МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ИРПО

ФМЦИО
ФЕДЕРАЛЬНЫЙ МЕТОДИЧЕСКИЙ ЦЕНТР ПО ИНКЛЮЗИВНОМУ ОБРАЗОВАНИЮ

Примерная адаптированная основная программа профессионального обучения –

программа профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего

по профессии:

16675 Повар

для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с нарушением интеллекта

Организация разработчик:
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Архангельский политехнический техникум»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения ……... 6

1.1. Нормативно-правовые основы разработки примерной адаптированной основной программы профессионального обучения ……... 6

1.2. Требования к поступающим …….. 12

Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения …….. 14

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности ……. 14

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности …… 14

2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения …….. 14

2.4. Результаты реализации примерной адаптированной основной программы профессионального обучения …… 15

2.5. Структура примерной адаптированной основной программы профессионального обучения …… 28

2.6. Трудоемкость примерной адаптированной основной программы профессионального обучения …… 31

2.7. Срок освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения …… 32

Раздел 3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации примерной адаптированной основной программы профессионального обучения …… 34

Раздел 4. Контроль и оценка результатов освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения …… 36

Раздел 5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья ……... 43

5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения …….. 43

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение …… 44

5.3. Материально-техническое обеспечение …….. 45

Раздел 6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации примерной адаптированной основной программы профессионального обучения ……. 47

Раздел 7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся …… 48

Приложения …….. 52

Приложение 1. Учебный план …….. 52

Приложение 2. Календарный учебный график …….. 59

Приложение 3. Примерные адаптированные программы общепрофессиональных учебных дисциплин …… 63

Приложение 3.1. Примерная адаптированная программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.01 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве ……... 63
Приложение 3.2. Примерная адаптированная программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения пищевых продуктов …….. 74
Приложение 3.3. Примерная адаптированная программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.03 Оборудование предприятий общественного питания ……. 85
Приложение 3.4. Примерная адаптированная программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.04 Основы организации производства и экономики предприятий общественного питания …….. 97
Приложение 3.5. Примерная адаптированная программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.05 Основы безопасности жизнедеятельности ……... 108
Приложение 3.6. Примерная адаптированная программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.06 Обществознание …… 121

Приложение 4. Примерные адаптированные программы адаптационных учебных дисциплин ……... 134
Приложение 4.1. Примерная адаптированная программа адаптационной учебной дисциплины АД.01 Коммуникативный практикум …… 134
Приложение 4.2. Примерная адаптированная программа адаптационной учебной дисциплины АД.02 Психология личности и профессиональное самоопределение …….. 150
Приложение 4.3. Примерная адаптированная программа адаптационной учебной дисциплины АД.03 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний ……... 164
Приложение 4.4. Примерная адаптированная программа адаптационной учебной дисциплины АД.04 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии …….. 179
Приложение 4.5. Примерная адаптированная программа адаптационной учебной дисциплины АД.05 Основы интеллектуального труда …….. 197
Приложение 4.6. Примерная адаптированная программа адаптационной учебной дисциплины АД.06 Введение в основы финансовых отношений ……. 210

Приложение 5. Примерные адаптированные программы профессиональных модулей …… 222
Приложение 5.1. Примерная адаптированная программа профессионального модуля ПМ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара …….. 222
Приложение 5.2. Примерная адаптированная программа профессионального модуля ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий ……... 239

Приложение 6. Примерные адаптированные программы учебной практики …….. 271
Приложение 6.1. Примерная адаптированная программа учебной практики УП.01 по профессиональному модулю ПМ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара …… 271
Приложение 6.2. Примерная адаптированная программа учебной практики УП.02 по профессиональному модулю ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий ……... 283

Приложение 7. Примерные адаптированные программы производственной практики …….. 308

Приложение 7.1. Примерная адаптированная программа производственной практики ПП.01 по профессиональному модулю ПМ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара …….. 308

Приложение 7.2. Примерная адаптированная программа производственной практики ПП.02 по профессиональному модулю ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий ……. 317

