

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**Рассмотрено**  
на заседании педагогического совета  
протокол № 2  
от «1» сентября 2023г.



**Утверждено**  
приказом и.о. директора  
ГАПОУ ТО «Голышмановский  
агропедагогический колледж»  
*И.Г. Макарова*  
И.Г. Макарова  
№ 88-0 от «01» сентября 2023г.

**АДАптиРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ И СОЦИАЛЬНО-ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
АДАПТАЦИИ**  
(для выпускников школ, обучавшихся по специальным коррекционным  
программам VIII вида)  
(адаптивная)

**по профессиям:**  
13249 Кухонный рабочий  
11583 Вышивальщица

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: Кухонный рабочий – 2 разряд. Вышивальщица – 3 разряд.

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев (для выпускников коррекционных школ, классов)

2023 г.

Программа профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям рабочих для выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам VIII вида) (адаптивная, далее - программа) государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж» (далее – ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж») составлена на основе единых тарифно-квалификационных справочников, профессионального стандарта по профессиям: 13249 Кухонный рабочий, 11583 Вышивальщица.

Экспертные организации:

**Академическая экспертиза:**

Наименование экспертной организации

ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

---

Экспертное заключение № 53 от 31.08.2023



*зам. директора по УПР Губин Е.М.*

---

должность, Ф.И.О. эксперта

**Профессиональная экспертиза:**

Наименование экспертной организации

ООО «Силуэт»

---

Экспертное заключение № 53 от 30.08.2023



*директор Марчук Е.Т.*

---

должность, Ф.И.О. эксперта

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Раздел 1. Общие положения</b>		
1.1.	Нормативно - правовые основы разработки АОППО	5
1.2.	Требования к поступающим	9
<b>Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО</b>		
2.1.	Область и объекты профессиональной деятельности	11
2.2.	Виды и задачи профессиональной деятельности	12
2.3.	Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО	13
2.4.	Результаты реализации АОППО	17
2.5.	Структура адаптированной образовательной программы	26
2.6.	Срок освоения АОППО	27
<b>Раздел 3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО</b>		
3.1.	Учебный план	27
3.2.	Календарный учебный график	29
3.3.	Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов	
3.4.	Программа воспитательной работы	
<b>Раздел 4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО</b>		
4.1.	Материалы, обеспечивающие оценку качества освоения АОППО	30
4.2.	Входящий контроль	30
4.3.	Текущий контроль	31
4.4.	Промежуточный контроль	31
4.5.	Квалификационный экзамен	31
<b>Раздел 5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ</b>		
5.1.	Кадровое обеспечение процесса обучения	32
5.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение	35
5.3.	Материально-техническое обеспечение	35
<b>Раздел 6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО</b>		
6.1.	Оснащение швейных мастерских	36
6.2.	Оснащение лабораторий	
<b>Раздел 7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся</b>		37
<b>Раздел 8. Разработчики программы</b>		38
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>		
Приложение 1	Программа воспитательной работы	
Приложение 2	Календарно-тематическое планирование	
Приложение 3	Программа ОП.01 Психология личности и профессиональное самоопределение.	
Приложение 4	Программа ОП.02 Основы трудового законодательства.	

Приложение 5	Программа ОП.03 Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации
Приложение 6	Программа ОП.04 Товароведение
Приложение 7	Программа ОП.05 Коммуникативный практикум
Приложение 8	Программа ОП.06 Безопасность жизнедеятельности
Приложение 9	Программа ОП.07 Техническое оснащение и организация рабочего места
Приложение 10	Программа ОП.08 Экономика отрасли и предприятия
Приложение 11	Программа ОП.09 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
Приложение 12	Программа ОП.10 Охрана труда и окружающей среды
Приложение 13	Программа ОП.11 Материаловедение
Приложение 14	Программа ОП.12 Специальный рисунок
Приложение 15	Программа ОП.13 Физическая культура
Приложение 16	Программа ПМ.01. Выполнение подготовки производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов, первичной обработки сырья
Приложение 17	Программа УП.01.01 Учебная практика
Приложение 18	Программа УП.01.02 Учебная практика
Приложение 19	Программа ПП.01. Производственная практика
Приложение 20	Программа ПМ.01. Квалификационный экзамен
Приложение 21	Программа ПМ.02. Выполнение вышивки
Приложение 22	Программа УП.02.01 Художественная ручная вышивка
Приложение 23	Программа УП.02.02 Вышивка на специальном оборудовании
Приложение 24	Программа ПП.02.01. Производственная практика
Приложение 25	Программа ПП.02. Квалификационный экзамен
Приложение 26	Программа КОС

## **Раздел 1. Общие положения**

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации реализуется для выпускников школ, обучавшихся по специальным коррекционным программам VIII вида с ограниченными возможностями здоровья, не имеющими основного общего или среднего общего образования и предназначена для профессиональной подготовки по профессии «Кухонный рабочий» и «Вышивальщица»

Настоящая программа учитывает квалификационные требования по соответствующим профессиям и квалификационные требования к профессиональным знаниям и навыкам, необходимым для исполнения должностных обязанностей.

### **Цель программы:**

- удовлетворение потребности в профессиональном обучении лиц, обучавшихся по специальным (коррекционным) программам VIII вида.

### **Задачи программы:**

- предоставление возможности освоения обучающимися нескольких профессий в соответствии с потребностями рынка труда, возможностями и интересами выпускников и сформированными (рекомендованными) перечнями;
- повышение уровня доступности образования для лиц с ОВЗ;
- подготовка обучающихся к эффективному поведению на рынке труда, формированию навыков коллективной работы и соблюдению трудового законодательства;
- предоставление индивидуального психолого-педагогического сопровождения и консультирования обучающихся и их законных представителей;
- предоставление образовательных дисциплин, обеспечивающих успешную адаптацию и социализацию обучающихся.

### **1.1. Нормативно - правовые основы разработки адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения**

Нормативную правовую основу разработки адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Государственная программа Российской Федерации "Доступная среда" на 2011 - 2015 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011 г. N 175;
- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 №438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения";
- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся");
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями);

- Профессиональный стандарт «Вышивальщица» /ЕТКС; Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. №610н;

- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. № ДГ -1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденными Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн.;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 04 августа 2014 № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушений функций и ограничений их жизнедеятельности»;

- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 № 06-517 «О дополнительных мерах» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации приемной кампании лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»);

- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 № ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»);

- Федеральный государственный образовательный стандарт (далее — ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) по профессии 29.01.09 Вышивальщица

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (Постановления Минтруда РФ от 5 марта 2004 г. № 30) «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих», выпуск 51, раздел: «Торговля и общественное питание», на основе профессионального стандарта по основным профессиям ресторанной индустрии РФ, разработанного научно – учебным центром «Агентство профессиональных стандартов», утвержденный Федерацией Рестораторов и Отельеров приказ № 5 от 03 сентября 2007 года.

