

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

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

Рассмотрено

на заседании
педагогического совета

Протокол №77
от « 29 » июня 2026г.

Утверждено

приказом директора
ГАОУ ТО «Голышмановский
агропедагогический колледж»
Е.Ю. Кибаров

№ 68-о от « 30 » июня 2026г.



**АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ И
СОЦИАЛЬНО-ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ АДАПТАЦИИ
(для выпускников школ, обучающихся по специальным
коррекционным программам VIII вида)**

По профессиям: 16675 Повар. 19293 Укладчик-упаковщик

Квалификация выпускника: Повар - 3 разряд. Укладчик-упаковщик – 3 разряд.

Форма обучения: очная

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

2026 г.

Программа профессионального обучения и социально – профессиональной адаптации разработана для выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам VIII вида (далее - адаптивная программа) Государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж» (далее – ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж») и составлена на основе единых тарифно – квалификационных справочников, профессионального стандарта по профессиям: **16675 Повар, 19293 Укладчик-упаковщик.**

ЭКСПЕРТНЫЕ ОРГАНИЗАЦИИ

Академическая экспертиза.

Наименование экспертной организации:

ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»
Губин Евгений Владимирович, заместитель
директора по учебно-производственной работе

Экспертное заключение № 3 от 14.07.2025г.

Подпись, печать  Губин Е.В. зам. директора по УПР
Ф.И.О. эксперта, должность

Профессиональная экспертиза.

Наименование экспертной организации:

И.А. Куришев А.В.

Экспертное заключение № 3 от 04.07.2025г.

Подпись, печать  Куришев А.В. И.О.
Ф.И.О. эксперта, должность

Профессиональная экспертиза.

Наименование экспертной организации:

И.О. Дебелов С.А.

Экспертное заключение № 3 от 04.07.2025г.

Подпись, печать  Дебелов С.А., директор
Ф.И.О. эксперта, должность

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

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

Рассмотрено

на заседании
педагогического совета

Протокол №77
от « 29 » июня 2026г.

Утверждено

приказом директора
ГАПОУ ТО «Голышмановский
агропедагогический колледж»
_____ Е.Ю. Кибаров

№ 69-о от « 30 » июня 2026г.

**АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ И
СОЦИАЛЬНО-ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ АДАПТАЦИИ
(для выпускников школ, обучающихся по специальным
коррекционным программам VIII вида)**

По профессиям: 16675 Повар. 19293 Укладчик-упаковщик

Квалификация выпускника: Повар - 3 разряд. Укладчик-упаковщик – 3 разряд.

Форма обучения: очная

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

2026 г.

Программа профессионального обучения и социально – профессиональной адаптации разработана для выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам VIII вида (далее - адаптивная программа) Государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж» (далее – ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж») и составлена на основе единых тарифно – квалификационных справочников, профессионального стандарта по профессиям: **16675 Повар, 19293 Укладчик-упаковщик.**

ЭКСПЕРТНЫЕ ОРГАНИЗАЦИИ

Академическая экспертиза.

Наименование экспертной организации:

Экспертное заключение № _____ от _____

Подпись, печать

Ф.И.О. эксперта, должность

Профессиональная экспертиза.

Наименование экспертной организации:

Экспертное заключение № _____ от _____

Подпись, печать

Ф.И.О. эксперта, должность

Профессиональная экспертиза.

Наименование экспертной организации:

Экспертное заключение № _____ от _____

Подпись, печать

Ф.И.О. эксперта, должность

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения	5
1.1. Нормативно-правовые основы разработки АОППО	5
1.2. Требования к поступающим	7
Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО	7
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	10
2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности	10
2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате АОППО,	11
2.4. Результаты реализации АОППО	19
2.5. Структура АОППО, трудоемкость АОППО	35
2.6. Срок освоения АОППО	36
Раздел 3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения и реализации АОППО	36
3.1. Учебный план	36
3.2. Календарный учебный график	36
3.3. Адаптированные программы учебных дисциплин общеобразовательного и адаптационного циклов	36
3.4. Адаптированные программы профессиональных модулей	36
3.5. Программа по адаптивной физической культуре	36
Раздел 4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО	37
4.1. Материалы, обеспечивающие оценку качества освоения АОППО	37
4.2. Входящий контроль	37
4.3. Текущий контроль	37
4.4. Промежуточный контроль	37
4.5. Квалификационный экзамен	38
Раздел 5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ	38
5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения	38
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение	39
5.3. Материально-техническое обеспечение	39
Раздел 6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО	40
Раздел 7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся	40
Раздел 8. Разработчики программы	41

Перечень приложений к АОППО СПА	
Приложение 1.	Программы АДЦ
Приложение 2.	Программы ОПЦ
Приложение 3.	Программы ПМ+УП+ПП
Приложения 4	Программа ИА
Приложения 5	Программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

Настоящая программа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, реализуемая ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж» представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований ранка труда на основе на основе ЕКТС и профессиональных стандартов:

16675 Повар на основе приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. №113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».