Приложение 8. Примерная программа АФК.01 Адаптивная физическая культура …… 329

Приложение 9. Примерная программа итоговой аттестации …… 346

Приложение 10. Примерные оценочные материалы для проведения промежуточных аттестаций по общепрофессиональным учебным дисциплинам ……... 386

Приложение 10.1. Примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.01 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве ……... 386

Приложение 10.2. Примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения пищевых продуктов …….. 396

Приложение 10.3. Примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.03 Оборудование предприятий общественного питания ……... 406

Приложение 10.4. Примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.04 Основы организации производства и экономики предприятий общественного питания …… 416

Приложение 10.5. Примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.05 Основы безопасности жизнедеятельности ……. 426

Приложение 10.6. Примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.06 Обществознание …… 437

Приложение 11. Примерные оценочные материалы для проведения промежуточных аттестаций по адаптационным учебным дисциплинам ……. 444

Приложение 11.1. Примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по адаптационной учебной дисциплине АД.01 Коммуникативный практикум ……. 444

Приложение 11.2. Примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по адаптационной учебной дисциплине АД.02 Психология личности и профессиональное самоопределение ……. 454

Приложение 11.3. Примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по адаптационной учебной дисциплине АД.03 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний …… 464

Приложение 11.4. Примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по адаптационной учебной дисциплине АД.04 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии ……. 474

Приложение 11.5. Примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по адаптационной учебной дисциплине АД.05 Основы интеллектуального труда ……... 488
Приложение 11.6. Примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по адаптационной учебной дисциплине АД.06 Введение в основы финансовых отношений ……. 496

Приложение 12. Примерные оценочные материалы для проведения промежуточных аттестаций в рамках профессиональных модулей …….. 506
Приложение 12.1. Примерные оценочные материалы для проведения промежуточных аттестаций в рамках профессионального модуля ПМ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ….. 506
Приложение 12.2. Примерные оценочные материалы для проведения промежуточных аттестаций в рамках профессионального модуля ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий ……. 531

Приложение 13. Примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по АФК.01 Адаптивная физическая культура ……. 585

Приложение 14. Примерные оценочные материалы итоговой аттестации …….. 592

Приложение 15. Примерная рабочая программа воспитания …… 615

Приложение 16. Примерный календарный план воспитательной работы ……... 649

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Примерная адаптированная основная программа профессионального обучения – примерная адаптированная программа профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар (профессия рабочего указана в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 года № 534 (в последующей редакции) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение») (далее – ПАОП ПО) разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

Актуальность подготовленной ПАОП ПО, ее своевременность и востребованность определяется потребностью экономики субъекта Российской Федерации, работодателей в рабочих с профессией «Повар», а также необходимостью создания регламентированных условий для прохождения профессионального обучения обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) и содействия их последующему трудоустройству.

Данная ПАОП ПО представляет собой комплекс примерной учебно-методической документации, включающей в себя наряду с другими составляющими примерной основной программы профессионального обучения выбранного вида учебный план, календарный учебный график (примерный учебный план, примерный календарный учебный график), примерные адаптированные программы учебных дисциплин, в том числе адаптационных учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик, примерную программу адаптивной физической культуры, примерную программу итоговой аттестации, примерные оценочные материалы, а также примерную рабочую программу воспитания, примерный календарный план воспитательной работы. Она определяет объем и содержание профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар, цель и планируемые результаты освоения ПАОП ПО, условия образовательной деятельности, формы аттестации.

Под профессиональным обучением по примерной адаптированной основной программе профессионального обучения – примерной адаптированной программе профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего понимается (цель ПАОП ПО) профессиональное обучение лиц с ОВЗ, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего. Профессиональное обучение, организуемое по настоящей ПАОП ПО, направлено на приобретение обучающимися с ОВЗ профессиональных компетенций, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, освоение соответствующими видами профессиональной деятельности (видами деятельности), получение указанными лицами квалификации по профессии рабочего и присвоение им квалификационных разрядов по профессии рабочего без изменения уровня образования. Оно направлено на достижение обучающимися целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания) в рамках реализации воспитательного компонента образования.

