180
ФК.00	Физическая культура	3.3.3. ДЗ	112	112		34	46		32	
	Всего		2340	2340		510	690		480	660
ПА	Промежуточная аттестация			90			30		30	30
ИА	Итоговая аттестация			30						1 нед
	Всего			2460		510	720		510	720
Итоговая аттестация проводится в форме			Дисциплины и МДК			450	420		210	240
			Учебная практика			60	210		0	180

квалификационного экзамена	Производственная практика	60	270	240
	Экзамены	2	2	3
	Дифференцированные зачёты	4	5	4
	Зачёты	1	1	

**Календарный график учебного процесса на I полугодие
2022-2023 учебного года
для гр. ПВ-21 по профессии 16675 Повар
очное отделение**

Курс	Индекс	Наименование курсов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Сумма часов по дисциплине	Виды учебной нагрузки 30 авг - 5 сент.	Продолжительность календарной недели																														Действительный учебный процесс	Всего часов аудиторной работы	Всего часов самостоятельной работы																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
					Порядковые номера недель учебного года							Порядковые номера недель учебного года																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30				31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700	701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714	715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728	729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742	743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756	757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798	799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812	813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826	827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840	841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854	855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868	869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882	883	884	885	886	887	888	889	890	891	892	893	894	895	896	897	898	899	900	901	902	903	904	905	906	907	908	909	910	911	912	913	914	915	916	917	918	919	920	921	922	923	924	925	926	927	928	929	930	931	932	933	934	935	936	937	938	939	940	941	942	943	944	945	946	947	948	949	950	951	952	953	954	955	956	957	958	959	960	961	962	963	964	965	966	967	968	969	970	971	972	973	974	975	976	977	978	979	980	981	982	983	984	985	986	987	988	989	990	991	992	993	994	995	996	997	998	999	1000	1001	1002	1003	1004	1005	1006	1007	1008	1009	1010	1011	1012	1013	1014	1015	1016	1017	1018	1019	1020	1021	1022	1023	1024	1025	1026	1027	1028	1029	1030	1031	1032	1033	1034	1035	1036	1037	1038	1039	1040	1041	1042	1043	1044	1045	1046	1047	1048	1049	1050	1051	1052	1053	1054	1055	1056	1057	1058	1059	1060	1061	1062	1063	1064	1065	1066	1067	1068	1069	1070	1071	1072	1073	1074	1075	1076	1077	1078	1079	1080	1081	1082	1083	1084	1085	1086	1087	1088	1089	1090	1091	1092	1093	1094	1095	1096	1097	1098	1099	1100	1101	1102	1103	1104	1105	1106	1107	1108	1109	1110	1111	1112	1113	1114	1115	1116	1117	1118	1119	1120	1121	1122	1123	1124	1125	1126	1127	1128	1129	1130	1131	1132	1133	1134	1135	1136	1137	1138	1139	1140	1141	1142	1143	1144	1145	1146	1147	1148	1149	1150	1151	1152	1153	1154	1155	1156	1157	1158	1159	1160	1161	1162	1163	1164	1165	1166	1167	1168	1169	1170	1171	1172	1173	1174	1175	1176	1177	1178	1179	1180	1181	1182	1183	1184	1185	1186	1187	1188	1189	1190	1191	1192	1193	1194	1195	1196	1197	1198	1199	1200	1201	1202	1203	1204	1205	1206	1207	1208	1209	1210	1211	1212	1213	1214	1215	1216	1217	1218	1219	1220	1221	1222	1223	1224	1225	1226	1227	1228	1229	1230	1231	1232	1233	1234	1235	1236	1237	1238	1239	1240	1241	1242	1243	1244	1245	1246	1247	1248	1249	1250	1251	1252	1253	1254	1255	1256	1257	1258	1259	1260	1261	1262	1263	1264	1265	1266	1267	1268	1269	1270	1271	1272	1273	1274	1275	1276	1277	1278	1279	1280	1281	1282	1283	1284	1285	1286	1287	1288	1289	1290	1291	1292	1293	1294	1295	1296	1297	1298	1299	1300	1301	1302	1303	1304	1305	1306	1307	1308	1309	1310	1311	1312	1313	1314	1315	1316	1317	1318	1319	1320	1321	1322	1323	1324	1325	1326	1327	1328	1329	1330	1331	1332	1333	1334	1335	1336	1337	1338	1339	1340	1341	1342	1343	1344	1345	1346	1347	1348	1349	1350	1351	1352	1353	1354	1355	1356	1357	1358	1359	1360	1361	1362	1363	1364	1365	1366	1367	1368	1369	1370	1371	1372	1373	1374	1375	1376	1377	1378	1379	1380	1381	1382	1383	1384	1385	1386	1387	1388	1389	1390	1391	1392	1393	1394	1395	1396	1397	1398	1399	1400	1401	1402	1403	1404	1405	1406	1407	1408	1409	1410	1411	1412	1413	1414	1415	1416	1417	1418	1419	1420	1421	1422	1423	1424	1425	1426	1427	1428	1429	1430	1431	1432	1433	1434	1435	1436	1437	1438	1439	1440	1441	1442	1443	1444	1445	1446	1447	1448	1449	1450	1451	1452

**Аннотации рабочих программ дисциплин общепрофессионального учебного цикла
ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ
И ГИГИЕНЫ**

1. Место учебной дисциплины в учебном плане

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы. Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

2. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:
соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
рассчитывать энергетическую ценность блюд;
составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:
основные понятия и термины микробиологии;
основные группы микроорганизмов,
микробиологию основных пищевых продуктов;
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
правила личной гигиены работников организации питания;
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
пищевые вещества и их значение для организма человека;
суточную норму потребности человека в питательных веществах;
основные процессы обмена веществ в организме;
суточный расход энергии;
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
методики составления рационов питания

3. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе: практические занятия	12
Промежуточная аттестация в форме <i>дифзачета</i>	

4. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве

Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве.

Тема 1.2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.

Раздел 2. Основы физиологии питания

Тема 2.1 . Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания

Тема 2.2. Пищеварение и усвояемость пищи

Тема 2.3 . Обмен веществ и энергии.

Тема 2.4. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения.

Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве

Тема 3.1. Личная и производственная гигиена.

Тема 3.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям.

Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.

Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.

ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1. Место учебной дисциплины в учебном плане

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы. Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

2. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;

оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;

методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;

современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

виды складских помещений и требования к ним;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

3. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе: лабораторные занятия	16
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

4. Тематический план учебной дисциплины

Тема 1. Химический состав пищевых продуктов.

Тема 2. Классификация продовольственных товаров.

Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.

Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров.

Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров.

Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов.

Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.

Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров.

Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

1. Место учебной дисциплины в учебном плане

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы. Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

2. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;

правила электробезопасности, пожарной безопасности;

правила охраны труда в организациях питания.

3. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе: практические занятия	12
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

4. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания.

Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания.

Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.

Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Тема 2.1. Механическое оборудование.

Тема 2.2. Тепловое оборудование.

Тема 2.3. Холодильное оборудование.

ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. Место учебной дисциплины в учебном плане

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы. Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

2. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;

-ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;

-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;

-применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;

-применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

-защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-принципы рыночной экономики;

-организационно-правовые формы организаций;

-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;

- способы ресурсосбережения в организации;

-понятие, виды предпринимательства;

-виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;

-нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;

-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

-формы и системы оплаты труда;

-механизм формирования заработной платы;

-виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.

3. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе: практические занятия	12
Промежуточная аттестация в форме <i>дифзачёта</i> .	

4. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности

Тема 1.1 Принципы рыночной экономики.

Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.

Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда

Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения.

Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда.

ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ УЧЁТА

1. Место учебной дисциплины в учебном плане

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы. Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

2. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,

- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

3. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36

Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе: практические занятия	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.	

4. Тематический план учебной дисциплины

Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета.

Тема 2. Ценообразование в общественном питании.

Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация

Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания.

Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания.

Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций.

ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

1. Место учебной дисциплины в учебном плане

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы. Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

2. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

-обязанности работников в области охраны труда;

-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;

-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

3. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе: практические занятия	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

4. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда

Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда

Тема 1.2 Обеспечение охраны труда.

Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях.

Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания.

Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы.

Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность

Тема 3.1 Электробезопасность.

Тема 3.2 Пожарная безопасность.

Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию.

ОП.07 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. Место учебной дисциплины в учебном плане

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы. Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

2. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе, в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям НПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи.

3. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36

Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе: практические занятия	18
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачёта</i>	

4. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций

Тема 1.1 Организационные основы защиты населения от чрезвычайных ситуаций

Тема 1.2 Гражданская оборона

Раздел 2. Человек и среда обитания

Тема 2.1 Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях (катастрофах) на транспорте

Тема 2.2 Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственных объектах

Тема 2.3 Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики.

Тема 2.4 Обеспечение безопасности при неблагоприятной социальной обстановке.

Раздел 3. Основы военной службы.

Тема 3.1 Вооружённые Силы России на современном этапе

Тема 3.2 Вооружённые Силы России на современном этапе

Тема 3.3 Медико-санитарная подготовка

Тема 3.4 Огневая подготовка

Тема 3.5 Строевая подготовка

3.4 Аннотации рабочих программ дисциплин адаптационного учебного цикла.

АД.01 ОСНОВЫ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОГО ТРУДА

1. Место учебной дисциплины в учебном плане

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы. Учебная дисциплина входит в адаптационный цикл.

2. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- особенности интеллектуального труда студента на различных видах аудиторных занятий;

- основы методики самостоятельной работы;

- принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией;

- различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья;

- способы самоорганизации учебной деятельности;

- рекомендации по написанию учебно-исследовательских работ (доклад, тезисы, реферат, презентация и т.п.).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников;

- работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья;

- выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументированно отстаивать собственную позицию;

- представлять результаты своего интеллектуального труда;

- ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты;

- рационально использовать время и физические силы в образовательном процессе с учетом ограничений здоровья;

- применять приемы тайм-менеджмента в организации учебной работы;

- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей

профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы;

3. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе: практические занятия	16
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачёта</i>	

4. Тематический план учебной дисциплины

1. Основные подразделения образовательной организации.
2. Права и обязанности студента.
3. Организация учебного процесса: лекции, семинары, практические и лабораторные работы. Особенности работы студента на различных видах аудиторных занятий.
4. Самостоятельная работа студентов.
5. Технология конспектирования.
6. Формы и методы проверки знаний студентов. Организация промежуточной аттестации студентов.
7. Методы и приемы скоростного конспектирования.
8. Реферат как форма самостоятельной работы студента.
9. Основы библиографии и книжного поиска, в том числе работы с электронными ресурсами.
10. Доклад: содержание, этапы, правила подготовки и выступления.
11. Компьютерная презентация к докладу.

АД.02 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

1. Место учебной дисциплины в учебном плане

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы. Учебная дисциплина входит в адаптационный цикл.

2. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основы современных информационных технологий переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и другой информации;
- современное состояние уровня и направлений развития технических и программных средств универсального и специального назначения;
- приемы использования сурдотехнических средств реабилитации (студенты с нарушениями слуха);
- приемы использования тифлотехнических средств реабилитации (студенты с нарушениями зрения);
- приемы использования компьютерной техники, оснащенной альтернативными устройствами ввода-вывода информации (студенты с нарушениями опорно-двигательного аппарата);
- приемы поиска информации и преобразования ее в формат, наиболее подходящий для восприятия с учетом ограничений здоровья.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- работать с программными средствами универсального назначения, соответствующими современным требованиям;
- использовать индивидуальные слуховые аппараты и звукоусиливающую аппаратуру (студенты с нарушениями слуха);
- использовать брайлевскую технику, видеоувеличители, программы синтезаторы речи, программы невидимого доступа к информации (студенты с нарушениями зрения);
- использовать адаптированную компьютерную технику, альтернативные устройства ввода информации, специальное программное обеспечение (студенты с нарушениями

опорно-двигательного аппарата);

- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с учебными задачами;

- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;

- использовать альтернативные средства коммуникации в учебной и будущей профессиональной деятельности;

- использовать специальные информационные и коммуникационные технологии в индивидуальной и коллективной учебной и будущей профессиональной деятельности;

- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации индивидуального информационного пространства;

3. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	39
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
в том числе: практические занятия	16
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачёта</i>	

4. Тематический план учебной дисциплины

1. Особенности информационных технологий для людей с ограниченными возможностями здоровья.

2. Тифлотехнические средства.

3. Сурдотехнические средства.

4. Адаптированная компьютерная техника.

5. Дистанционные образовательные технологии.

6. Информационные и коммуникационные технологии как средства коммуникации,

7. Технологии работы с информацией.

8. Использование адаптивных технологий в учебном процессе.

АД.03 Психология личности и профессиональное самоопределение

1. Место учебной дисциплины в учебном плане

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы. Учебная дисциплина входит в адаптационный цикл.

2. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения;

- простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека;

- современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;

- основные принципы и технологии выбора профессии;

- методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;

- использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения;

- на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований

профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения;

- планировать и составлять временную перспективу своего будущего;
- успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде;

3. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	39
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
в том числе: практические занятия	22
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачёта</i>	

4. Тематический план учебной дисциплины

1. Психология профессиональной деятельности. Сущность профессионального самоопределения.
2. Проблемы выбора. Профессиональная непригодность.
3. Технология выбора профессии. Правильные ориентиры.
4. Личностные регуляторы выбора профессии. Понятие о личности, ее структуре.
5. Психические процессы и волевая регуляция деятельности человека.
6. Характер, темперамент и направленность личности.
7. Познание задатков и способностей.
8. Самопознание. Самовоспитание личности.
9. Профессиональное самоопределение на разных стадиях возрастного развития человека. Особенности юношеского периода.
10. Профессия, специальность, специализация. Основные классификации профессий.

АД.04 Коммуникативный практикум

1. Место учебной дисциплины в учебном плане

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы. Учебная дисциплина входит в адаптационный цикл.

2. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации;
- методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению;
- приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;
- способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций;
- правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;
- выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения;
- находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее;
- ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом;
- эффективно взаимодействовать в команде;
- взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной

- организации, с которыми обучающиеся входят в контакт;
 - ставить задачи профессионального и личностного развития;

3. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе: практические занятия	10
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачёта</i>	

4. Тематический план учебной дисциплины

1. Сущность коммуникации в разных социальных сферах.
2. Основные функции и виды коммуникации.
3. Понятие деловой этики.
4. Специфика вербальной и невербальной коммуникации.
5. Методы постановки целей в деловой коммуникации.
6. Эффективное общение.
7. Основные коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении. Стили поведения в конфликтной ситуации.
8. Способы психологической защиты.
9. Виды и формы взаимодействия студентов в условиях образовательной организации.
10. Моделирование ситуаций, связанных с различными аспектами учебы и жизнедеятельности студентов-инвалидов.
11. Формы, методы, технологии самопрезентации.
12. Конструирование цели жизни. Технология превращения мечты в цель.

АД.05 Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний

1. Место учебной дисциплины в учебном плане

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы. Учебная дисциплина входит в адаптационный цикл.

2. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- механизмы социальной адаптации;
- основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов;
- основы гражданского и семейного законодательства;
- основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;
- основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;
- функции органов труда и занятости населения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать нормы позитивного социального поведения;
- использовать свои права адекватно законодательству;
- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- составлять необходимые заявительные документы;
- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;
- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях;

3. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	45

Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	45
в том числе: практические занятия	10
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачёта</i>	

4. Тематический план учебной дисциплины

1. Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия.
2. Конвенция ООН о правах инвалидов.
3. Основы гражданского и семейного законодательства.
4. Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов.
5. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации".
6. Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации.
7. Медико-социальная экспертиза.
8. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида.
9. Трудоустройство инвалидов.

3.5. Аннотации рабочих программ профессионального учебного цикла ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Программа профессионального модуля является частью адаптированной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

Иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведения расчетов с потребителями

Уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

3. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Всего	248
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	128
в том числе:	
практические занятия	48
Учебная практика	120
Производственная практика	60
Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного	

4. Содержание обучения по профессиональному модулю

Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них.

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них

Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.

Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов.

Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.

Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.

Тема 2.4. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов.

Тема 2.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.

Тема 2.6. Обработка домашней птицы, дичи, кролика

Тема 2.7. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.

ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Программа профессионального модуля является частью адаптированной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части

освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведении расчетов с потребителями.

уметь:

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

своевременно оформлять заявку на склад;

осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

- виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

3. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Всего	565

Обязательная аудиторная учебная нагрузка	205
в том числе:	
практические занятия	78
Учебная практика	150
Производственная практика	210
Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного	

4. Содержание обучения по профессиональному модулю

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов.

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов.

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.

Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров.

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре разнообразного Ассортимента.

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации молочных, сладких супов разнообразного ассортимента.

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации региональных, диетических, вегетарианских супов.

Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов.

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.

Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов.

Тема 3.2. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.

Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке.

Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках.

Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.

Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.

Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.

Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий.

Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра.

Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки.

Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.

Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.

Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.

ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Программа профессионального модуля является частью адаптированной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.

уметь:

рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий

3. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Всего	278
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	158
в том числе:	
практические занятия	54
Учебная практика	60
Производственная практика	60
Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного	

4. Содержание обучения по профессиональному модулю

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок.

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного Ассортимента.

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок.

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.

ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Программа профессионального модуля является частью адаптированной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой

уметь:

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

3. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Всего	240
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	120
в том числе:	
практические занятия	36
Учебная практика	60
Производственная практика	60
Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного	

4. Содержание обучения по профессиональному модулю

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков.

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов.

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд десертов.

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.

Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.

Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.

ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Программа профессионального модуля является частью адаптированной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

ведении расчетов с потребителями

уметь:

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

3. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Всего	458
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	158
в том числе:	52
практические занятия	
Учебная практика	120
Производственная практика	180
Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного	

4. Содержание обучения по профессиональному модулю

Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.3. Виды, классификация и Ассортимент кондитерского сырья и продуктов

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 2.1. Виды, классификация и Ассортимент отделочных полуфабрикатов

Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.

Тема 2.3. Приготовление глазури

Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов

Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана

Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки

Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства

Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба

Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий

Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба

Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба

Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста

Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента

3.6 Аннотация рабочей программы раздела "Физическая культура"

1. Место учебной дисциплины в учебном плане:

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы. Дисциплина входит в цикл Физическая культура.

2. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:
использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей

3. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	112
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	112
в том числе: практические занятия	110
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачёта</i>	

4. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности

Раздел 2. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)

3.7 Аннотация рабочей программы учебной практики

1. Цели практики

Целью учебной практики является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и приобретения опыта практической работы.

2. Задачи практики

Задачей учебной практики является обучение трудовым приёмам, операциям и способам трудовых процессов характерных для данной профессии:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

3. Место практики в структуре образовательной программы

Учебная практика осуществляется концентрированно. . Обязательным условием допуска к учебной практике является изучение дисциплин: основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, основы товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места, основы калькуляции и учёта выполнение всех лабораторно-практических работ и освоение междисциплинарных курсов (МДК).

Учебная практика при изучении ПМ.01. **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** в количестве 60 часов базируется на изучении тем МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов, МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Учебная практика при изучении ПМ. 02. **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного** в количестве 150 часов базируется на изучении тем МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,

кулинарных изделий, закусок, МДК, 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Учебная практика при изучении ПМ. 03. **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** в количестве 60 часов базируется на изучении тем МДК. 03 01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика при изучении ПМ. 04 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** в количестве 60 часов базируется на изучении тем МДК. 04 01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков, МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Учебная практика при изучении ПМ. 05 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** в количестве 120 часов базируется на изучении МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .

4. Формы проведения практики

Учебная практика осуществляется концентрированно в 5-8 семестрах в лаборатории «Учебная кухня ресторана», учебном кондитерском цехе на индивидуальных рабочих местах под руководством мастера производственного обучения.

5. Место и время проведения практики

Реализация программы осуществляется в лаборатории «Учебная кухня ресторана», учебном кондитерском цехе в 1-4 семестрах.

3.8 Аннотация рабочей программы производственной практики

1. Цель производственной практики

Целью производственной практики является комплексное освоение обучающимися всеми видами профессиональной деятельности, формирование общих и профессиональных компетенций по профессии, а также приобретение опыта и совершенствование навыков практической работы обучающимися.

2. Задачи практики

В ходе производственной практики обучающиеся готовятся к следующим видам деятельности:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Производственная практика по профессиональному модулю ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в количестве 60 часов базируется на изучении МДК. 01.01. Организация

приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов. МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение учебной практики.

Производственная практика по ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в количестве 210 часов базируется на изучении МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных, закусок, МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Необходимым условием прохождения производственной практики является выполнение определённых видов работ учебной практики.

Производственная практика при освоении ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента в количестве 60 часов базируется на изучении МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Необходимым условием прохождения производственной практики является выполнение определённых видов работ учебной практики.

Производственная практика при освоении ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в количестве 60 часов базируется на изучении тем МДК. 04 01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков. Необходимым условием прохождения производственной практики является выполнение определённых видов работ учебной практики.

Производственная практика по ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в количестве 180 часов базируется на изучении МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 05. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Необходимым условием прохождения производственной практики является выполнение определённых видов работ учебной практики.

4. Формы проведения практик

Практика проводится индивидуально, на основании выданного задания, на рабочих местах предприятий.