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, обучавшимся по специальным (коррекционным) программ VIII .

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 инвалидов и 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 АОППО

1. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
2. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
3. Конвенции о правах инвалидов;
4. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости (вместе с «Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»»;
5. Письмо 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 ОВЗ и инвалидностью»);
6. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31.08.2020 № ДГ- 1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
7. Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020г. №885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован в Минюсте РФ 11 сентября 2020 г. N 59778);
8. Приказа Министерства образования и науки Российской федерации от 2 июля 2013 №513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностях

служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (с изменениями и дополнениями);

9. Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

10. Распоряжение правительства РФ от 15.10.2021 №2900-р «Об утверждении плана мероприятий по внедрению Международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, одиннадцатого пересмотра (МКБ – 11) на территории Российской Федерации на 2021-2024 годы»;

11. Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС).

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 (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. N 06-281);

2. Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов», приказ Минобрнауки России от 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн.

3. Методические рекомендации по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограничениями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования профессионального обучения, письмо Министерства образования и науки РФ от 22.12.2017 №06-2023;

4. Методические рекомендации по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ОВЗ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, письмо Министерства просвещения РФ от 10.04.2020 №05-398;

5. Методические рекомендации по разработке программ профессионального обучения на основе профессиональных стандартов, ФИРО РАНХ и ГС, 2019.

Термины и сокращения, используемые в тексте АОППО:

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 (АОППО) - 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.

Закключение 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 медико-социальной экспертизы комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

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

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.

ПС – Профессиональный стандарт.

МДК – междисциплинарный курс.

ПМ – профессиональный модуль.
ОК – общие компетенции.
ПК – профессиональные компетенции.

1.2. Требования к поступающим на обучение по программе

Зачисление на обучение по программе в ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедагогический колледж» 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.

Общая характеристика психофизических особенностей нарушения интеллектуального развития

Восприятие	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. Недостаточная дифференцированность воспринимаемого. 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. Узость объема восприятия приводит к трудностям ориентировки в новой ситуации, месте. Низкий уровень развития константности восприятия. Недостаточная активность восприятия проявляется в слабой поисковой активности и приводит к трудностям восприятия в усложненных условиях. Трудности восприятия пространства и времени, что мешает им ориентироваться в окружающем.
Внимание	Нарушения как активного, так и пассивного внимания. Низкий объем внимания. Неустойчивость внимания. Низкий уровень развития распределения внимания, поэтому одновременное выполнение двух операций недоступно. Трудности при переключении внимания с одного объекта на другой. Быстрая утомляемость внимания.
Мышление	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. Затруднения в обобщении. Обобщения часто носят случайный, а не родовой характер. Отмечается неспособность группировать объекты после изменения параметров. Сниженная способность к классификации. Неспособность действовать по аналогии. Обучающиеся часто не могут перенести способ решения с одной задачи на другую. Анализ отличается бедностью, непоследовательностью и фрагментарностью. Схожие детали при анализе остаются незамеченными, бессистемность анализа. Неадекватный, фрагментарный синтез. Неспособность к установлению причинно-следственной связи между объектами и явлениями, непонимание последовательности событий. Снижение способности к сравнению. Различия предметов находятся проще, чем сходство. Недоразвитие абстрактного мышления. Характерно непонимание метафорического, переносного смысла. Нарушение динамики мыслительной деятельности проявляется в форме лабильности и инертности мышления. Инертность мышления, затрудненность переключения с одной мысли на другую, т.е. вязкость мышления, проявляется в обстоятельности и излишней детализации.
Память	— неспособность к целенаправленному запоминанию; — замедленный темп усвоения нового материала; — низкий объем памяти (объем равен 3–4 объектам); — слабость произвольной памяти; — низкая точность воспроизведения; — сниженная способность к логическому запоминанию; — преобладание непроизвольного запоминания. 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 умственно отсталых, 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

16675 Повар: выполнения подготовительных работ по подготовке рабочего места повара, заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Область профессиональной деятельности выпускников: 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.