В результате обучения по ПАОП ПО лицам, успешно освоившим ПАОП ПО и прошедшим итоговую аттестацию на положительную оценку, присваивается квалификация повар, уровень квалификации – 2, 3 квалификационные разряды.

Нормативно-правовую основу разработки ПАОП ПО адаптированной основной программы профессионального обучения составляют следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в последующей редакции Федеральных законов);
- постановление Правительства Российской Федерации от 21 февраля 2024 года № 201 «Об утверждении Положения о реализации мероприятий по организации профессионального обучения и дополнительного профессионального образования отдельных категорий граждан»;
- распоряжение Правительства Российской Федерации от 02 сентября 2024 года № 2401-р «Об утверждении Концепции по повышению уровня занятости инвалидов в Российской Федерации на период до 2030 года, плана мероприятий по ее реализации»;
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 года № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 года № 534 (в последующей редакции) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- приказ министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 апреля 2013 года № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов»;
- приказ министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»»;
- постановление министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, разделы: «Производство алкогольной и безалкогольной продукции»; «Хлебопекарно-макаронное производство»; «Кондитерское производство»; «Крахмалопаточное производство»; «Производство сахара»; «Производство пищевых концентратов»; «Табачно-махорочное и ферментационное производства»; «Эфиромасличное производство»; «Производство чая»; «Парфюмерно-косметическое производство»; «Масложировое производство»; «Добыча и производство поваренной соли»; «Добыча и переработка солодкового корня»; «Элеваторное, мукомольно-крупяное и комбикормовое производства»; «Торговля и общественное питание»; «Производство консервов»»;
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 31 марта 2025 года № 253 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере общего, среднего профессионального образования и соответствующего дополнительного профессионального образования, профессионального обучения, дополнительного образования детей и взрослых, организации отдыха и оздоровления детей, а также оказания им при этом необходимой помощи»;
- приказ министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 октября 2024 года № 518 «Об утверждении методических рекомендаций по подбору рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидам с учетом нарушенных функций организма и ограничений их жизнедеятельности»;
- приказ министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 19 ноября 2013 года № 685н «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 06 ноября 2024 года № 778 «Об утверждении типового порядка организации деятельности по оказанию психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи, в том числе типового порядка деятельности центра психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи»;

- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 01 ноября 2024 года № 763 «Об утверждении Положения о психолого-медико-педагогической комиссии»;

- распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 09 сентября 2019 года № Р-93 «Об утверждении примерного Положения о психолого-педагогическом консилиуме образовательной организации»;

- письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 27 октября 2023 года № 05-ПГ-МП-40963 «Об установлении квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих лицам, прошедшим профессиональное обучение»;

- методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены министерством образования и науки Российской Федерации 22 января 2015 года № ДЛ-1/05вн);

- письмо министерства образования и науки Российской Федерации от 12 февраля 2016 года № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования» (вместе с «Разъяснениями по вопросам исполнения приказов министерства образования и науки Российской Федерации от 9 ноября 2015 года № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» и от 2 декабря 2015 года № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»);

- письмо министерства образования и науки Российской Федерации от 22 декабря 2017 года № 06-2023 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения», «Методическими рекомендациями о внесении изменений в основные профессиональные образовательные программы, предусматривающих создание специальных образовательных условий (в том числе обеспечение практической подготовки), использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);

- письмо министерства образования и науки Российской Федерации от 18 мая 2017 года № 06-517 «О дополнительных мерах» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации приемной кампании лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»);

- письмо министерства образования и науки Российской Федерации от 12 июля 2007 года № 03-1563 «Об организации образовательного процесса в учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования для лиц с ограниченными возможностями здоровья» (вместе с «Рекомендациями по организации образовательного процесса в учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования для лиц с ограниченными возможностями здоровья (слабослышащих, неслышащих, слабовидящих)»);

- письмо министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утвержденными министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн);

- письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 01 ноября 2024 года № 05-4013 «О направлении методических рекомендаций по оснащению ПОО» (вместе с «Методическими рекомендациями по оснащению профессиональных образовательных организаций»);
- письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 01 ноября 2024 года № ИШ-854/05 «О направлении примерного регламента» (вместе с «Примерным регламентом взаимодействия ПМПК, учреждений МСЭ, базовых профессиональных образовательных организаций, профессиональных образовательных организаций по сопровождению обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья в процессе получения среднего профессионального образования и профессионального обучения / Д.Р. Макеева, Е.А. Канатникова, С.С. Лузан [и др.]. – М.: ФГБОУ ДПО ИРПО, 2023. – 33 с.);
- письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 года № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с «Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»);
- письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 года № ДГ 1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
- письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 года № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);
- письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 07 декабря 2022 года № 05-2323 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития)», утвержденными на педагогическом совете ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования»» от 30 августа 2022 года № 12);
- письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 06 сентября 2022 года № 05-1518 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по комплексному психолого-педагогическому, в том числе тьюторскому, сопровождению студентов с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по программам среднего профессионального образования», утвержденными на педагогическом совете ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования»» от 29 июня 2022 года № 9);
- письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 24 декабря 2024 года № АБ-4018/07 «О направлении информации» (Разъяснения вступающих с 01 марта 2025 года положений законодательства Российской Федерации в части образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, с инвалидностью);
- Межведомственный комплексный план мероприятий по повышению доступности среднего профессионального и высшего образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе профориентации и занятости указанных лиц на 2023 – 2030 годы (утвержден заместителем председателя Правительства Российской Федерации Т.А. Голиковой 10 апреля 2023 года № 3838п-П8);
- иная нормативно-правовая документация федерального уровня в области профессионального обучения, организации образовательной деятельности по адаптированным основным программам профессионального обучения;
- Закон субъекта Российской Федерации «Об образовании»;

- иная нормативно-правовая документация регионального уровня в области профессионального обучения, организации образовательной деятельности по адаптированным основным программам профессионального обучения;

- Устав профессиональной образовательной организации;

- локальные нормативные акты профессиональной образовательной организации, регламентирующие проектирование, планирование, организацию и осуществление образовательной деятельности, взаимодействие участников образовательных отношений профессиональной образовательной организации, в том числе построение образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ.

При составлении данной ПАОП ПО использовалось содержание следующих информационных источников:

- Методические рекомендации по разработке программ профессионального обучения на основе профессиональных стандартов / авт.-сост.: В.И. Блинов, Е.Ю. Есенина. – М.: ФИРО РАНХиГС, 2019. – 42 с.;

- Методические рекомендации по внедрению единых требований к наличию специалистов, обеспечивающих комплексное сопровождение образовательного процесса обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья при получении среднего профессионального образования и профессионального обучения / Д.Р. Макеева, Е.И. Провоторохова, Е.В. Татыева. – Москва: ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022. – 28 с.

Настоящая ПАОП ПО самостоятельно разработана и утверждена профессиональной образовательной организацией.

Основные термины.

Адаптированная образовательная программа – образовательная программа, в данном случае адаптированная для профессионального обучения обучающихся с ОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Адаптированная основная программа профессионального обучения – адаптированная программа профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего – это основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего, приспособленная (адаптированная) для лиц с ОВЗ, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Примерная адаптированная основная программа профессионального обучения – примерная адаптированная программа профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего – это примерная основная программа профессионального обучения – примерная программа профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего, приспособленная (адаптированная) для лиц с ОВЗ, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Обучающийся с ОВЗ – это физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией (далее – ПМПК) и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Заключение психолого-медико-педагогической комиссии – документ, в котором отражены необходимые специальные условия для получения образования обучающимися с инвалидностью и ОВЗ.

Специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами (детьми-инвалидами) (специальные условия для освоения адаптированной образовательной программы) – 1) условия обучения, воспитания и развития, обеспечивающие адаптацию содержания образования и включающие в себя использование адаптированных образовательных программ, методов и средств обучения и воспитания, учитывающих особенности психофизического развития таких обучающихся и

состояние их здоровья; 2) проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий; 3) обеспечение специальными учебниками, учебными пособиями и дидактическими материалами, специальными техническими средствами обучения коллективного и индивидуального пользования; 4) обеспечение предоставления услуг ассистента (помощника), оказывающего необходимую техническую помощь, переводчика русского жестового языка (сурдопереводчика, тифлосурдопереводчика), а также педагогических работников в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии; 5) обеспечение доступа в здания и помещения организаций, осуществляющих образовательную деятельность; 6) другие условия, без которых освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами (детьми-инвалидами) невозможно или затруднено.

Инвалид – это 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; ребенок-инвалид – лицо в возрасте до 18 лет, признанное в установленном порядке инвалидом.

Медико-социальная экспертиза – 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.

Адаптационная дисциплина (в профессиональном образовании и профессиональном обучении) – это элемент адаптированной образовательной программы, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся с ОВЗ, в том числе имеющим инвалидность.

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

Индивидуальная программа реабилитации или абилитации инвалида – 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 функций организма, формирование, 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.

Особые образовательные потребности – это потребности в условиях, необходимых для оптимальной реализации актуальных и потенциальных возможностей (когнитивных, энергетических и эмоционально-волевых, включая мотивационные), которые может проявить обучающийся с недостатками развития в процессе обучения.

Сокращения, принятые в данной адаптированной образовательной программе:

- ПАОП ПО – примерная адаптированная основная программа профессионального обучения;
- ОП – общепрофессиональная учебная дисциплина;
- АД – адаптационная учебная дисциплина;
- МДК – междисциплинарный курс;
- ПМ – профессиональный модуль;
- УП – учебная практика;
- ПП – производственная практика;
- АФК – адаптивная физическая культура;
- ПА – промежуточная аттестация;

- ИА – итоговая аттестация;
- ВД – вид профессиональной деятельности (вид деятельности);
- ПК – профессиональная компетенция;
- ПМПК – психолого-медико-педагогическая комиссия;
- обучающийся с ОВЗ – обучающийся с ограниченными возможностями здоровья.

Возможные сокращения:

- ПОО – профессиональная образовательная организация;
- АОП ПО – адаптированная основная программа профессионального обучения;
- ИПРА инвалида – индивидуальная программа реабилитации или абилитации инвалида;
- МСЭ – медико-социальная экспертиза;
- ППк – психолого-педагогический консилиум;
- НОДА – нарушения опорно-двигательного аппарата;
- ДЦП – детский церебральный паралич;
- РАС – расстройства аутистического спектра;
- ТНР – тяжелые нарушения речи.

1.2. Требования к поступающим.

Настоящая примерная адаптированная основная программа профессионального обучения – примерная адаптированная программа профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего разработана для обучающихся с ОВЗ с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования).

Для указанной выше категории обучающихся с ОВЗ характерны следующие особые образовательные потребности (потребности в условиях, необходимых для оптимальной реализации актуальных и потенциальных возможностей (когнитивных, энергетических и эмоционально-волевых, включая мотивационные), которые может проявить обучающийся с недостатками развития в процессе обучения): потребность в доступности постановки познавательных задач, в систематической актуализации сформированных знаний и умений; потребность в специальном обучении «переносу» с учетом изменяющихся условий учебных, познавательных, трудовых и других ситуаций; потребность в преимущественно позитивных средствах стимуляции деятельности и поведения обучающихся, демонстрирующих доброжелательное и уважительное отношение к ним; развитие мотивации и интереса к познанию окружающего мира с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, к обучению социальному взаимодействию со средой; потребность в стимуляции познавательной активности, формировании позитивного отношения к окружающему миру и др.

Обучение по примерной адаптированной программе профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего возможно для лиц с ОВЗ, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Особенности и порядок приема лиц для обучения по настоящей ПАОП ПО регламентируются правилами приема в профессиональную образовательную организацию и иной локальной документацией по организации приемной кампании профессиональной образовательной организации.