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

1. Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (утв. Директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 26.12.2013г. №06-2412вн);

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

## **Термины и сокращения.**

**Адаптационная дисциплина** - элемент адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

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

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

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

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

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

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

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

**Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья** - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом

развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

**Основные программы профессионального обучения** - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих.

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

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

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

АД – адаптационная учебная дисциплина

АООППО - адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения

ЗПМПК - заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК)

ИВ – инвалид

ИПРА - индивидуальная программа реабилитации или абилитации (ИПРА) инвалида

ИУП - индивидуальный учебный план

ИО - инклюзивное образование

ИА – итоговая аттестация

МСЭ - медико-социальная экспертиза

МДК – междисциплинарный курс

ООВЗ -обучающийся с ограниченными возможностями здоровья

ОО – образовательная организация

ОППО - основные программы профессионального обучения

ООП - особые образовательные потребности

ПО – профессиональное обучение

ППКРС - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих



- ПС – профессиональный стандарт
- ПМ – профессиональный модуль
- ПП – производственная практика
- СПО - среднее профессиональное образование
- СУПО - специальные условия для получения образования
- УД – учебная дисциплина
- УП – учебная практика

## 1.2. Требования к поступающим на обучение по программе АООПО

Зачисление на обучение по программе в ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж» осуществляется по личному заявлению поступающего с ограниченными возможностями здоровья.

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

При наличии инвалидности, инвалид при поступлении на программу профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией о возможности обучения по выбранной специальности, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения.

Поступающие предъявляют следующие документы:

- оригинал или ксерокопию документов, удостоверяющих его личность, гражданство; 4 фотографии;
- оригинал или ксерокопию документа об окончании специального (коррекционного) образовательного учреждения 8-го вида;
- заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендациями об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях; или удостоверение об инвалидности (предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда) (Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 №06-443).

### Общая характеристика обучающихся с ОВЗ

Восприятие	<p>Замедленный темп восприятия. Обучающимся требуется гораздо больше времени для восприятия предлагаемого материала. Замедленность восприятия усугубляется еще и тем, что из-за умственного недоразвития они с трудом выделяют главное, не понимают внутренние связи между частями воспринимаемого объекта.</p> <p>Недостаточная дифференцированность воспринимаемого.</p> <p>Узость объема восприятия. Обучающиеся выхватывают отдельные части в обозреваемом объекте, в прослушанном тексте, не видя и не слыша иногда важный для общего понимания материал, что, безусловно, сказывается на качестве их обучения.</p>
------------	--

	<p>Узость объема восприятия приводит к трудностям ориентировки в новой ситуации, месте.</p> <p>Низкий уровень развития константности восприятия.</p> <p>Недостаточная активность восприятия проявляется в слабой поисковой активности и приводит к трудностям восприятия в усложненных условиях</p> <p>Трудности восприятия пространства и времени, что мешает им ориентироваться в окружающем.</p>
Внимание	<p>Нарушения как активного, так и пассивного внимания.</p> <p>Низкий объем внимания.</p> <p>Неустойчивость внимания.</p> <p>Низкий уровень развития распределения внимания, поэтому одновременное выполнение двух операций недоступно.</p> <p>Трудности при переключении внимания с одного объекта на другой.</p> <p>Быстрая утомляемость внимания.</p>
Мышление	<p>Мышление развивается значительно медленнее и в гораздо более поздние сроки. Не все виды мышления, особенно словесно-логическое, достигают у обучающихся с нарушением интеллектуального развития такого уровня, который прослеживается в мыслительной деятельности детей с нормальным интеллектом.</p> <p>Затруднения в обобщении. Обобщения часто носят случайный, а не родовой характер. Отмечается неспособность группировать объекты после изменения параметров.</p> <p>Сниженная способность к классификации.</p> <p>Неспособность действовать по аналогии. Обучающиеся часто не могут перенести способ решения с одной задачи на другую.</p> <p>Анализ отличается бедностью, непоследовательностью и фрагментарностью. Схожие детали при анализе остаются незамеченными, бессистемность анализа.</p> <p>Неадекватный, фрагментарный синтез.</p> <p>Неспособность к установлению причинно-следственной связи между объектами и явлениями, непонимание последовательности событий.</p> <p>Снижение способности к сравнению. Различия предметов находятся проще, чем сходство.</p> <p>Недоразвитие абстрактного мышления. Характерно непонимание метафорического, переносного смысла.</p> <p>Нарушение динамики мыслительной деятельности проявляется в форме лабильности и инертности мышления.</p> <p>Инертность мышления, затрудненность переключения с одной мысли на другую, т.е. вязкость мышления, проявляется в обстоятельности и излишней детализации.</p>
Память	<ul style="list-style-type: none"> <li>— неспособность к целенаправленному запоминанию;</li> <li>— замедленный темп усвоения нового материала;</li> <li>— низкий объем памяти (объем равен 3–4 объектам);</li> <li>— слабость произвольной памяти;</li> <li>— низкая точность воспроизведения;</li> <li>— сниженная способность к логическому запоминанию;</li> <li>— преобладание произвольного запоминания.</li> </ul>

	Лучше запоминают многократно повторяемую, яркую информацию
Речь	— системное недоразвитие речи (нарушения фонетической, лексической, грамматической сторон речи); — трудности понимания речи, многоступенчатых инструкций; малый словарный запас; — трудности звукобуквенного анализа и синтеза, что приводит к существенным трудностям овладения письменной речью
Движение (моторика)	Двигательные навыки формируются с задержкой, затруднена пространственная ориентировка, двигательная активность часто носит нецеленаправленный характер; Недостаточность развития точности движений, координации и равновесия, наличие стереотипных движений и других моторных расстройств. Недостатки моторики, выражающиеся в замедленности движений, неуклюжести, в неравномерном характере движений, обусловлены неустойчивостью внимания. Скорость и точность выполнения ручных операций (легко автоматизируемые действия) выполняются умственно отсталыми сравнительно хорошо
Поведение	Безынициативность, неумение самостоятельно действовать; импульсивность; повышенная возбудимость или заторможенность; слабость собственных намерений; стереотипность, сниженная самооценка; деструктивность

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

Цель реализации АОППО: удовлетворение потребности в профессиональном обучении лиц, обучавшихся по специальным (коррекционным) программам VIII вида.

### 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности:

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии: 13249 Кухонный рабочий рекомендуются следующие виды труда:

- по характеру рабочей нагрузки и его усилий по реализации трудовых задач – физический труд;
- по форме организации трудовой и профессиональной деятельности - регламентированный (с определённым распорядком работы);
- по признаку основных орудий (средств) труда - ручной труд, машинно-ручной труд;
- по сфере производства - преимущественно на предприятиях общественного питания.

Область профессиональной деятельности выпускника 13249 Кухонный рабочий- осуществление различных видов деятельности по организации и обслуживанию технологического процесса приготовления пищевых продуктов на предприятиях питания различных форм собственности.