19293 Укладчик - упаковщик: выполнения укладки, упаковки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в торговых и предприятиях общественного питания различных форм собственности. Организация и выполнение работ по приемке, распределении и отгрузке грузов, а также комплектации заказов и ответственном хранении грузов механизированного/автоматизированного склада.

Область профессиональной деятельности выпускников: фасовка, дозировка, упаковка и укладка сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в предприятиях торговли и общественного питания различных форм собственности. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

1. Тара-пакеты, пачки, банки, тубы, флаконы, пеналы, целлофановые ленты, бутылки, бутыли, ящики, мешки и т.п.
2. Упаковочный материал.
3. Фасовочные автоматы или полуавтоматы, грузоподъемные механизмы, механизмы для резки упаковочного материала.
4. Отчетные документы по приемке, хранению и отгрузке упакованной продукции.

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности

Профессиональные компетенции выпускника:

по профессии 16675 Повар

ПК 1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.

ПК 2.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

по профессии 19293 Укладчик - упаковщик

ПК.1.1 Укладка сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК.1.2 Упаковка сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ПК.2.1 Производство погрузо-разгрузочных работ как вручную, так и с использованием ручных штабелеров и гидравлических тележек.

ПК.2.2 Проверка целостности груза.

ПК.2.3 Расстановка груза согласно планировке помещения и поэтажности складирования.

ПК.2.4 Комплектация и разукomплектация наборов и единиц продукции требующих подобной операции

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, связанных с эффективным использованием топливных энергетических ресурсов, энергосберегающих технологий и оборудования.

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

Наименование трудовой функции	Трудовые действия	Необходимые умения/знания
16675 Повар		
Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания.	Умения: проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; использовать посудомоечные машины; чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления. Знания: назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними; требования к качеству, срокам и условиям

		хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания; требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.
Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий. Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос. Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.	Умения: проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения; выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; производить обработку овощей, фруктов и грибов; нарезать и формовать овощи и грибы; подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

		подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; готовить блюда и гарниры из овощей; готовить каши и гарниры из круп; готовить блюда из яиц; готовить блюда и гарниры из макаронных изделий; готовить блюда из бобовых; готовить блюда из рыбы; готовить блюда из морепродуктов; готовить блюда из мяса и мясных продуктов; готовить блюда из домашней птицы; готовить мучные блюда; готовить горячие напитки; готовить сладкие блюда; проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка; порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате
--	--	---

		платежных карт (далее - POS терминалами); принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия. Знания: технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов; методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных
--	--	--

		изделий; принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; принципы ХАССП в организациях общественного питания
19293 Укладчик-упаковщик		
Укладка, упаковка сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Укладка сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Упаковка сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Умения: соблюдать правила безопасности труда; грамотно использовать материалы, инструменты и оборудование для укладки, упаковки, фасовки, маркировки; осуществлять подготовку инструментария и оборудования для ведения работы; выполнять технологические операции при выполнении должностных обязанностей укладчика - упаковщика; определять вид тары; правильно использовать и читать информационные знаки на таре. подбирать правильный упаковочный материал для определенных видов товара; отличать различные виды упаковок; упаковывать различные виды продовольственных и непродовольственных товаров в соответствующую тару и упаковку; расфасовывать различные виды продовольственных товаров по заданным

		величинам; маркировать различные виды продовольственных и непродовольственных товаров согласно ГОСТ; комплектовать заказы; обращаться с сопроводительной документацией Знания: о правилах техники безопасности; должностные обязанности укладчика - упаковщика; классификацию тары и упаковки; виды информационных знаков. правила упаковки, маркировки, транспортировки и хранения непродовольственных товаров. правила упаковки, маркировки, транспортировки и хранения продовольственных товаров. технология раскроя упаковочного материала; правила использования различных упаковочных материалов; понятия стандартная упаковка товара, специальная упаковка товара, подарочная упаковка товара правила приемки тары, её вскрытия и хранения, порядок и сроки возврата; особенности приемки основных групп товаров; технологические операции при подготовке товаров к продаже; правила комплектации заказов и подарочных наборов;
--	--	---