Для подтверждения наличия у поступающего в профессиональную образовательную организацию ограниченных возможностей здоровья в момент подачи заявления о приеме и иных обязательных документов предоставляется заключение ПМПК, согласно которому поступающему с ОВЗ определяется освоение адаптированной образовательной программы по виду нозологии и создание специальных условий обучения (специальных условий для получения образования).

Поступающий с ОВЗ, имеющий инвалидность, предоставляет в профессиональную образовательную организацию также справку об установлении инвалидности, выданную федеральным учреждением медико-социальной экспертизы и индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида), где указаны возможные виды трудовой деятельности, по которым он может осваивать профессии и работать без ущерба здоровью, информация о необходимых специальных условиях обучения (специальных условиях для получения образования), которые должна создать профессиональная образовательная организация, а также сведения относительно рекомендованных условий труда.

РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.

Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение работ по приготовлению ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд;
- технологическое оборудование пищевого производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности.

В результате обучения по ПАОП ПО обучающиеся осваивают следующие виды профессиональной деятельности (виды деятельности):

- ВД.01. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара (на 2 квалификационный разряд);
- ВД.02. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий (на 3 квалификационный разряд).

Каждый вид деятельности по профессии рабочего 16675 Повар осваивается в рамках отдельного самостоятельного профессионального модуля.

Задачи профессиональной деятельности по каждому виду профессиональной деятельности находят свое выражение в соответствующих профессиональных компетенциях (трудовых функциях), которые осваивают обучающиеся по каждому виду деятельности.

После успешного прохождения промежуточной аттестации в форме экзамена по После успешного прохождения промежуточной аттестации в форме экзамена по профессиональному модулю обучающимся с ОВЗ по усмотрению профессиональной образовательной организации могут выдаваться документы (свидетельства) об освоении вида профессиональной деятельности. Форму данных документов профессиональная образовательная организация разрабатывает самостоятельно.

2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Исходя из профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30, на основе которых разработана настоящая ПАОП ПО, в рамках каждого вида профессиональной деятельности у обучающихся формируются следующие трудовые функции (профессиональные компетенции).

ВД.01. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.

Трудовая функция (ПК.01.01). Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

Трудовая функция (ПК.01.02). Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания.

ВД.02. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Трудовая функция (ПК.02.01). Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

Трудовая функция (ПК.02.02). Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий.

Трудовая функция (ПК.02.03). Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.

Трудовая функция (ПК.02.04). Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

Трудовая функция (ПК.02.05). Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос.

Трудовая функция (ПК.02.06). Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.

2.4. Результаты реализации примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Профессиональные компетенции, практический опыт, умения и знания, осваиваемые обучающимися в результате изучения ПАОП ПО.

В ходе освоения конкретного вида профессиональной деятельности у обучающихся с ОВЗ формируются необходимые профессиональные компетенции (трудовые функции), а в рамках уже профессиональных компетенций необходимый практический опыт, умения и знания (см. таблицу 1).

Таблица 1.

Результаты обучения
по адаптированной образовательной программе

Вид профессиональной деятельности (уровень квалификации)	**Профессиональные компетенции**	**Практический опыт**	**Умения**	**Знания**
1	*2*	*3*	*4*	*5*
ВД.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара (уровень квалификации – 2 квалификационный разряд)	ПК.01.01 Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	- подготовка кухни организации питания к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - подготовка рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	- проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	- инструкции и регламенты организации питания; - технологии подготовки к работе кухни организации питания; - технологии подготовки рабочих мест к работе на кухне организации питания; - назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды,

Вид профессиональной деятельности (уровень квалификации)	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
1	*2*	*3*	*4*	*5*
				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 (ХАССП) в организациях общественного питания; - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	ПК.01.02 Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	- поддержание порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания; - поддержание чистоты на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	- использовать посудомоечные машины; - чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования	- федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; - правила эксплуатации посудомоечных машин; - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; - технологии и правила поддержания в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников кухни организации питания