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются:

- моющие и дезинфицирующие средства;
- хозяйственный инвентарь;
- технологическое оборудование;

- сырьё.

Область профессиональной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии: 11583 Вышивальщица:

- выполнение работ художественной вышивки, используемых в качестве декоративного оформления швейных изделий различного ассортимента и назначения. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды материалов для вышивки;
- текстильные материалы;
- оборудование для вышивки;
- для влажно-тепловой обработки (ВТО);
- технологические схемы (процессы) вышивки вручную;
- швейная продукция.

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

### **13249 Кухонный рабочий**

«Выполнение обработки мытья кухонной посуды и производственного инвентаря. Первичная обработка и подготовка сырья для приготовления блюд и изделий»

#### **0А Выполнение обработки мытья кухонной посуды и производственного инвентаря**

0А 13.12. Убирать производственные помещения

0А 13.13. Подготавливать производственный инвентарь и кухонную посуду

0А 13.14. Подготавливать столовую посуду и приборы

#### **1А Первичная обработка и подготовка сырья для приготовления блюд и изделий**

1А 1.9. Подготавливать полуфабрикаты из мяса и домашней птицы

1А 2.6. Подготавливать рыбные полуфабрикаты

1А 3.1. Производить обработку традиционных видов овощей и грибов

1А 3.2. Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов

1А 3.4. Подготавливать плоды для приготовления блюд и изделий

1А 3.6. Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд и изделий

### **11583 Вышивальщица**

#### **Выполнение простых и средней сложности рисунков для вышивки.**

С/01.3 Определение по внешним признакам вида, качества и пороков материалов, используемых для вышивания.

С/02.2 Построение несложных рисунков для вышивки орнаментов, узоров

С/03.3 Выполнение операций ручной вышивки.

С/02.3 Соблюдение правил безопасных методов труда

С/02.3 Вырезание специальными ножницами по контуру изделия, аппликации.

#### **Региональные компетенции выпускников**

**РК 1.** Развивать способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес-идей

**РК 2.** Уметь действовать с применением знаний в производственных и

бытовых ситуациях.

**РК 3.** Выполнять различные виды работ по профилю.

### **2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО**

11 583 Вышивальщица

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
С	Выполнение простых и средней сложности рисунков для вышивки		Определение по внешним признакам вида, качества и пороков материалов, используемых для вышивания	С/01.3	3
			Построение несложных рисунков для вышивки орнаментов, узоров	С/02.3	3
			Выполнение операций ручной вышивки	С/03.3	3
			Соблюдение правил безопасных методов труда	С/02.3	3
			Вырезание специальными ножницами по контуру изделия, аппликации	С/02.3	3

### 2.3. Требования к результатам освоения образовательной программы выпускника, формируемые в результате освоения АОППО

13249 Кухонный рабочий

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
0А 13.12	Убирать производственные помещения
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• мыть производственные полы и стены производственных помещений;</li> <li>• проводить дезинфекцию в рабочих зонах;</li> <li>• проводить генеральную уборку производственных помещений;</li> <li>• поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня;</li> <li>• пользоваться уборочной техникой и средствами уборки;</li> <li>• пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений;</li> <li>• содержать уборочную технику в чистом и исправном виде.</li> </ul>
0А 13.13.	Подготавливать производственный инвентарь и кухонную посуду
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• удалять остатки пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря;</li> <li>• мыть и ополаскивать производственный инвентарь и кухонную посуду ручным способом;</li> <li>• мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в посудомоечной машине;</li> <li>• пользоваться посудомоечной машиной для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря;</li> <li>• сушить и раскладывать кухонную посуду и производственный инвентарь по местам;</li> <li>• чистить все типы поверхностей кухонной посуды и производственного инвентаря;</li> <li>• пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>• содержать посудомоечные машины для кухонной посуды в чистом и исправном виде.</li> </ul>
0А 13.14.	Подготавливать столовую посуду и приборы
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• принимать столовую посуду и приборы в моечное отделение для столовой посуды;</li> <li>• удалять остатки пищи со столовой посуды;</li> <li>• мыть и ополаскивать столовую посуду и приборы ручным и механическим способом;</li> <li>• пользоваться посудомоечными машинами для мойки столовой посуды и приборов;</li> <li>• сушить и раскладывать столовую посуду и приборы по местам;</li> <li>• чистить столовые приборы;</li> <li>• пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке столовой посуды и приборов;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• содержать посудомоечные машины для столовой посуды в чистом и исправном виде.</li> </ul>
1А 1.9.	Подготавливать полуфабрикаты из мяса и домашней птицы
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• хранить замороженные и охлажденные полуфабрикаты из мяса и домашней птицы;</li> <li>• размораживать замороженные непанированные полуфабрикаты из мяса и домашней птицы;</li> <li>• проверять годность полуфабрикатов из мяса и домашней птицы для дальнейшего приготовления блюд</li> </ul>
1А 2.6.	Подготавливать рыбные полуфабрикаты
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• размораживать замороженные не панированные рыбные полуфабрикаты;</li> <li>• проверять годность рыбных полуфабрикатов для дальнейшего приготовления блюд;</li> </ul>
1А 3.1.	Производить обработку традиционных видов овощей и грибов
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• хранить традиционные виды овощей и грибов в свежем, сушеном, замороженном и консервированном виде;</li> <li>• проверять годность традиционных видов овощей и грибов перед обработкой;</li> <li>• мыть овощи (корнеплоды, клубни, листья, стебли и соцветия различных овощей);</li> <li>• мыть свежие грибы;</li> <li>• мыть и замачивать сухие грибы;</li> <li>• промывать консервированные грибы;</li> <li>• очищать овощи ручным и механическим способом;</li> <li>• дочищать овощи после механической очистки;</li> <li>• удалять кочерыжку у капусты;</li> <li>• очищать грибы с удалением кожицы со шляпки и без;</li> <li>• повторно мыть очищенные овощи и грибы;</li> <li>• предохранять очищенные овощи и грибы от потемнения;</li> <li>• удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей;</li> <li>• хранить очищенные овощи и грибы для последующего использования</li> </ul>
1А 3.2.	Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• проверять качество обработанных овощей и грибов перед нарезкой и формовкой;</li> <li>• нарезать корнеплоды и клубнеплоды соломкой и тонкой соломкой (жульен), крупными и мелкими брусочками, крупными и мелкими кубиками, кружочками, ломтиками, дольками;</li> <li>• нарезать капустные овощи соломкой и очень тонкой соломкой (жульен), шашками, кубиками, крупными дольками;</li> <li>• нарезать луковичные овощи соломкой и очень тонкой соломкой (жульен), кубиками и очень мелкими кубиками (мелюсье),</li> </ul>