		правила индивидуальной и комплексной отборки; перечень сопроводительной документации; правила использования многооборотной тары.
Перемещение грузов вручную и с использованием грузоподъемных средств	Производство погрузо-разгрузочных работ как вручную, так и с использованием ручных штабелеров и гидравлических тележек. Проверка целостности груза. Расстановка груза согласно планировке помещения и поэтажности складирования. Комплектация и разуконплектация наборов и единиц продукции требующих подобной операции.	Умения: уметь производить приемку и выгрузку продукции и грузов вручную; уметь производить приемку и выгрузку продукции и грузов с помощью механизмов, предназначенных для погрузочно-разгрузочных работ; осуществлять проверку поступающей и отгружаемой продукции и грузов на наличие комплектующих; осуществлять комплектацию при несоответствии комплектующих в отгружаемой продукции и грузах; осуществлять складирование товара, согласно нормативным документам, правилам и условиям хранения для данной группы товара; согласно установленному внутреннему распорядку (по ассортименту, производителям); не допуская падения товара, заваливания грузов; осуществлять комплектацию и разуконплектацию наборов и единиц продукции требующих подобной операции; готовить возвращенный товар, в случае

		необходимости, к выбраковке. Знания: знать требования, предъявляемые к приемке и выгрузке продукции и грузов на склад вручную; знать правила эксплуатации механизмов, предназначенных для погрузочно-разгрузочных работа на складе; знать правила техники безопасности при проведении работ с использованием ручных штабелеров и гидравлических тележек; знать требования предъявляемые наличию комплектующих в поступающей на склад продукции и грузах; знать требования предъявляемые наличию комплектующих в отгружаемой со склада продукции и грузах; знать установленный внутренний порядок расположения продукции и грузов на складе (по ассортименту, производителям); знать правила расположения продукции и грузов для избегания падения товара и заваливания грузов; знать правила охраны труда при складировании товара различных групп; правила комплектации наборов и единиц продукции и грузов; правила разуконплектации наборов и единиц продукции и грузов.
--	--	--

2.4. Результаты реализации АОППО

	Профессиональный стандарт/ЕТКС «Повар»	Программа профессионального обучения «Адаптированная основная программа профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации (для выпускников школ, обучавшихся по специальным коррекционным программам VIII вида) (адаптивная) по профессиям: 16675 Повар 19293 Укладчик-упаковщик
Вид профессиональной деятельности	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара
Трудовая функция (профессиональная компетенция)	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.
Трудовое действие (практический опыт)	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
Умения	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые

	продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления
Знания	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Вид профессиональной деятельности	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара
Трудовая функция (профессиональная компетенция)	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
Трудовое действие (практический опыт)	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных

	изделий; подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий; приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка	изделий; подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий; приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
Умения	Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Производить обработку овощей, фруктов и грибов Нарезать и формовать овощи и грибы Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать пряности	Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Производить обработку овощей, фруктов и грибов Нарезать и формовать овощи и грибы Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать пряности

	и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты Готовить блюда и гарниры из овощей Готовить каши и гарниры из круп Готовить блюда из яиц Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий Готовить блюда из бобовых Готовить блюда из рыбы Готовить блюда из морепродуктов Готовить блюда из мяса и мясных продуктов Готовить блюда из домашней птицы Готовить мучные блюда Готовить горячие напитки Готовить сладкие блюда Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к	и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты Готовить блюда и гарниры из овощей Готовить каши и гарниры из круп Готовить блюда из яиц Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий Готовить блюда из бобовых Готовить блюда из рыбы Готовить блюда из морепродуктов Готовить блюда из мяса и мясных продуктов Готовить блюда из домашней птицы Готовить мучные блюда Готовить горячие напитки Готовить сладкие блюда Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к
--	---	---

	оплате платежных карт (далее - POS терминалами) Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия	оплате платежных карт (далее - POS терминалами) Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
Знания	Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных	Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных

	изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания	изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания
	Профессиональный стандарт/ЕТКС «Укладчик - упаковщик»	Программа профессионального обучения «Адаптированная основная программа профессионального обучения и социально профессиональной адаптации (для выпускников школ, обучавшихся по специальным коррекционным программам VIII вида) (адаптивная) по профессиям: 16675 Повар 19293 Укладчик-упаковщик
Вид профессиональной деятельности	Укладка, упаковка сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Укладка, упаковка сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Трудовая функция (профессиональная компетенция)	Укладка сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Упаковка сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Укладка сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Упаковка сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
Трудовое действие (практический опыт)	Выполнения правил безопасности труда; подготовки инструментария и оборудования; ухода за оборудованием и рабочим местом; использования инструментов и приспособлений; овладение практическими навыками	Выполнения правил безопасности труда; подготовки инструментария и оборудования; ухода за оборудованием и рабочим местом; использования инструментов и приспособлений; овладение практическими навыками