5. Место и время проведения практики

Производственная практика обучающихся осуществляется концентрированно в организациях общественного питания, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся:

- ООО «Алекс» (ресторан);
- ООО «ПроСервис Братск» (столовые № 3; 6; 23; 29);
- ООО «Улочка» (столовая № 19);
- ООО кафе «Жемчужина»;
- ООО «Зобков» (кафетерий)

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания для лиц с ОВЗ по профессии 16675 Повар
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: - Конституция Российской Федерации; - Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; - Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304); - Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; - Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022г. № 113н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11.04.2022г., регистрационный № 68148);
Цель программы	Личностное развитие слушателей и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих на практике
Сроки реализации программы	Срок получения образования по программе профессионального обучения, реализуемой на базе среднего общего образования в очной форме – 1 года 10 месяцев.
Исполнители программы	Директор, заместитель директора по ВР, заместитель директора по УМР, заместитель директора по УПР, заведующий БИЦ, руководители групп, педагог-психолог, социальный педагог, члены Студенческого совета, представители Родительского комитета.

Рабочая программа воспитания ГБПОУ ИО ПКЖИ (далее Программа) разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания в общеобразовательных организациях для лиц с ОВЗ, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отчуждения, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

При разработке формулировок личностных результатов учтены требования Закона в части формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения

к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи.

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

стремительно меняющихся ситуациях.	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	ЛР 14
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	ЛР 15

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ СЛУШАТЕЛЯМИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения слушателями личностных результатов проводится на основании календарного плана воспитательной работы и проведенным мероприятиям.

Комплекс критериев оценки личностных результатов слушателей:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей 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;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- 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 компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися необходимыми ресурсами в ГБПОУ ИО ПКЖИ.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации Программы колледж укомплектован квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора по ВР, заместителя директора по УМР и УПР, заведующий БИЦ, социального педагога, педагога-психолога, руководителей групп, воспитателя общежития, руководителя физического воспитания, преподавателя ОБЖ и БЖД.

Кадровый состав	Функции и решаемые задачи
Заместитель директора по ВР	Координация и контроль реализации всех направлений; корректировка при необходимости.
Заместитель директора по УМР	Координация и контроль реализации образовательного блока программы (проведение недель специальностей, конкурсов профмастерства).

Заместитель директора по УПР	Координация и контроль реализации практикоориентированного направления программы, взаимодействие с потенциальными работодателями (учебные и производственные практики, уроки на производстве, экскурсии к работодателям, мониторинга трудоустройства выпускников).
Педагог-психолог	Деятельность по созданию условий для успешной адаптации и социализации первокурсников к системе профессионального образования; формирование психологической готовности к трудовой деятельности; формирование профессионально значимых качеств.
Социальный педагог	Совместная деятельность по профилактике правонарушений, преступлений, зависимого поведения несовершеннолетних с ПДН, КДН; организация профилактической работы с совершеннолетними; формирование социально-психологической готовности к трудовой деятельности; организация участия студентов в общественно-полезной деятельности; создание условий для организации досуга студентов; организация мероприятий гражданско-патриотического, трудового, духовно-нравственного воспитания, экологического воспитания студентов.
Куратор	Деятельность по развитию самоуправления в группе; формирование профессионально значимых качеств; организация участия студентов в общественно-полезной деятельности; привитие любви к выбранной специальности, приверженности традициям колледжа; организация участия студентов в профориентационной деятельности колледжа; профилактическая работа с обучающимися; вовлечение в кружки/секции по интересам; координация учебного процесса и индивидуальной траектории образования каждого обучающегося.
Воспитатель общежития	Социальная адаптация обучающихся; формирование умений и навыков самообслуживающего труда; организация участия студентов в общественно-полезной деятельности; создание условий для организации досуга студентов; деятельность по развитию самоуправления в общежитии; организация мероприятий гражданско-патриотического, трудового, духовно-нравственного воспитания, экологического воспитания студентов; организация работы кружков и творческих мастерских.
Заведующий БИЦ	Организация мероприятий духовно-нравственного воспитания, экологического воспитания студентов; организация участия студентов в общественно-полезной деятельности; создание условий для организации досуга студентов; деятельность по развитию самоуправления в колледже, координация деятельности Студенческого совета колледжа; организация работы кружков и творческих мастерских.
Руководитель физвоспитания	Формирование системы знаний о здоровьесбережении;

	спортивно-массовая и физкультурно-оздоровительная работа; организация мероприятий военно-патриотического воспитания; организация работы спортивных секций.
Преподаватель-организатор ОБЖ и БЖД	Организация мероприятий гражданско-патриотической направленности, организация учебно-полевых сборов, развитие и пополнение фонда музея Боевой славы.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

На базе Профессионального колледжа функционируют 2 лаборатории для практических занятий по профессии Повар, 7 кабинетов для теоретических занятий. Библиотечно-информационный центр предназначен для проведения семинаров, конкурсов, олимпиад и самоподготовки. Актальный зал с вместимостью 200 человек. Спортивный зал для проведения соревнований, сдачи нормативов ГТО и т.д.

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

В кабинетах для теоретических занятий установлено мультимедийное оборудование. БиЦ, актальный зал, кабинет ОБЖ и БЖД и лаборатории также оснащены мультимедийным оборудованием и скоростным интернетом.

**Календарный план воспитательной работы
ГБПОУ ИО «Профессиональный колледж г. Железнодорожского-Илимского»
на 2022 - 2023 учебный год**

Знаменательные и памятные даты:

2022 год – Год искусства и нематериального культурного наследия России;

2022 год – 350 лет со дня рождения Петра I;

2023 год – Год педагога и наставника

Направление воспитательной работы	№ п/п	Название	Форма работы, уровень проведения мероприятия	Дата проведения	Целевая аудитория	ФИО ответственного
Сентябрь						
Знаменательные и памятные даты:						
1 сентября - День знаний						
3 сентября - День солидарности в борьбе с терроризмом						
Модуль № 1 «Гражданско-патриотическое воспитание»	1.	«Права и обязанности студента, правила внутреннего распорядка в колледже»	Классный час. Инструктажи по ТБ.	1 неделя	Обучающиеся 1 курса	Руководители групп
	2.	Час памяти жертв терроризма	Классный час памяти жертв терроризма	3 сентября	Все обучающиеся	Руководители групп
	3.	«Гражданская уголовная ответственность за проявление экстремизма и терроризма», «Что же такое экстремизм, и каковы его последствия?»	Классный час по выбранной теме	2-3 неделя	Обучающиеся 2-4 курсов	Руководители групп
	4.	Учение по ГО и ЧС	Учебная тревога	2 неделя	Все обучающиеся	Специалист по ОТ
Модуль № 2 «Здоровьесбережение»	1.	Легкоатлетический кросс «Золотая осень»	Соревнования	2 неделя сентября	Обучающиеся 1 курса	Руководитель физвоспитания
	2.	«Физическое развитие»	Входное тестирование	В течение месяца	Обучающиеся 1 курса	Руководитель физвоспитания
	3.	«Меры личной безопасности в эпидемиологической обстановке»	Классный час	1 неделя	Все обучающиеся	Фельдшер
	4.	«Декада ГТО»	Сдача контрольных нормативов	последняя неделя	Все обучающиеся	Руководитель физвоспитания
Модуль № 3 «Профилактика правонарушений»	1.	«Профилактика правонарушений»	Общее родительское собрание	29.09.2022	Все обучающиеся	Заместитель по ВР