	<p>дольками, кольцами и полукольцами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• нарезать томатные и тыквенные овощи ломтиками, кубиками,</li> <li>дольками, кружочками;</li> <li>• формовать овощи в виде бочонка, крупного шарика, орешка,</li> <li>стружки (пай), лодочки, чесночка;</li> <li>• очищать помидоры от кожицы, семян и жидкости;</li> <li>• подготавливать овощи и грибы для фарширования;</li> <li>• формовать и нарезать грибы ломтиками и кубиком;</li> <li>• нарезать и измельчать овощи с помощью терок и механических приспособлений;</li> <li>• охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы для последующего использования;</li> <li>• хранить нарезанные и формованные овощи и грибы в охлажденном и мороженом виде.</li> </ul>
1А 3.4.	Подготавливать плоды для приготовления блюд и изделий
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• хранить плоды в свежем виде, сушеные и консервированные</li> <li>фрукты и ягоды;</li> <li>• проверять качество плодов;</li> <li>• промывать и удалять косточки и семечки из плодов;</li> <li>• очищать плоды от кожуры;</li> <li>• снимать цедру с цитрусовых плодов ножом и теркой;</li> <li>• предохранять очищенные плоды от потемнения;</li> <li>• промывать и замачивать сухофрукты;</li> <li>• очищать и измельчать в крошку орехи;</li> <li>• охлаждать и замораживать подготовленные ягоды и нарезанные фрукты;</li> <li>• хранить подготовленные плоды в охлажденном и мороженом виде для последующего использования.</li> </ul>



1А 3.6.	Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд и изделий
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• хранить зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар;</li> <li>• проверять качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;</li> <li>• перебирать, промывать, ошпаривать горячей водой, замачивать и подсушивать отдельные виды зерна и круп;</li> <li>• перебирать, промывать и замачивать бобовые;</li> <li>• просеивать муку ручным и механическим способом;</li> <li>• просеивать и растворять крахмал в воде;</li> <li>• проверять яйца на свежесть, мыть и обрабатывать их перед использованием.</li> </ul>

## 2.4. Результаты реализации АОППО.

### 11583 Вышивальщица

В результате освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения обучающийся должен обладать квалификационным уровнем в соответствии с требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) по профессии (ОК 016-94) КОД 11583 Вышивальщица и должен быть готов к выполнению обобщенных трудовых функций, предусмотренных настоящим ПС исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего.

ОТФ	Код ТФ	Показатели
<b>ВЫШИВАЛЬЩИЦА</b>		
С Выполнение простых и средней сложности рисунков вышивки	С/01.3 Определение по внешним признакам вида, качества и пороков материалов, используемых для вышивания	<p><b>Практический опыт:</b> Деятельность под руководством с проявлением самостоятельности Организация рабочего места в соответствии с заданием и требованиями охраны труда при выполнении работы Выбор инструментов, необходимых для работы, в соответствии с заданием Органолептический анализ материалов, применяемых в художественной вышивке Применение различных материалов для вышивки с учетом их свойств Выбор способа действия на основе практического опыта</p> <p><b>Умения:</b> Выполнять этапы работы и все задание в установленный срок</p>

		<p>Определять внешние дефекты применяемых в вышивке материалов Собирать в комплект материалы для художественной вышивки Оценивать по внешним признакам качество материалов Определять по внешним признакам пороки материалов. Определять вид материалов.</p> <p>Планирование собственной деятельности исходя из поставленной руководителем задачи</p> <p><b>Знания:</b> Требования охраны труда, безопасности при ведении вышивальных работ Свойств и характеристик материалов для художественной вышивки Правила подбора материалов в комплект для художественной вышивки Виды и свойства материалов для вышивальных работ Внешние дефекты материалов для вышивки Методы определения пороков материалов, используемых для вышивания Правила расчета и расположения узоров и рисунков</p>
	<p>С/02.3 Построение несложных рисунков для вышивки орнаментов, узоров</p>	<p><b>Практический опыт:</b> Организация рабочего места в соответствии с заданием и требованиями охраны труда при выполнении работы Определение используемых в работе видов материалов согласно назначению вышивки Построение несложных рисунков для вышивки орнаментов Построение несложных рисунков для вышивки узоров</p> <p><b>Знания:</b> Требования охраны труда, и безопасности при ведении вышивальных работ Традиционные особенности</p>

		<p>искусства художественной вышивки Традиционные приемы и техника рисунка, живописи Принципы композиционного построения изображения Способы и приемы передачи изображения предметов разных форм Основные законы и правила композиции Традиционные орнаментальные композиции в художественной вышивке Правила построения декоративных элементов вышивки, композиций орнаментов, узоров для изделий с учетом их вида и назначения</p>
	<p>С/03.3 Согласно трафарету выполнение наметки рисунка</p>	<p><b>Умения:</b> Выполнять этапы работы и все задание в установленный срок Использование традиционных приемов и техники рисунка, живописи при выполнении творческих работ Использование основных правил, средств композиции при вышивке изделий Определение видов орнаментов традиционных для вышивки Применение в рисунке несложной вышивке стилизованных композиций Композиционное расположение декоративных элементов вышивки в полотне и штучных изделиях</p> <p><b>Практический опыт:</b> Организация рабочего места в соответствии с заданием при выполнении работы Определение свойств и состава материалов, применяемых в вышивке Выбор материалов для наметки Выполнение наметки рисунка вышивки согласно трафарету</p> <p><b>Знания:</b> Виды материалов, применяемых для наметки рисунка вышивки Композиционное размещение рисунка вышивки на изделии</p>

		<p>Правила наметки рисунка вышивки          Приемы наметки рисунка вышивки          Допустимые отклонения при выполнении наметки рисунка вышивки          Правила использования трафаретов рисунков вышивки</p> <p><b>Умения:</b>          Выполнять этапы работы и задания в установленный срок          Определять вид материалов, их свойства и состав          Выбирать материалы и инструменты для наметки          Пользоваться трафаретом для наметки рисунка вышивки          Хранить трафареты для наметки рисунка вышивки          Убирать отходы производства в отведенное место          Экономно расходовать материалы для наметки          Рассчитывать количество материалов для выполнения работы наметки</p>
	<p>С/04.3 Выполнять операции машинной или ручной вышивки</p>	<p><b>Практический опыт:</b>          Организация рабочего места в соответствии с заданием при выполнении работы          Определение используемых в работе видов материалов          Определение качества материалов          Выполнение ручной вышивки на различных материалах простых и средней сложности узоров и рисунков          Вышивание на машине на различных материалах простых и средней сложности узоров и рисунков</p> <p><b>Знания:</b>          Правила композиционного размещения декоративных элементов          Требования к качеству материалов          Сведения о свободных швах: тамбурных, гладьевых и ажурных вышивках          Особенности выполнения вышивки</p>