	технологических процессов, необходимых при выполнении должностных обязанностей укладчика - упаковщика; развитие у слушателей осознанного деятельного потенциала	технологических процессов, необходимых при выполнении должностных обязанностей укладчика - упаковщика; развитие у слушателей осознанного деятельного потенциала
Умения	Соблюдать правила безопасности труда; грамотно использовать материалы, инструменты и оборудование для укладки, упаковки, фасовки, маркировки; осуществлять подготовку инструментария и оборудования для ведения работы; выполнять технологические операции при выполнении должностных обязанностей укладчика - упаковщика; определять вид тары; правильно использовать и читать информационные знаки на таре. подбирать правильный упаковочный материал для определенных видов товара; отличать различные виды упаковок; упаковывать различные виды продовольственных и непродовольственных товаров в соответствующую тару и упаковку; расфасовывать различные виды продовольственных товаров по заданным величинам; маркировать различные виды продовольственных и непродовольственных товаров согласно ГОСТ;	Соблюдать правила безопасности труда; грамотно использовать материалы, инструменты и оборудование для укладки, упаковки, фасовки, маркировки; осуществлять подготовку инструментария и оборудования для ведения работы; выполнять технологические операции при выполнении должностных обязанностей укладчика - упаковщика; определять вид тары; правильно использовать и читать информационные знаки на таре. подбирать правильный упаковочный материал для определенных видов товара; отличать различные виды упаковок; упаковывать различные виды продовольственных и непродовольственных товаров в соответствующую тару и упаковку; расфасовывать различные виды продовольственных товаров по заданным величинам; маркировать различные виды продовольственных и непродовольственных товаров согласно ГОСТ;

	комплектовать заказы; обращаться с сопроводительной документацией	комплектовать заказы; обращаться с сопроводительной документацией
Знания	О правилах техники безопасности; должностные обязанности укладчика - упаковщика; классификацию тары и упаковки; виды информационных знаков. правила упаковки, маркировки, транспортировки и хранения непродовольственных товаров. правила упаковки, маркировки, транспортировки и хранения продовольственных товаров. технология раскроя упаковочного материала; правила использования различных упаковочных материалов; понятия стандартная упаковка товара, специальная упаковка товара, подарочная упаковка товара правила приемки тары, её вскрытия и хранения, порядок и сроки возврата; особенности приемки основных групп товаров; технологические операции при подготовке товаров к продаже; правила комплектации заказов и подарочных наборов; правила индивидуальной и комплексной отборки; перечень сопроводительной документации; правила использования	О правилах техники безопасности; должностные обязанности укладчика - упаковщика; классификацию тары и упаковки; виды информационных знаков. правила упаковки, маркировки, транспортировки и хранения непродовольственных товаров. правила упаковки, маркировки, транспортировки и хранения продовольственных товаров. технология раскроя упаковочного материала; правила использования различных упаковочных материалов; понятия стандартная упаковка товара, специальная упаковка товара, подарочная упаковка товара правила приемки тары, её вскрытия и хранения, порядок и сроки возврата; особенности приемки основных групп товаров; технологические операции при подготовке товаров к продаже; правила комплектации заказов и подарочных наборов; правила индивидуальной и комплексной отборки; перечень сопроводительной документации; правила использования