ка социально-негативных явлений»		преступлений, в том числе по соблюдению ПДД и на ЖД транспорте			и еся	
	3.	«Разноцветная неделя» «Высокая ответственность»	Профилактическая неделя	2-3 неделя	Все обучающ и еся	Педагог-психолог Специалист по ОТ
	4.	Совет Профилактики	Индивидуальные беседы с обучающимися группы риска и их родителями и по запросу руководителей групп	3 неделя, Советы проходят 1 раз в месяц по отдельному плану-графику	Все обучающ и еся	Заместитель по ВР
Модуль № 4 «Культурно-творческое воспитание»	1.	«День знаний!»	Мероприятие внутри колледжа Торжественная линейка. Выступление директора и гостей, поздравление первокурсников, творческие номера обучающихся.	1 сентября	Обучающ и еся 1-4 курс	Заведующая БИЦ
	3.	«Золотая шпилька»	Мероприятие внутри колледжа Организационное собрание по клубу организации работы клуба / кружка	Середина сентября Собрания проходят 1 раз в месяц по отдельному плану-графику	Обучающ и еся 1-4 курс	Социальный педагог
	4.	«Дары осени»	Мероприятие внутри колледжа Ярмарка. Выставка-продажа оригинальной осенней продукции и товаров прикладного искусства.	Конец сентября	Обучающ и еся 1-4 курс	Заведующая БИЦ
Модуль № 5 «Профессиональная ориентация»	1.	Погружение в профессию/специальность	Классный час, экскурсии	Сентябрь	Обучающ и еся 1 курса	Заместитель по ВР

Модуль № 6 «Самоуправление»	1.	Выборная кампания Студенческого Совета	Отчётно-выборная конференция.	1-3 неделя	Обучающиеся 1-3 курс	Заведующая БИЦ
	2.	Студ.совет	Собрание актива колледжа заинтересованных студентов вступления Студенческий совет	1 и 4 неделя, собрания для студ. Совета проходят 1 раз в месяц по отдельному плану-графику	Актив	Заведующая БИЦ
Модуль № 7 «Экологическое воспитание»	1.	«Посади дерево-оставь память»	Субботники по благоустройству территории колледжа (посадка деревьев, кустарников)	В течение месяца	3-4 курс	Руководители групп
	2.	«Чистый колледж»	Акция	29.09	1-4 курс	Руководители групп, зам. директора по ВР
Модуль № 8 «Бизнес-ориентирующее воспитание»	1	«Мои бизнес-идеи»	Анкетирование на предмет исследования предпринимательских намерений обучающихся	2-3 неделя	Все обучающиеся	Педагог дополнительного образования Ванюшина Н.Ф.
Модуль № 9 «Разговоры о важном»	1	«Мы –Россия – Возможности будущее»	Классные часы	5 сентября	Все обучающиеся	Руководители групп
	2	«Мы сами создаем свою Родину»		12 сентября		
	3	«165-летие со дня рождения К. Э. Циолковского»		19 сентября		
	4	«День пожилого человека»		26 сентября		
Октябрь						
Знаменательные и памятные даты: 1 октября - День пожилого человека 2 октября – День Профтехобразования 16 октября – День отца в России						
Модуль № 1 «Гражданско-	1.	«Управление ТС без водительского удостоверения»	Классный час	2 неделя	Обучающиеся 1-2 курс	Руководители групп, инспектор

патриотическое воспитание»						ОДН
Модуль № 2 «Здоровьесбережение»	1.	Соревнования по мини-футболу	Внутриколледжные соревнования	В течение месяца	Все обучающиеся	Руководитель физического воспитания
Модуль № 3 «Профилактика социально-негативных явлений»	1.	Социально-психологическое тестирование	Подготовка и проведение социально-психологического тестирования обучающихся, направленного на профилактику незаконного потребления обучающимися наркотических средств и психотропных веществ.	2 неделя	Все обучающиеся	Педагог-психолог
	2.	«Будущее в моих руках»	Профилактическая неделя	1 неделя	Все обучающиеся	Педагог-психолог
Модуль № 4 «Культурно-творческое воспитание»	1.	«Работникам профтехса посвящается!»	Мероприятие внутриколледжа Праздничный концерт, посвященный Дню Профтехобразования. Творческие номера групп, поздравления сотрудникам от администрации и гостей колледжа.	05.10	Обучающиеся 1-4 курс	Заведующий информационно-библиотечным центром, председатель студенческого Совета, руководители групп
	2.	«Посвящение студенты колледжа»	Мероприятие внутриколледжа Квест-игра для первого курса	20.10	1-4 курс	Заведующий информационно-библиотечным центром, председатель студенческого Совета

	3.	«Студент года»	Отборочный тур	4 неделя	Все обучающиеся	Заведующий информационно-библиотечным центром, председатель студенческого Совета
Модуль № 5 «Профессиональноориентирующее воспитание»	1.	«Общие компетенции специалиста»	Классный час	2 неделя	2-4 курс	Руководители групп
	2.	«Ужин студента»	Челендж.	октября	Обучающиеся, проживающие в общежитии	Воспитатели общежития
Модуль № 6 «Самоуправление»	1.	Выборная кампания студенческого Совета в общежитии	Выборы студенческого Совета общежития	1 неделя	Все обучающиеся, проживающие в общежитии	Воспитатели общежития
Модуль № 7 «Экологическое воспитание»	1.	«Уборка огорода»	Акция	6.10	Обучающиеся, проживающие в общежитии	Воспитатели общежития
Модуль № 8 «Бизнес-ориентирующее воспитание»	1.	«Социальный контракт»	Классный час со специалистами ЦЗН и Социальной защиты	18.10	Выпускники числа-детей сирот	Социальные педагоги
Модуль № 9 «Разговоры о важном»	1.	«День Профтехобразования»	Классные часы	03.10	Все обучающиеся	Руководители групп
	2.	«День отца»		10.10		
	3.	«День музыки»		17.10		
	4.	«Традиционные семейные ценности»		24.10		
	5.	«День народного единства»		31.10		
Ноябрь						

Знаменательные и памятные даты:**4 ноября — День народного единства****20 ноября – Всероссийский день правовой помощи детям****27 ноября - День матери****30 ноября – День Государственного герба РФ**

Модуль № 1 «Гражданско-патриотическое воспитание»	1.	«В дружбе народов – единство России»,	Классный час с участием Центральной районной библиотеки	1 неделя	1-2 курс	Заместитель директора по ВР
Модуль № 2 «Здоровье – основа жизни»	1.	«Лучшая ракетка»	Турнир по настольному теннису	В течение месяца	Все обучающиеся	Руководитель физического воспитания
Модуль № 3 «Профилактика социально-негативных явлений»	1.	«Мы за чистые лёгкие»	Профилактическая неделя	3 неделя	Все обучающиеся	Педагог-психолог
	2.	«Единство многообразия»	Профилактическая неделя	9-14 ноября	Все обучающиеся	Педагог-психолог
	3.	«Безопасное поведение в социальных сетях»	Встреча с сотрудниками прокуратуры, ОМВД	4 неделя	Все обучающиеся	Заместитель директора по УВР, руководители групп
Модуль № 4 «Культурно-творческое воспитание»	1.	«Мир без террора – наш мир»	Конкурс плакатов	1-2 неделя	Обучающиеся всех курсов	Заведующий информационно-библиотечным центром, руководители групп
	2.	«Жизнь без зависимости»	Конкурс плакатов	3-4 неделя	1-2 курс	Заведующий информационно-библиотечным центром, председатель студенческого Совета