		<p>разных видов  Технологию изготовления простых и средней сложности рисунков вышивки на полотнах и изделиях  Приемы выполнения простых и средней сложности рисунков вышивки  Методы вышивания простых и средней сложности узоров и рисунков  Методы и приемы выдергивания нитей для образования ломаных, зигзагообразных и фигурных мережек, фигурных мотивов в виде ромбов, треугольников, уголков  Правила расчета и расположения узоров и рисунков  Правила эксплуатации вышивального оборудования</p> <p><b>Умения:</b>  Выполнять этапы работы и все задание в установленный срок  Определять вид и свойства применяемых материалов  Использовать ручной инструмент для выполнения ручной вышивки  Применять на практике разные виды ручных швов: тамбурный, гладьевый, ажурный и др.  Использовать в ручной вышивке декоративные элементы  Вышивать на машинах простые и средней сложности узоры и рисунки на различных видах материалов  Вырезать специальными ножницами по местам, свободным от рисунка, аппликаций, мотивов, рисунков, ришелье, кружев, изготовленных на кружевных машинах  Рассчитывать, надрезать и выдергивать нити для образования ломаных, зигзагообразных и фигурных мережек, фигурных мотивов в виде ромбов, треугольников, уголков  Вырезание на машинке по местам свободным от рисунков, кружев и шитья, изготовленных на</p>
--	--	--

## 2.4. Результаты реализации АОППО.

13249 Кухонный рабочий

Вид профессиональной деятельности	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
Убирать производственные помещения	<p><b><u>Иметь практический опыт:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений;</li> <li>-пользоваться средствами уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений;</li> <li>-соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>-убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.</li> </ul> <p><b><u>Должны уметь:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-мыть производственные полы и стены производственных помещений;</li> <li>-проводить дезинфекцию в рабочих зонах;</li> <li>-проводить генеральную уборку производственных помещений;</li> <li>-поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня;</li> <li>-пользоваться уборочной техникой и средствами уборки;</li> <li>-пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений.</li> </ul> <p><b><u>Должны знать:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-структуру и планировку производственных помещений;</li> <li>-представление о работе кухни;</li> <li>-виды поверхностей стен и полов производственных помещений;</li> <li>-правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений;</li> <li>-правила использования моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений;</li> <li>-виды уборочной техники, применяемой для уборки производственных помещений;</li> <li>-инструкции по использованию уборочной техники в процессе подготовки производственных помещений;</li> <li>-средства уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений, и правила их применения;</li> <li>-важность использования средств уборки, моющих и дезинфицирующих средств по назначению;</li> </ul>

**Иметь практический опыт:**

-проверять исправность посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды;  
-подбирать чистящие, моющие и дезинфицирующие средства, необходимые в процессе подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;  
-производить все действия с соблюдением требований санитарии и гигиены.

**Должны уметь:**

-проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья кухонной посуды;  
-пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  
-соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;  
-чистить и мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены;  
-обеспечивать правильные условия хранения чистой кухонной посуды, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.

**Должны знать:**

-основную классификацию производственного инвентаря и кухонной посуды;  
-виды поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды и их характеристики;  
-требования к качеству подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;  
-правила чистки разных видов поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды;  
-правила мойки производственного инвентаря и кухонной посуды ручным и механическим способом;  
-виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды;  
-правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды;  
-требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды;  
-правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  
-рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  
-требования санитарии и гигиены при

	<p>подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>-правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</li> <li>-правила утилизации отходов.</li> </ul>
<p>Подготавливать столовую посуду и приборы</p>	<p><b><u>Иметь практический опыт:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять исправность посудомоечной машины для мытья столовой посуды и приборов;</li> <li>-подбирать чистящие, моющие и дезинфицирующие средства, необходимые в процессе подготовки столовой посуды и приборов;</li> <li>-производить все действия с соблюдением требований санитарии и гигиены.</li> </ul> <p><b><u>Должны уметь:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья столовой посуды и приборов;</li> <li>-пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке столовой посуды и приборов;</li> <li>-соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки столовой посуды и приборов;</li> <li>-чистить и мыть столовую посуду и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены;</li> <li>-обеспечивать правильные условия хранения чистой столовой посуды и приборов, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.</li> </ul> <p><b><u>Должны знать:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основную классификацию столовой посуды и приборов;</li> <li>-виды поверхностей столовой посуды и приборов и их характеристики;</li> <li>-требования к качеству подготовки столовой посуды и приборов;</li> <li>-правила чистки разных видов поверхностей;</li> <li>-правила мойки столовой посуды и приборов ручным и механическим способом;</li> <li>-виды посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов;</li> <li>-правила эксплуатации посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов;</li> <li>-требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов;</li> <li>-типы чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>-правила использования чистящих, моющих и</li> </ul>



	<p>дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке столовой посуды и приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке столовой посуды и приборов;</li> <li>-требования санитарии и гигиены при подготовке столовой посуды и приборов;</li> <li>-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены при подготовке столовой посуды и приборов;</li> <li>-требования к личной гигиене персонала при подготовке столовой посуды и приборов;</li> <li>-правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>-правила утилизации отходов.</li> </ul>
<p>Производить обработку традиционных овощей и грибов</p>	<p><b><u>Иметь практический опыт:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовки рабочего места для обработки традиционных видов овощей и грибов;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>-подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе обработки традиционных видов овощей и грибов;</li> <li>-производить все действия с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности.</li> </ul> <p><b><u>Должны уметь:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать условия хранения традиционных видов овощей и грибов;</li> <li>-проверять органолептическим способом годность традиционных видов овощей и грибов с учетом дальнейшего использования в блюдах;</li> <li>-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке традиционных видов овощей и грибов;</li> <li>минимизировать отходы при обработке традиционных видов овощей и грибов с учетом обеспечения качества продуктов.</li> </ul> <p><b><u>Должны знать:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент и основные характеристики различных видов овощей и грибов;</li> <li>-пищевую ценность различных видов овощей и грибов;</li> <li>-требования к качеству традиционных видов овощей и грибов;</li> <li>-правила хранения традиционных видов овощей.</li> <li>-примерные нормы выхода традиционных видов овощей и грибов после обработки;</li> <li>-требования к качеству обработанных овощей и грибов;</li> <li>-методы обработки традиционных видов овощей и грибов: промывание, очистка (механическая и ручная), доочистка, предохранение от потемнения, повторное промывание, замачивание, сушка, удаление горечи;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке традиционных</li> </ul>