Вид профессиональной деятельности (уровень квалификации)	**Профессиональные компетенции**	**Практический опыт**	**Умения**	**Знания**
1	*2*	*3*	*4*	*5*
ВД.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий (уровень квалификации – 3 квалификационный разряд)	ПК.02.01 Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	- подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд; - подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления напитков; - подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления кулинарных изделий	- проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; - подготавливать сырье для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготавливать продукты для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - 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	- технологии подготовки сырья и продуктов, дальнейшего использования при приготовлении 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; - пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

Вид профессиональной деятельности (уровень квалификации)	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
1	*2*	*3*	*4*	*5*
			зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - соблюдать технику безопасности и охрану труда при подготовке сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	
	ПК.02.02 Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	- подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд; - подготовка полуфабрикатов для приготовления кулинарных изделий	- проверять органолептическим способом качество полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд и кулинарных изделий; - использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд и кулинарных изделий; - выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; - подготавливать полуфабрикаты для приготовления блюд и кулинарных изделий; - подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; - соблюдать технику безопасности и охрану труда при подготовке полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных	- технологии подготовки полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд и кулинарных изделий; - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и кулинарных изделий, условия их хранения; - правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

Вид профессиональной деятельности (уровень квалификации)	**Профессиональные компетенции**	**Практический опыт**	**Умения**	**Знания**
1	*2*	*3*	*4*	*5*
			изделий	
	ПК.02.03 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	- приготовление блюд; - приготовление напитков; - приготовление кулинарных изделий	- использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения; - выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; - 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; - соблюдать технику безопасности и охрану труда 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; - 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 ХАССП в организациях общественного питания; - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	ПК.02.04 Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных	- выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд; - выполнение вспомогательны	- выполнять разные виды вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных	- виды вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - технологии

Вид профессиональной деятельности (уровень квалификации)	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
1	*2*	*3*	*4*	*5*
	изделий	х операций при приготовлении напитков; - выполнение вспомогательных операций при приготовлении кулинарных изделий	изделий; - соблюдать технику безопасности и охрану труда при выполнении вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	реализации вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	ПК.02.05 Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос	- упаковка блюд для доставки и на вынос; - упаковка кулинарных изделий для доставки и на вынос	- проверять органолептическим способом качество блюд, и кулинарных изделий перед упаковкой; - упаковывать блюда для доставки и на вынос; - упаковывать кулинарные изделия для доставки и на вынос	- виды упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; - материалы, используемые при упаковке блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; - технологии упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	ПК.02.06 Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка	- отпуск готовых блюд с раздачи, прилавка; - отпуск напитков с раздачи, прилавка; - отпуск кулинарных изделий с раздачи, прилавка	- проверять органолептическим способом качество готовых блюд, напитков и кулинарных изделий перед 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	- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; - правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов; - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

Вид профессиональной деятельности (уровень квалификации)	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
1	*2*	*3*	*4*	*5*
			(POS терминалами); - принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия	

Конкретные умения и знания, формируемые у обучающихся с ОВЗ в ходе изучения общепрофессиональных дисциплин, представлены в примерных адаптированных программах данных дисциплин. Эти знания и умения являются опорными, необходимыми для освоения содержания профессиональных модулей ПАОП ПО.

Знания и умения, формируемые у обучающихся с ОВЗ в рамках адаптационных учебных дисциплин, зафиксированы в примерных адаптированных программах этих дисциплин.

Конкретные умения и знания, формируемые у обучающихся с ОВЗ в ходе изучения адаптивной физической культуры представлены в примерной программе адаптивной физической культуры.

Практический опыт, умения и знания, которые приобретают обучающиеся в рамках профессиональных компетенций (трудовых функций) по конкретным осваиваемым видам деятельности зафиксированы в примерных адаптированных программах профессиональных модулей настоящей ПАОП ПО.

В целом после успешного прохождения итоговой аттестации по ПАОП ПО обучающимся присваивается соответствующая квалификация и уровень квалификации.