	3.	«Студент года»	Областное мероприятие. Творческий конкурс.	ноябрь	Победитель в ПООИ конкурса «Студент года»	Заведующий информационно-библиотечным центром, председатель студенческого Совета
Модуль № 5 «Профессиональноориентирующее воспитание»	1.	«Эффективное трудоустройство»	Занятия с элементами тренинга	в течение месяца	Обучающиеся выпускники	Педагог-психолог, руководители групп
Модуль № 6 «Самоуправление»	1.	Поздравляем наших мам	Праздничный концерт	24 ноября	Обучающиеся все курсы	Студенческий Совет, руководители групп
Модуль № 7 «Экологическое воспитание»	1.	«Экология природопользования»	Проведение экологических уроков по утилизации бытовых отходов	В течение месяца	Обучающиеся 1-2 курсов	Преподаватель экологии, волонтеры колледжа
Модуль № 8 «Бизнес-ориентирующее воспитание»	1.	«Всероссийский день правовой помощи детям»	Консультации специалистами	со 22 ноября	Дети-сироты, дети, относящиеся к категории детей-сирот	Социальный педагог
Модуль № 9 «Разговоры о важном»	1.	«Мы разные- вместе»	Классный час	14 ноября	Все обучающиеся	Руководители групп
	2.	«День матери»		21 ноября		
	3.	«Символы России»		28 ноября		
Декабрь						

Знаменательные и памятные даты:

1 декабря - всемирный день борьбы со СПИД

3 декабря – Международный день инвалида

5 декабря – День добровольца (волонтера) в России

9 декабря – День Героев Отечества

12 декабря - День Конституции

25 декабря – День принятия Федеральных конституционных законов о Государственных символах РФ

Модуль № 1 «Гражданско-патриотическое воспитание»	1.	«Герои Отечества»	Классный час с участием Центральной районной библиотеки	1 неделя	1-2 курс	Заместитель директора по ВР
	2.	«Конституция основной государственной конституции»	– В рамках гуманитарных дисциплин общеобразовательного цикла	в течение месяца	1 курса	Преподаватели истории, обществознания
Модуль № 2 «Здоровье и безопасность»	1.	«Безопасность праздничного каникулярного периода»	Инструктивное мероприятие по безопасности использования пиротехники, катание на плюшках и тому подобное	4 неделя	Все обучающиеся	Руководители групп, преподаватель-организатор ОБЖ и БЖД
	2.	«Мифы и правда о ВИЧ»	Встреча с врачом-эпидемиологом	1 неделя	Все обучающиеся	Руководители групп, Заместитель директора по УВР
	3.	«Книга спортивных рекордов»	Соревнования	В течение месяца	Все обучающиеся	Руководитель физического воспитания
Модуль № 3 «Профилактика социально-негативных явлений»	1.	«Равноправие»	Профилактическая неделя	1-2 неделя	Все обучающиеся	Педагог-психолог
	3.	«Красная ленточка»	Акция посвященная Всемирному Дню борьбы со СПИДом.	1 декабря	Все обучающиеся	Социальный педагог, волонтеры колледжа
Модуль № 4 «Культурно-творческое воспитание»	1.	«Новогоднее приключение»	Мероприятие внутри колледжа Новогодний спектакль, игротека, праздничный обед, дискотека для детей инвалидов, детей-сирот города и района	25.12 – 26.12	Обучающиеся 1-4 курс	Заместитель директора по УВР
	2.	«С новым годом!!»	Мероприятие внутри колледжа Флеш-моб.	5 неделя	1-4 курс	Заведующий информацией

		Поздравление для жителей города и района от студентов и сотрудников колледжа			информационно-библиотечным центром, социальный педагог	
	3.	«Новый год у порога!» Мероприятие внутри колледжа Праздничное представление с творческими номерами обучающихся, дискотека.	5 неделя	1-4 курс	Заведующий информационно-библиотечным центром, председатель студенческого Совета, Руководители групп	
	4.	«Новогодние окна»	Всероссийская акция	1 неделя	Все обучающиеся	Заместитель директора по УВР. заведующие кабинетами, руководители групп
Модуль № 5 «Профессионально-ориентирующее воспитание»	1.	«Профессиональная ёлка»	Акция по оформлению ёлки в стиле профессии и специальности колледжа	2-4 неделя	Все обучающиеся	Заместитель директора по УВР. руководители групп
Модуль № 6 «Самоуправление»	1.	«Белая ленточка»	Акция	2 декабря	Все обучающиеся	Социальный педагог
	2.	«Подари улыбку детям»	Акция поздравление детей-инвалидов города и района	3-4 неделя	Все обучающиеся	Студ. совет, волонтеры колледжа
	3.	«Волонтер: жизненная позиция, движение сердца»	Видеоролики	2 неделя	Обучающиеся 1 курса	Студенческий Совет
Модуль № 8 «Бизнес-ориентирующ	1.	Диалог на равных	Встреча с Главой г. Железногорска-Илимского	3 неделя	Активные студенты	Заместитель директора

ее воспитание»					по УВР, руководители групп	
Модуль № 9 «Разговоры о важном»		Корректировка в течение года		Все обучающиеся	Руководители групп	
Январь						
Знаменательные и памятные даты:						
25 января - День российского студенчества, Татьянин день						
27 января – День полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады						
Модуль № 1 «Гражданско-патриотическое воспитание»	1.	«День памяти жертв Холокоста»	Классный час с участием Центральной районной библиотеки	4 неделя	1-2 курс	Заместитель директора по ВР
	2.	«Дорога жизни»	Викторина (Брейн-ринг)	4 неделя	Все обучающиеся	Заведующий информационно-библиотечным центром, преподаватель истории
Модуль № 2 «Здоровьесбережение»	1.	«Оранжевый мяч»	Внутриколледжные соревнования по баскетболу	В течение месяца	Все обучающиеся	Руководитель физического воспитания
Модуль № 3 «Профилактика социально-негативных явлений»	1.	«Способы саморегуляции эмоционального состояния»	Проведение тренингов по профилактике суицида	В течение месяца	1-4 курс	Педагог-психолог, руководители групп
Модуль № 4 «Культурно-творческое воспитание»						
Модуль № 5 «Профессиональноориентирующее воспитание»	1.	«Мои первые шаги в профессию»	Фотоконкурс	В течение месяца	Все обучающиеся	Заведующий информационно-библиотечным центром