	<p>видов овощей и грибов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для обработки традиционных видов овощей и грибов с учетом требований техники безопасности при: промывании, очистке (механической и ручной), доочистке, предохранении от потемнения, повторном промывании, замачивании, сушке, удалении горечи.</li> <li>- способы минимизации отходов при обработке традиционных видов овощей и грибов;</li> <li>-правила хранения традиционных видов овощей и грибов после обработки для последующего приготовления блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>-подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе обработки традиционных видов овощей и грибов;</li> <li>-производить все действия с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности.</li> </ul> <p><b><u>Должны уметь:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать условия хранения традиционных видов овощей и грибов;</li> <li>-проверять органолептическим способом годность традиционных видов овощей и грибов с учетом дальнейшего использования в блюдах;</li> <li>-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке традиционных видов овощей и грибов;</li> <li>минимизировать отходы при обработке традиционных видов овощей и грибов с учетом обеспечения качества продуктов.</li> </ul> <p><b><u>Должны знать:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент и основные характеристики различных видов овощей и грибов;</li> <li>-пищевую ценность различных видов овощей и грибов;</li> <li>-требования к качеству традиционных видов овощей и грибов;</li> <li>-правила хранения традиционных видов овощей.</li> <li>-примерные нормы выхода традиционных видов овощей и грибов после обработки;</li> <li>-требования к качеству обработанных овощей и грибов;</li> <li>-методы обработки традиционных видов овощей и грибов: промывание, очистка (механическая и ручная), доочистка, предохранение от потемнения, повторное промывание, замачивание, сушка, удаление горечи;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке традиционных видов овощей и грибов.</li> <li>-использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для обработки традиционных видов овощей и грибов с учетом требований техники безопасности при: промывании,</li> </ul>

	<p>очистке (механической и ручной), доочистке, предохранении от потемнения, повторном промывании, замачивании, сушке, удалении горечи.</p> <p>- способы минимизации отходов при обработке традиционных видов овощей и грибов;</p> <p>- правила хранения традиционных видов овощей и грибов после обработки для последующего приготовления блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>
<p>Подготавливать полуфабрикаты из мяса и домашней птицы</p>	<p><b><u>Иметь практический опыт:</u></b></p> <p>- подготовки рабочего места для обработки мяса и домашней птицы;</p> <p>- подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе подготовки полуфабрикатов из мяса и домашней птицы к приготовлению блюд;</p> <p>- производить все действия с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности.</p>
	<p><b><u>Должны уметь:</u></b></p> <p>- соблюдать условия хранения мяса и домашней птицы в охлажденном и мороженом виде;</p> <p>- проверять органолептическим способом пригодность мяса и домашней птицы для приготовления блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>- обеспечивать температурный и временной режим размораживания мяса и домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p><b><u>Должны знать:</u></b></p> <p>- ассортимент полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;</p> <p>- требования к качеству замороженного и охлажденного мяса и домашней птицы;</p> <p>- правила хранения замороженного и охлажденного мяса и домашней птицы;</p> <p>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при хранении и подготовке полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;</p> <p>- использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при подготовке полуфабрикатов из мяса и домашней птицы с учетом требований техники безопасности.</p>
<p>Подготавливать рыбные полуфабрикаты</p>	<p><b><u>Иметь практический опыт:</u></b></p> <p>- подготавливать рабочее место для обработки рыбы;</p> <p>- подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе подготовки рыбных полуфабрикатов;</p> <p>- производить все действия с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности.</p> <p><b><u>Должны уметь:</u></b></p> <p>- соблюдать условия хранения рыбы и рыбных полуфабрикатов в охлажденном и мороженом виде;</p> <p>- проверять органолептическим способом годность рыбы;</p>

	<p>-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при подготовке рыбных полуфабрикатов.</p> <p><b><u>Должны знать:</u></b></p> <p>-ассортимент рыбных полуфабрикатов;  -требования к качеству замороженных и охлажденных рыбы и рыбных полуфабрикатов;  -правила хранения замороженных и охлажденных рыбы и рыбных полуфабрикатов;  -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при хранении и подготовке рыбных полуфабрикатов;  -использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при подготовке рыбных полуфабрикатов с учетом требований техники безопасности.</p>
--	---

## 2.5. Структура АОППО

11583 Вышивальщица, 13249 Кухонный рабочий

<b>Общепрофессиональный цикл</b>	
ОП.01	Психология личности и профессиональное самоопределение
ОП.02	Основы трудового законодательства
ОП.03	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации
ОП.04	Товароведение.
ОП.05	Коммуникативный практикум
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности
ОП.07	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.08	Экономика отрасли и предприятия
ОП.09	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.10	Охрана труда и окружающей среды
ОП.11	Материаловедение.
ОП.12	Специальный рисунок
ОП.13	Физическая культура
<b>Профессиональный цикл</b>	
ПМ.01	Выполнение подготовки производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов, первичной обработки сырья
МДК.01.01	Технология уборки производственных помещений и подготовки производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов
МДК .01.02	Технология обработки и подготовки зерновых продуктов, яиц, рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, овощей, грибов и плодов

ПМ.02	Выполнение вышивки
МДК.02.01	Технология художественной ручной вышивки
МДК.02.02	Технология вышивки на специальном оборудовании
<b>Практическая подготовка</b>	
УП.01.01	Уборка производственных помещений и подготовки производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов
УП.01.02	Обработка и подготовка зерновых продуктов, яиц, рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, овощей, грибов и плодов
ПП.01	Производственная практика
ПМ.01	Защита практической квалификационной работы
УП.02.01	Художественная ручная вышивка
УП.02.02	Вышивка на специальном оборудовании
ПП.02	Производственная практика
Итоговая аттестация	Защита практической квалификационной работы

## 2.6. Срок освоения АООППО

**Срок освоения образовательной программы** –1 год 10 мес. на базе адаптированных общеобразовательных программ для лиц с ограниченными возможностями здоровья. По окончании обучения выдается свидетельство о получении профессий.

Образовательная база приема	Наименование квалификации	Нормативный срок освоения программы при очной форме обучения
Коррекционная школа (класс)	Кухонный рабочий- 2 разряд; Вышивальщица - 3 разряд.	1 год 10 месяцев

## Раздел 3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АООППО

### 3.1 Учебный план

Учебный план носит модульный характер. Каждый профессиональный модуль - соответствующая профессиональная подготовка по рабочей профессии с присвоением соответствующей квалификации. Присваиваемые квалификации: Кухонный рабочий - 2 разряд. Вышивальщица - 3 разряд.

Учебный план разработан для обучающихся с ОВЗ и рассчитан на 1 год 10 месяцев. График учебного процесса предусматривает начало учебного года 1 сентября и окончание 30 июня. На освоение программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации отводится 2338 часов. В первый год обучения слушатели осваивают профессию – Кухонный рабочий (1169 часов); во второй год обучения - Вышивальщица (1169 часов). Учебная

неделя составляет 30 часов. Зимние каникулы составляют две учебных недели, летние - 9 учебных недель. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося с ограниченными возможностями здоровья составляет 37 часов в неделю. Учебные занятия в колледже проводятся по расписанию, составленному в соответствии с учебным планом и утвержденному директором колледжа.

Для проведения учебных занятий обучающиеся распределяются по учебным группам. Количество обучающихся в учебной группе до 15 человек. Объем времени для освоения указанного учебного материала и формирования профессиональных компетенций соответствует квалификационным требованиям по профессии.