	многооборотной тары.	многооборотной тары.
Вид профессиональной деятельности	Перемещение грузов вручную и с использованием грузоподъемных средств	Перемещение грузов вручную и с использованием грузоподъемных средств
Трудовая функция (профессиональная компетенция)	Производство погрузо-разгрузочных работ как вручную, так и с использованием ручных штабелеров и гидравлических тележек. Проверка целостности груза. Расстановка груза согласно планировке помещения и поэтажности складирования. Комплектация и разукomплектация наборов и единиц продукции требующих подобной операции.	Производство погрузо-разгрузочных работ как вручную, так и с использованием ручных штабелеров и гидравлических тележек. Проверка целостности груза. Расстановка груза согласно планировке помещения и поэтажности складирования. Комплектация и разукomплектация наборов и единиц продукции требующих подобной операции.
Трудовое действие (практический опыт)	Производить приемку продукции и грузов вручную; производить выгрузку продукции и грузов вручную; производить приемку продукции и грузов с помощью механизмов, предназначенных для погрузочно-разгрузочных работ; производить выгрузку продукции и грузов с помощью механизмов, предназначенных для погрузочно-разгрузочных работ; осуществлять проверку поступающей продукции и грузов на наличие комплектующих; осуществлять проверку отгружаемой продукции и грузов на наличие комплектующих; сообщать непосредственному	Производить приемку продукции и грузов вручную; производить выгрузку продукции и грузов вручную; производить приемку продукции и грузов с помощью механизмов, предназначенных для погрузочно-разгрузочных работ; производить выгрузку продукции и грузов с помощью механизмов, предназначенных для погрузочно-разгрузочных работ; осуществлять проверку поступающей продукции и грузов на наличие комплектующих; осуществлять проверку отгружаемой продукции и грузов на наличие комплектующих; сообщать непосредственному

	руководителю в случае несоответствия комплектующих в поступающей/отгружаемой продукции и грузах; в случае необходимости осуществлять комплектацию при несоответствии комплектующих в отгружаемой продукции и грузах; осуществлять складирование товара, согласно нормативным документам; осуществлять складирование товара согласно правилам и условиям хранения для данной группы товара; осуществлять складирование товара согласно установленному внутреннему распорядку (по ассортименту, производителям); осуществлять складирование товара, аккуратно на стеллажах не допуская падения товара, заваливания грузов; осуществлять комплектацию наборов и единиц продукции требующих подобной операции. осуществлять разукomплектацию наборов и единиц продукции требующих подобной операции; осматривать возвращенный товар; готовить возвращенный товар, в случае необходимости, к выбраковке.	руководителю в случае несоответствия комплектующих в поступающей/отгружаемой продукции и грузах; в случае необходимости осуществлять комплектацию при несоответствии комплектующих в отгружаемой продукции и грузах; осуществлять складирование товара, согласно нормативным документам; осуществлять складирование товара согласно правилам и условиям хранения для данной группы товара; осуществлять складирование товара согласно установленному внутреннему распорядку (по ассортименту, производителям); осуществлять складирование товара, аккуратно на стеллажах не допуская падения товара, заваливания грузов; осуществлять комплектацию наборов и единиц продукции требующих подобной операции. осуществлять разукomплектацию наборов и единиц продукции требующих подобной операции; осматривать возвращенный товар; готовить возвращенный товар, в случае необходимости, к выбраковке.
--	---	---

Умения	Уметь производить приемку и выгрузку продукции и грузов вручную; уметь производить приемку и выгрузку продукции и грузов с помощью механизмов, предназначенных для погрузочно-разгрузочных работ; осуществлять проверку поступающей и отгружаемой продукции и грузов на наличие комплектующих; осуществлять комплектацию при несоответствии комплектующих в отгружаемой продукции и грузах; осуществлять складирование товара, согласно нормативным документам, правилам и условиям хранения для данной группы товара; согласно установленному внутреннему распорядку (по ассортименту, производителям); не допуская падения товара, заваливания грузов; осуществлять комплектацию и разукomплектацию наборов и единиц продукции требующих подобной операции; готовить возвращенный товар, в случае необходимости, к выбраковке.	Уметь производить приемку и выгрузку продукции и грузов вручную; уметь производить приемку и выгрузку продукции и грузов с помощью механизмов, предназначенных для погрузочно-разгрузочных работ; осуществлять проверку поступающей и отгружаемой продукции и грузов на наличие комплектующих; осуществлять комплектацию при несоответствии комплектующих в отгружаемой продукции и грузах; осуществлять складирование товара, согласно нормативным документам, правилам и условиям хранения для данной группы товара; согласно установленному внутреннему распорядку (по ассортименту, производителям); не допуская падения товара, заваливания грузов; осуществлять комплектацию и разукomплектацию наборов и единиц продукции требующих подобной операции; готовить возвращенный товар, в случае необходимости, к выбраковке.
Знания	Знать требования, предъявляемые к приемке и выгрузке продукции и грузов на склад вручную; знать правила	Знать требования, предъявляемые к приемке и выгрузке продукции и грузов на склад вручную; знать правила