Модуль № 6 «Самоуправление»	1.	«Татьянин день – день российского студенчества»	Проведение дня самоуправления	25 января	Все обучающиеся	Председатель студенческого совета колледжа, заведующий информационно-библиотечным центром
Модуль № 7 «Экологическое воспитание»	1.	«Берегите птиц»	Организация и проведение акции по изготовлению кормушек для птиц	В течение месяца	Все группы	Воспитатель общежития
Модуль № 8 «Бизнес-ориентирующее воспитание»	1.	Что надо знать о налогах	Круглый стол с педагогом дополнительного образования по финансовой грамотности	В течение месяца	Обучающиеся 3 курса	Педагог дополнительного образования Ванюшина Н.Ф.
Модуль № 9 «Разговоры о важном»		Корректировка в течение года				
Февраль						

Знаменательные и памятные даты:

2 февраля – День воинской славы России. День разгрома советскими войсками немецко-фашистских войск в Сталинградской битве (1943)

15 февраля - День, посвящённый выводу Советских войск из Афганистана и Дню памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества (1989)

23 февраля - День защитников Отечества

Модуль № 1 «Гражданско-патриотическое воспитание»	1.	«Героями не рождаются – героями становятся»	Проведение классных часов (по выбору)	7 февраля	1-2 курс	Преподаватель-организатор ОБЖ и БЖД
	2.	Акция «Ветеран живет рядом»	Оказание помощи ветеранам войны, труженикам тыла, воинам интернационалистам, детям войны	В течение месяца	Обучающиеся	Руководители групп, Заместитель директора по УВР. Студенческий Совет
Модуль № 2	1.	«Рубеж»	Спортивные соревнования	2 неделя	Все	Руководи

«Здоровье сбережение»					обучающийся	руководитель физического воспитания, преподаватель-организатор ОБЖ и БЖД
	2.	Военно-спортивная эстафета	Соревнования	3 неделя	Все обучающиеся	Руководитель физического воспитания, преподаватель-организатор ОБЖ и БЖД
Модуль № 3 «Профилактика социально-негативных явлений»	1.	Полезные встречи	Встреча с Военкомом Нижнеилимского района	В течение месяца	3-4 курс	Преподаватель-организатор ОБЖ и БЖД, социальный педагог
	2.	«Несанкционированные митинги в РФ»	Классный час с представителями ОМВД	2 неделя	1-2 курс	Социальный педагог
Модуль № 4 «Культурно-творческое воспитание»	1.	«Наша армия сильна!»	Мероприятия внутри колледжа Конкурс плакатов, посвященный Дню защитника отечества.	15.02 21.02	– Обучающийся 1-4 курс	Заведующий информационно-библиотечным центром, председатель студенческого Совета, Руководитель группы
	2.	«Идет солдат по городу!»	Мероприятия внутри колледжа. Видео-поздравление для жителей города и района	21.02	Обучающийся 1-4 курс	Заведующий информационно-

					библиоте чным центром, председат ель Студенче ского совета	
	3.	«Сыны отечества»	Мероприятия внутри колледжа. Праздничный концерт с творческими номерами обучающихся	22.02	Обучающи еся 1-4 курс	Заведующ ий информац ионно- библиоте чным центром, председат ель студенчес кого Совета, Руководи тели групп
Модуль № 5 «Профессиона льноориентир ующее воспитание»	1.	Моя профессия в годы ВОВ	Презентация, мастер-классы, видео-ролики	1 неделя	Все обучающи еся	Преподав атели спец. дисципли н, руководит ели групп
Модуль № 6 «Самоуправл ение»	1.	«Аукцион добрых дел», «Счётчик доброты»	Акция	В течение месяца	Обучающи еся всех курсов и групп	Заместите ль директора по УВР, Руководи тели групп, Студенче ский Совет
Модуль № 7 «Экологическ ое воспитание»	1.	«Как я могу сохранить ресурсы планеты?»	Викторина по экологии	В течение месяца	1 курс	Преподав атель экологии

Март

Знаменательные и памятные даты:

8 марта - Международный женский день

18 марта – День воссоединения Крыма с Россией

Модуль № 1	1.	Учение по	Эвакуационные тренировочные	1 неделя	Все	Специали
-------------------	----	-----------	--------------------------------	----------	-----	----------

«Гражданско-патриотическое воспитание»		ГО и ЧС	занятия		обучающиеся	ст по ОТ
Модуль № 2 «Здоровьесбережение»	1.	«Волейбол»	Внутриколледжные соревнования	1 неделя	Все обучающиеся	Руководитель физического воспитания
Модуль № 3 «Профилактика социально-негативных явлений»	1.	«Независимое детство»	Профилактическая неделя по недопущению социально-негативных явлений в студенческой среде.	1 неделя	Обучающиеся	Педагог-психолог
	2.	«Мы в ответе за наших детей»	Общеколледжное родительское собрание с приглашением сотрудников КДН, ОДН	4 неделя	Законные представители обучающихся	Заместитель директора по УВР
Модуль № 4 «Культурно-творческое воспитание»	1.	«Весна, цветы и комплименты»	Праздничный концерт, посвященный Международному женскому Дню 8 марта	7 марта	Обучающиеся	Заведующий информационно-библиотечным центром, руководители групп, Студенческий Совет
Модуль № 5 «Профессиональноориентирующее воспитание»	1.	«Умники и Умницы»	Конкурс профессионального мастерства	2 неделя	Обучающиеся 1 курса	Заместитель директора по УМР
Модуль № 6 «Самоуправление»	1.	«Масленица»	Культурно-развлекательная программа на свежем воздухе	1 неделя	Актив	Воспитатель общежития

Модуль № 7 «Экологическое воспитание»	1.	«Зеленый наряд Земли!», «Природа не прощает ошибок», «Мы в ответе за будущее»	Проведение классных часов (по выбору)	1 неделя	Обучающиеся 1 курса	Руководители групп
Модуль № 8 «Бизнес-ориентирующее воспитание»	1.					
Модуль № 9 «Разговоры о важном»		Корректировка в течение года				

Апрель

Знаменательные и памятные даты:

2 апреля - День единения народов Беларуси и России

7 апреля - Всемирный День здоровья

12 апреля - день Космонавтики

19 апреля – День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы ВОВ

22 апреля - Всероссийский субботник (Всемирный день Земли)

Модуль № 1 «Гражданско-патриотическое воспитание»	1.	День космонавтики	Классный час	2 неделя	Обучающиеся (по графику)	Заведующий информационно-библиотечным центром, руководители групп
Модуль № 2 «Здоровьесбережение»	1.	«Армрестлинг»	Спортивное мероприятие, посвященное Всемирному дню здоровья	1 неделя	Все обучающиеся	Руководитель физического воспитания
Модуль № 3 «Профилактика социально-негативных явлений»	1.	«Это должен знать каждый. Психологические причины формирования зависимости»	Информационно – разъяснительная лекция	3 неделя	Обучающиеся 2-4 курсов (по графику)	Специалисты ОГКУ «ЦПН»
	2.	«Жизнь!»	Профилактическая неделя	1	Обучающиеся	Педагог-