### **3.2 Календарный учебный график**

В графике учебного процесса указывается последовательность реализации адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по профессиям: 13249 Кухонный рабочий, 11583 Вышивальщица, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестацию, каникулы.

### **3.3. Адаптированные программы учебных дисциплин обще профессионального и профессионального циклов. (см. Приложения)**

### **3.4. Программа воспитательной работы.(см. Приложения)**

## 1 Календарный учебный график

с	Сентябрь				Октябрь			Ноябрь			Декабрь				Январь		Февраль			Март				Апрель			Май				Июнь				Июль			Август																																
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт			6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя			3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв		5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев			2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар				2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр			6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май				4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл			6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг			3-9	10-16	17-23
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	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									
										у	у	у	п	п	п	А	К	К																											у	у	у	у	п	п	п	п	А	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
II										у	у	у	у					К	К																								у	у	у	у	А	п	п	п	п	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

Обучение по циклам

А Промежуточная аттестация

К Каникулы

у Учебная практика

П Производственная практика

И Итоговая аттестация

\* Неделя отсутствует

## 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Проведение	
							Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем		
нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	40	17	24	1	1/2	1/2	7	3	4	7	3	4	1/2	11
II	40	17	24	1	1/2	1/2	12	4	8	4		4	1/2	2
<b>Всего</b>	<b>80</b>	<b>34</b>	<b>48</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>19</b>	<b>7</b>	<b>12</b>	<b>11</b>	<b>3</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>13</b>

## **Раздел 4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения**

### **4.1. Материалы, обеспечивающие оценку качества освоения АООПО**

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- промежуточная аттестация;
- квалификационный экзамен.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья установлены с учетом ограничений здоровья и доводятся до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

При реализации адаптированной образовательной программы - программы профессиональной подготовки предусмотрены учебная и производственная практик по профессиональному модулю: ПМ.01 Подготовка санитарная обработка оборудования, инструментов, инвентаря и первичная обработка продуктов (13249 Кухонный рабочий), ПМ.2Выполнение вышивки (11583 Вышивальщица). В каждом модуле предусмотрены учебные и производственные практики - 870 часов: УП.01.01 - 90 часов, УП.01.02 - 120 часов, ПП.01.01. - 210 часов, УП.02.01 - 120 часов, УП. 02.02 - 120 часов, ПП.02.01 - 210 часов. По завершении модуля проводится квалификационный экзамен, который проводится за счет времени, отведенного на итоговую аттестацию, проведение которого может быть организовано в колледже или на предприятии.

### **4.2. Входящий контроль**

Для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья предусмотрено осуществление входного контроля, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала.

### **4.3. Текущий контроль**

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся предусмотрены:

- Текущий контроль;
- Промежуточная аттестация (итоговый контроль по элементам программы);
- Итоговая аттестация.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым, требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала. Для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональному модулю разработаны комплекты адаптированных контрольно-оценочных материалов.

### **4.4. Промежуточный контроль**



Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов или дифференцированных зачетов. Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования). Предусмотрено при необходимости увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставление дополнительного времени для подготовки ответа на зачете/экзамене.

Также предусмотрено установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Промежуточная аттестация предусмотрена в каждом модуле, проводится в виде экзаменов по МДК и учебным дисциплинам, в виде дифференцированных зачетов по учебным и производственным практикам, а также в виде зачетов и контрольных работ. В первый и второй годы обучения промежуточная аттестация составляет - 1 неделю. Итоговая аттестация - 0,5 недели в учебном году.

#### 4.5. Квалификационный экзамен

Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимся профессиональных компетенций по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Квалификационный экзамен включает в себя:

- проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и профессиональных стандартов по профессии **13249 Кухонный рабочий**;
- практическую квалификационную работу.

По результатам квалификационного экзамена слушателю выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть основной программы профессионального обучения и (или) отчисленным из организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения (образец установлен образовательной организацией).

Формой итоговой аттестации выпускника **11583 Вышивальщица** является квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 01 Выполнение художественной вышивки вручную. Обучающиеся выполняют квалификационную пробную работу, результаты которой являются основанием для присвоения квалификационного разряда

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за три месяца до начала ИА могут подать письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий с указанием условий при проведении ИА. В специальные условия могут входить: увеличение времени для подготовки ответа, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, предоставление перерыва для приёма пищи, лекарств).

Для проведения ИА разрабатывается программа, определяющая требования к содержанию, объёму и структуре выпускной квалификационной работы, а также к процедуре её защиты. Процедура защиты выпускной квалификационной работы для

выпускников с ограниченными возможностями здоровья предусматривает использование специальных средств.

Формы и условия проведения итоговой аттестации (квалификационный экзамен) разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения слушателей за полгода до итоговой аттестации.

## **Раздел 5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.**

### **5.1. Кадровое обеспечение.**

Педагогические работники, обеспечивающие образовательный процесс по АООППО прошли повышение квалификации, в том числе по вопросам обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, которые учитываются при организации образовательного процесса.

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

№ п/п	Шифр	Наименование УД, МДК, ПМ	Ф.И.О.	Квалификация
1	ОП.02	Основы трудового законодательства	Фуфаева Наталья Юрьевна	Бакалавр (педагогическое образование), Тюменский государственный университет, 2015; техническое образование Белоярский политехнический техникум, 1992, техник-теплотехник. АОУ СПО ТО Голышмановский агропедколледж портной, 2011
2	ОП.03	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации	Фуфаева Наталья Юрьевна	Бакалавр (педагогическое образование), Тюменский государственный университет, 2015; техническое образование Белоярский политехнический техникум, 1992, техник-теплотехник. АОУ СПО ТО

				Голышмановский агропедколледж портной, 2011
3	ОП.04	Материаловедение Товароведение	Фуфаева Наталья Юрьевна	Бакалавр (педагогическое образование), Тюменский государственный университет, 2015; техническое образование Белоярский политехнический техникум, 1992, техник-теплотехник. АОУ СПО ТО Голышмановский агропедколледж портной, 2011
4	ОП.05	Коммуникативный практикум	Пастухова Наталия Васильевна	ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедагогический колледж», Профессиональное обучение по отраслям. Технология продукции общественного питания Челябинский государственный университет ЧЕЛГУ бакалавр
5	ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	Миленин Евгений Александрович	Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Тобольская социально-педагогическая академия им. Д.М. Менделеева», 2010 г.
	ОП.07	Техническое оснащение и организация рабочего места	Фуфаева Наталья Юрьевна	Бакалавр (педагогическое образование), Тюменский государственный университет, 2015; техническое образование Белоярский политехнический техникум, 1992, техник-