	эксплуатации механизмов, предназначенных для погрузочно-разгрузочных работ на складе; знать правила техники безопасности при проведении работ с использованием ручных штабелеров и гидравлических тележек; знать требования предъявляемые наличию комплектующих в поступающей на склад продукции и грузах; знать требования предъявляемые наличию комплектующих в отгружаемой со склада продукции и грузах; знать установленный внутренний порядок расположения продукции и грузов на складе (по ассортименту, производителям); знать правила расположения продукции и грузов для избегания падения товара и заваливания грузов; знать правила охраны труда при складировании товара различных групп; правила комплектации наборов и единиц продукции и грузов; правила разукomплектации наборов и единиц продукции и грузов.	эксплуатации механизмов, предназначенных для погрузочно-разгрузочных работ на складе; знать правила техники безопасности при проведении работ с использованием ручных штабелеров и гидравлических тележек; знать требования предъявляемые наличию комплектующих в поступающей на склад продукции и грузах; знать требования предъявляемые наличию комплектующих в отгружаемой со склада продукции и грузах; знать установленный внутренний порядок расположения продукции и грузов на складе (по ассортименту, производителям); знать правила расположения продукции и грузов для избегания падения товара и заваливания грузов; знать правила охраны труда при складировании товара различных групп; правила комплектации наборов и единиц продукции и грузов; правила разукomплектации наборов и единиц продукции и грузов.
--	--	--

2.5. Структура АОППО, трудоемкость АОППО

Код, ОП	Наименование УД, МДК
	АД. Адаптационный учебный цикл
АД.01	Психология личности и профессиональное самоопределение
АД.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АД.03	Основы интеллектуального труда

АД.04	Коммуникативный практикум
АД.05	Адаптивная физическая культура
ОП. Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Охрана труда
ОП.02	Основы экономики
ОП.03	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.04	Основы физиологии питания
ОП.05	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.06	Товароведение пищевых продуктов
ОП.07	Основы калькуляции и учета
ОП.08	Основы метрологии, стандартизации и контроля качества упаковочных работ
ОП.09	Основы учета товарно-материальных и иных ценностей
ОП.10	Оформление упаковки декоративными материалами
ПМ. Профессиональный цикл	
ПМ.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
МДК.01.01	Технология приготовления кулинарных блюд
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен
ПМ.02	Выполнение работ по укладке, упаковке сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с применением правил подъема и перемещения грузов
МДК.02.01	Технология комплектования, фасовки и упаковки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
МДК.02.02	Правила подъема и перемещения грузов вручную и с использованием грузоподъемных средств
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен
Промежуточная аттестация	
Итоговая аттестация	

2.6. Срок освоения АОППО

Нормативные сроки профессионального обучения и социальной адаптации по профессиям рабочих при очной форме получения образования и присваиваемые квалификации приводятся в таблице.

Образовательная база приема	Наименование квалификации	Нормативный срок освоения программы при очной форме обучения
Коррекционная школа (класс)	Повар. Укладчик-упаковщик	1 год 10 месяцев без получения общего среднего образования

В указанный период предусмотрено освоение обучающимися профессий с присвоением соответствующих квалификационных разрядов:

16675 Повар 3 разряда;

19293 Укладчик-упаковщик 3 разряда.

Форма обучения: очная.

Объем образовательной программы: 2338 ч.

По завершении освоения АОППО выпускникам выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего (о присвоении квалификации).

Квалификация выпускника: Повар. Укладчик-упаковщик.

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

3.1. Календарный учебный график. Учебный план.

3.2. Программа воспитания.

3.3. Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла.

3.4. Адаптированные программы профессиональных модулей

3.5. Программа адаптивной физической культуры.

3.6. Программа итоговой аттестации

3.7. КОС

Раздел 4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО

4.1. Материалы, обеспечивающие оценку качества освоения АОППО

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

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

4.2. Входной контроль

Для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья осуществляется входной контроль, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля 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 и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

4.3. Текущий контроль

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем (мастером производственного обучения) 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; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе

автоматизированной, быстроты выполнения) и т.д. Текущий контроль успеваемости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

4.4. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов и/или экзаменов. 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 и т.п.). При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья. При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарного курса, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем (мастером производственного обучения) с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Для промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов необходимо привлекать преподавателей смежных дисциплин (курсов). Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям необходимо привлекать в качестве внешних экспертов работодателей.