		Здоровье! Красота!»		половина месяца	еся всех курсов и групп	психолог
Модуль № 4 «Культурно-творческое воспитание»	1.	Литературно-музыкальная композиция «Поэты и писатели на войне и о войне. Их оружием было слово	Классный час	2-3 неделя	Обучающиеся 1 курса	Преподаватель Русского языка и литературы
Модуль № 5 «Профессиональноориентирующее воспитание»	1.	« День открытых дверей»	Экскурсии по колледжу для учащихся школ города и района	3 неделя	Все обучающиеся	Зам директора по ВР
	2.	«Последний звонок»	Выпускной вечер	4 неделя	Выпускные группы	Руководители групп
Модуль № 6 «Самоуправление»	1.	«Напиши письмо директору, как сделать жизнь в колледже интересней?»	Круглый стол	В течение месяца	Все обучающиеся	Председатель Студ.совета
Модуль № 7 «Экологическое воспитание»	1.	«Все на субботник!»	Акция посвящённая Международному Дню Земли Уборка и благоустройство колледжа и аудиторий	2 неделя	Обучающиеся (по графику)	Руководители групп, Заместитель директора по УВР
Модуль № 8 «Бизнес-ориентирующее воспитание»	1.	«Финансовая грамотность»	Практическое занятие педагога доп. образования	В течение месяца	Обучающиеся 1-3 курс	Педагог доп. образования Ванюшин А.Н.Ф.
Модуль № 9 «Разговоры о важном»		Корректировка в течение года				

Май

Знаменательные и памятные даты:
1 Мая - Всемирный день трудящихся
9 мая - День Победы

Модуль № 1 «Гражданско-патриотическое воспитание»	1.	«Этих дней не меркнет слава»	Встречи обучающихся с тружениками тыла, детьми войны	1 неделя	Обучающиеся всех курсов	Руководители групп, преподаватель
--	----	------------------------------	--	----------	-------------------------	-----------------------------------

« Образовательное воспитание »						тью-организатор ОБЖ и БЖД
	2.	«Этот День Победы порохом пропах»	Классные часы, посвященные Дню Победы	1 неделя	Обучающиеся	Руководители групп, преподаватель-организатор ОБЖ и БЖД
	3.	«Волонтеры Победы»	Акции к Дню Победы	1 неделя	Обучающиеся 1 курсов	Преподаватель-организатор ОБЖ и БЖД, председатель Студенческого совета
Модуль № 2 « Здоровьесбережение »	1.	«Эстафета памяти»	Лёгкоатлетическая эстафета, посвященная Дню Победы	1 неделя	Все обучающиеся	Руководитель физического воспитания
	2.	Профилактика дорожно-транспортного травматизма	Классный час с приглашением специалистов	3-4 недели	Обучающиеся	Руководители групп, социальный педагог
Модуль № 3 « Профилактика социально-негативных явлений »	1.	Раннее выявление депрессивных и тревожных состояний	Психологическая диагностика	В течение месяца	Все обучающиеся	Педагог-психолог
	2.	Выявление суицидальных рисков	Психологическая диагностика	В течение месяца	Все обучающиеся	Педагог-психолог
Модуль № 4 « Культурно-творческое воспитание »	1.	«Строки о войне»	Внутриколледжное мероприятие. Конкурс чтецов стихотворений о ВОВ в рамках литературного клуба «Лингва»	1-2 недели	Обучающиеся 1-4 курс	Преподаватель литературы
	2.	«Песни, опаленные войной»	Внутриколледжное мероприятие. Праздничный концерт, посвященный годовщине Победы в ВОВ	05 мая	Обучающиеся 1-4 курс	Заведующий информационно-

						библиоте чного центра, председат ель Студенче ского Совета, руководит ели групп
	3.	«Эх, дороги...»	Внутриколледжное мероприятие. Флешмоб военных песен.	09.05	Обучающи еся 1-4 курс	Заведующ ий информац ионно- библиоте чного центра
Модуль № 5 «Профессиона льноориентир ующее воспитание»	1.	«Трудовая доблесть!»	Встречи с ветеранами производства/труда	4 неделя	Обучающи еся все курсов и групп	Заместите ль директора по УПР
Модуль № 7 «Экологическ ое воспитание»	1.	«Чистота – залог здоровья!»	Экологическая акция по уборке памятников, подготовка ко Дню Победы. - участие в городских субботниках	В течение месяца	Волонтеры , обучающи еся 1-4 курсов	Волонтер ы, руководит ели групп
	2.	«Посади дерево»	Акция к Всероссийскому дню посадки леса	В течение месяца	Волонтеры , обучающи еся 1-4 курсов	Волонтер ы, руководит ели групп
Модуль № 8 «Бизнес- ориентирующ ее воспитание»	1.	Ярмарка бизнес- проектов	Отчётная конференция с презентацией бизнес-проектов обучающихся, принявших участие в конкурсе бизнес проектов	Последня декада месяца		Педагог доп. образован ия
Модуль № 9 «Разговоры о важном»		Корректиров ка в течение года				

Июнь

Знаменательные и памятные даты:

1 июня – День защиты детей

6 июня — Пушкинский день России

12 июня — Государственный праздник Российской Федерации – День России.

22 – День памяти и скорби

27 – День молодежи России

Модуль № 1 «Гражданско- патриотическ ое	1.	День России	Классный час	1 неделя	Все обучающи еся	Руководи тели групп, преподава
--	----	-------------	--------------	----------	------------------------	---

воспитание»					гел- организа тор ОБЖ и БЖД	
	2.	«Тяжело в учении легко в бою»	-Военно-полевые сборы	2 неделя	Обучающи еся 2 курсов	Руководи тель физическ ого воспитани я, преподава тель- организа тор ОБЖ и БЖД
Модуль № 2 «Здоровьесбе режение»	1.	«Ура, каникулы!»	День здоровья	4 неделя	Все обучающи еся	Руководи тель физическ ого воспитани я
Модуль № 3 «Профилакти ка социально- негативных явлений»	1.	«Безопасные каникулы»	Акции, инструктажи	В течение месяца	Обучающи еся все курсов и групп	Заместите ль директора по УВР, социальн ый педагог
	2.	«Я выбираю здоровый образ жизни»	Дискуссия	1-2 неделя	Обучающи еся групп риска, дети- сироты и дети, оставшиес я без попечения родителей	Заместите ль директора по УВР. социальн ый педагог, педагог- психолог
Модуль № 4 «Культурно- творческое воспитание»	1.	«День защиты детей»	Мероприятие внутри колледжа. Праздничное представление для детей-инвалидов города и района	01.06	Обучающи еся 1-4 курс	Заведующ ий информац ионно- библиоте чного центра, волонтер ы колледжа
Модуль № 5 «Профессиона	1.	«Ты дружбе нашей верен навсегда»	Горжественная церемония вручения	4 неделя	Выпускны е группы	Руководи тели

льноориентирующее воспитание»			дипломов			выпускных групп
Модуль № 6 «Самоуправление»	1.	«Самый – самый»	Конкурс номинаций: Самый активный, самый спортивный	4 неделя	Обучающиеся 1-3 курс	Председатель Студенческого совета
Модуль № 7 «Экологическое воспитание»	1.	«Во саду ли, в огороде»	Акция по благоустройству клумб, посадке овощей на территории колледжа	В течение месяца	Все группы	Коллектив ПОО
Модуль № 8 «Бизнес-ориентирующее воспитание»	1.	«День без турникетов»	Посещение студентами колледжа производственных предприятий и частных компаний в городе	Вторая неделя месяца	Обучающиеся 1-4 курс	Заместитель директора по УМР, преподаватели спец. Дисциплин, мастера ПО
Модуль № 9 «Разговоры о важном»	о	Корректировка в течение года				