				теплотехник. АОУ СПО ТО Голышмановский агропедколледж портной,2011
6	ОП.08	Экономика отрасли и предприятия	Скареднова Марина Валерьевна	ТГСХА, экономист- менеджер, Тоб.Гос.Соц.- Пед.академия, бакалавр
7	ОП.09	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Кулаченко Валентина Александровна	ГАПОУ ТО Голышмановский агропедколледж, Технология продукции общественного питания, техник-технолог, 2020
8	ОП.10	Охрана труда и окружающей среды	Фуфаева Наталья Юрьевна	Бакалавр (педагогическое образование), Тюменский государственный университет, 2015; техническое образование Белоярский политехнический техникум, 1992, техник- теплотехник. АОУ СПО ТО Голышмановский агропедколледж портной,2011
9	ОП.12	Специальный рисунок	Фуфаева Наталья Юрьевна	Бакалавр (педагогическое образование), Тюменский государственный университет, 2015; техническое образование Белоярский политехнический техникум, 1992, техник- теплотехник. АОУ СПО ТО Голышмановский агропедколледж портной,2011
10	ОП.14	Физическая культура		
11	ПМ.01	Выполнение подготовки производственного	Кулаченко Валентина Александровна	ГАПОУ ТО Голышмановский агропедколледж,

		инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов, первичной обработки сырья		Технология продукции общественного питания, техник-технолог, 2020
12	УП.01.01	Учебная практика		
13	УП.01.02	Учебная практика		
14	ПП.01.	Производственная практика		
15	ПМ.02	Выполнение вышивки	Фуфаева Наталья Юрьевна	Бакалавр (педагогическое образование), Тюменский государственный университет, 2015; техническое образование Белоярский политехнический техникум, 1992, техник-теплотехник. АОУ СПО ТО Голышмановский агропедколледж портной, 2011
16	УП.02.01	Художественная ручная вышивка		
17	УП.02.02	Вышивка на специальном оборудовании		
18	ПП.02.	Производственная практика		

## 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения 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 или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

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

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

## 5.3. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы отвечает не только общим требованиям, но и особым

образовательным потребностям обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В связи с этим в структуре материально-технического обеспечения образовательного процесса обучающихся с ограниченными возможностями здоровья отражена специфика требований к доступной среде, в том числе:

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

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением, подключенный к сети интернет;
- комплекты учебно-наглядных пособий по профессиональному модулю.

Технические средства обучения:

- компьютеры,
- интерактивная доска,
- мультимедиапроектор.

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

## **Раздел 6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АООПО**

Практическая подготовка является обязательным разделом адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации АООПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

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

При определении места прохождения учебной и производственных практик обучающимся лиц с ОВЗ учитывались рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

Завершается практическое обучение выполнением пробных работ, за счет времени, отведенного на производственное обучение и практику.

### **6.1. Оснащение швейных мастерских:**

- столы;
- швейные машины;
- вышивальная машина с электронным программным обеспечением;
- специальные материалы.

## **6.2. Оснащение лабораторий.**

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии

### **1. Оборудование:**

Мебель:

Рабочие столы (метал.)

Стол тумбовый (метал.)

Шкаф-витрина

Стол кондитерский

СПРКн-1000x600x860, столешница - БУК (Россия)

Шкаф со столешницей

Плита индукционная ПЭИ-4 (Россия)

Пароконвектомат ПКА 6-1/1ПП2 (Россия)

Слайсер HURAKAN HKN-HM220 (Китай)

Гриль-саламандра контактный электрический HURAKAN HKN-SLE570 (Китай)

Плита индукционная HURAKAN HKN-ICF35M (Китай)

Конвекционная печь APACH AD44M ECO (Италия)

Электроблинница HURAKAN HKN-CSE400 (Китай)

Электромармит ЭМК-40Н (Россия)

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) Гриль-мастер Ф1КФЭ (Россия)

Фризер для мороженого Bartscher 135002

Весы настольные электронные SW I-5 ОДИН ДИСП (Корея)

Миксер ручной (насадка блендер+стакан) BOSCH MSM66050

Контактный гриль HURAKAN HKN-PE22R

Плита индукционная ВОК HURAKAN HKN-ICW50D WOK (Китай)

Кофемашина Philips Series 3000 HD8825/09

Шкаф шоковой заморозки Cooleq CQF-5 (Китай)

Сокоохладитель CAB LUKE JUNIOR 2x6 (Италия)

Стол с охлаждаемой поверхностью NICOLD SO-10/7

Модуль для подогрева тарелок ATESY Регата (Россия)

Вакуумный упаковщик Arach AVM4 (Италия)

Посудомоечная машина

## **Раздел 7. Характеристика социокультурной среды ГАПОУ ТО**

### **«Голышмановский агропедколледж», обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся.**

Воспитательная работа колледжа организована в соответствии с требованиями Федерального закона Российской Федерации N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Под воспитанием понимается органически связанная с обучением целенаправленная и систематическая деятельность образовательного учреждения, ориентированная как на формирование социально-значимых качеств,

установок и ценностных ориентаций личности, так и на создание благоприятных условий для всестороннего духовного, интеллектуального и физического развития, самосовершенствования и творческой самореализации личности будущего специалиста.

Цель воспитательной работы - создание психолого-педагогической и социально-деятельностной образовательной среды, направленной на саморазвитие, самореализацию, самосовершенствование обучающихся.

Психолого-педагогическое обеспечение включает:

- оптимальный режим учебных нагрузок;
- коррекционную направленность учебно-воспитательного процесса;
- учёт индивидуальных особенностей обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
- соблюдение комфортного психоэмоционального режима;
- использование современных педагогических технологий, - оздоровительный и охранительный режим;
- укрепление физического и психического здоровья;
- профилактику физических, умственных и психологических перегрузок обучающихся;
- соблюдение санитарно-гигиенических правил и норм;
- участие всех детей с ограниченными возможностями здоровья, независимо от степени выраженности нарушений их развития, в воспитательных, культурно-развлекательных, спортивно-оздоровительных и иных досуговых мероприятиях.

социально - деятельностное включает в себя:

- организации работы кружков, секций, клубов.
- повышение правовой грамотности обучающихся.
- организацию социальной поддержки обучающихся.

Согласно разработанной Концепции воспитательной работы планирование в ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж» охватывает следующие направления:

- профессионально - трудовое воспитание;
- духовно-нравственное воспитание;
- гражданско-патриотическое воспитание;
- культурно-эстетическое;
- спортивно-оздоровительное направление;
- информационное направление;
- экологическое воспитание.

## **Раздел 8. Разработчики программы**

Федосенко Ирина Петровна – преподаватель ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж»

Фуфаева Наталья Юрьевна - преподаватель ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж»

Пастухова Наталия Васильевна - мастер производственного обучения ГАПОУ ТО

«Голышмановский агропедколледж»

Кулаченко Валентина Александровна - мастер производственного обучения ГАПОУ ТО

«Голышмановский агропедколледж»

Скареднова Ирина Владимировна, руководитель УМО ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж»