4.5. Квалификационный экзамен

Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по профессии является обязательной и осуществляется после освоения обучающимся профессионального модуля. Итоговая аттестация выпускников с ограниченными возможностями здоровья проводится в соответствии с Порядком проведения итоговой аттестации по образовательным программам. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении итоговой аттестации. В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения государственной итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, письменно на языке Брайля, с использованием услуг ассистента (сурдопереводчика, тифлосурдопереводчика), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Для проведения аттестации разрабатывается программа, определяющая требования к содержанию, объему и структуре письменной экзаменационной работе, выполнении практической квалификационной работе, а также к процедуре ее защиты.

Раздел 5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ

5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения

Реализация Программы ПО и СПА (АОП) обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и/или профессионального модуля. Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Сопровождение обучающихся с ОВЗ осуществляется психологом, социальным педагогом, классным руководителем и медицинским работником Колледжа. Педагогические работники, участвующие в реализации Программы ПО и СПА (АОП) ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся и учитывают их при организации образовательного процесса. Педагогические работники проходят курсы повышения квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ОВЗ.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям АОП.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация программы обеспечивает доступ каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) АОП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий). Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 2 наименований отечественных журналов. Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

5.3. Материально-техническое обеспечение

ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж» реализующее программу профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом колледжа. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Реализация программы обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в колледже или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности. Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- охраны труда;
- социально-психологической адаптации;
- технологии комплектования, фасовки и упаковки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- технологии кулинарного производства. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

- товароведения продовольственных товаров;

- технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

- учебный магазин;

- учебная кухня ресторан (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков).

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;

- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

- актовый зал

Раздел 6. Требование к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО

Практика является обязательным разделом. 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 предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Цели и задачи, программы и формы отчетности

определяются образовательной организацией по каждому виду практики. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. При определении мест прохождения учебной и производственных практик учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации лиц с ОВЗ (нозологическая группа: нарушение опорно-двигательного аппарата), относительно рекомендованных условий и видов труда.

Раздел 7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся (в соответствии с нозологией)

В Колледже сформирована социокультурная среда, необходимая для обеспечения воспитания гармонично развитой и социально ответственной личности, ориентированная на системно-деятельностный подход к развитию и социализации обучающихся, оказания им помощи в профессиональном становлении. Созданы условия для самореализации личности, включая участие обучающихся в деятельности по направлениям: гражданско-патриотическое, культурно-творческое, спортивное и здоровьесберегающее, профилактическое, студенческое самоуправление, профориентационное и другие. Воспитательная и социальная работа с обучающимися Колледжа организована на основании локальных нормативных документов. Обучающиеся принимают участие в конкурсах, соревнованиях, фестивалях различных уровней, в проектной деятельности. У обучающихся с ОВЗ отмечаются различные особенности развития:

- коммуникативные затруднения;
- своеобразие восприятия, внимания, памяти, мышления;
- своеобразие формирования личности;
- трудности социализации;
- специфика формирования эмоционально-волевой сферы.

Сочетание всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, дактилирования, зрительного восприятия с лица и с руки говорящего) предполагает развитие всей структуры речевой деятельности, которая помогает практической деятельности и вплетается в нее. Обучающиеся могут быть более замкнуты и обидчивы, агрессивны по отношению к людям и вещам, чрезмерно тревожны, сверхчувствительны, не уверены в себе, у них наблюдается завышенная или заниженная самооценка. Эффективность форм организации профессионального образовательного процесса, достижение успеха в обучении и желаемых способов самореализации в первую очередь зависят от процесса адаптации студентов с ОВЗ к реальной ситуации в профессиональном образовательном учреждении, т.е.:

- строение в группе отношений, создающих условия для создания образовательной и развивающей среды;
- всестороннее развитие и становление личности, которое должно частично или полностью компенсировать ограничения жизнедеятельности инвалида и обеспечить ему конкурентоспособность на рынке труда;
- усвоение обучающимися профессиональных знаний и умений, способов деятельности через большую подготовительную работу (подготовка учебного

материала в доступной форме, подготовка схем, алгоритмов, компьютерное сопровождение).

Раздел 8. Разработчики программы

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж» (ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедагогический колледж»).

Разработчики:

Усольцева Л.В. – заведующий учебной частью ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедагогический колледж» отделение с. Юргинское;
Ячменёва Н.Н. - методист ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедагогический колледж» отделение с. Юргинское;
Лачугина Т.Н. - преподаватель ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедагогический колледж» отделение с. Юргинское;
Савельева А.Н. - преподаватель ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедагогический колледж» отделение с. Юргинское;
Малькова Н.Н. – мастер производственного обучения ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедагогический колледж» отделение с. Юргинское.