Целевые ориентиры воспитания (целевые ориентиры результатов воспитания) обучающихся с ОВЗ в процессе реализации ПАОП ПО.

В ходе реализации ПАОП ПО при проведении учебных занятий, практики, организации самостоятельной работы обучающихся с ОВЗ, а также других видов учебной деятельности, определенных учебным планом, построения внеурочной деятельности обучающихся осуществляется организация воспитательной работы (воспитания), направленной на достижение в рамках соответствующих направлений воспитания целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания) обучающихся с ОВЗ, значимых для профессии рабочего 16675 Повар:

обучающийся,

1) в рамках гражданского воспитания:

- осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- сознающий свое единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- обладающий опытом гражданской социально-значимой деятельности (в самоуправлении обучающихся, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах) (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- понимающий профессиональное значение осваиваемой профессии рабочего для социально-экономического, промышленного и научно-технологического развития страны (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

2) в рамках патриотического воспитания:

- осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, профессионально совершенствующийся, положительно презентующий осваиваемую профессию рабочего профессионального обучения (формируется

(совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

3) в рамках духовно-нравственного воспитания:

- проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учетом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учетом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- обладающий сформированными представлениями о значении и ценности осваиваемой профессии рабочего профессионального обучения, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

4) в рамках эстетического воспитания:

- выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех

элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре осваиваемой профессии рабочего (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

5) в рамках физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:

- понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действующий в чрезвычайных ситуациях (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности по осваиваемой профессии рабочего профессионального обучения (формируется (совершенствуется) в

рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

6) в рамках профессионально-трудового воспитания:

- понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);
- участвующий в социально-значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах практики, в своей местности (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);
- выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);
- понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);
- ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);
- обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);
- применяющий знания о нормах выбранной профессии рабочего профессионального обучения, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной работе в соответствии с нормативно-ценностной системой (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);
- готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);
- обладающий знаниями технической эксплуатации и обслуживания, ремонту, монтажу, программированию и проектированию устройств, приборов, оборудования, машин и установок в различных отраслях промышленности в рамках осваиваемой профессии рабочего (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);
- обладающий знаниями о технических устройствах, их свойствах, принципах работы в рамках осваиваемой профессии рабочего профессионального обучения (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

7) в рамках экологического воспитания:

- демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- применяющий знания из изучаемых учебных дисциплин, профессиональных модулей для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной профессии рабочего (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни, в рамках обучения и профессиональной деятельности (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

8) в рамках ценностей научного познания:

- деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учетом своих интересов, способностей, достижений, выбранной профессии рабочего профессионального обучения (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов

адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);
- обладающий опытом участия в учебно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности выбранной профессии рабочего (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);
- проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности (формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы).

Данные аспекты отражены в рабочей программе воспитания и календарном плане воспитательной работы адаптированной образовательной программы.

Результаты комплексного сопровождения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, их образовательной деятельности в рамках реализации ПАОП ПО.

К планируемым итогам комплексного сопровождения обучающихся с ОВЗ, их деятельности по освоению содержания ПАОП ПО, которое включает в себя организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, социальное и медицинско-оздоровительное сопровождение, следует отнести приведенные ниже основные результаты:

- адаптированность обучающихся к режиму и условиям профессиональной образовательной организации;
- включенность обучающихся в учебно-познавательную деятельность;
- сформированность интереса к трудовой и профессиональной деятельности;
- способность применять сформированные профессиональные компетенции в рамках осваиваемой профессии в трудовой и профессиональной деятельности;
- сформированность у обучающихся умений организовывать свою самостоятельную работу по выполнению учебных и трудовых заданий (поручений);
- снятие у обучающихся психологических барьеров в общении с окружающими;
- сформированность у обучающихся умений вступать в конструктивное взаимодействие (общение) с окружающими людьми;
- освоенность обучающимися правил культуры поведения и общения;
- отсутствие проявлений агрессивности, конфликтности личности;
- сформированность у обучающимися социально-бытовых умений и навыков (умения и навыки самообслуживания и гигиены, умения и навыки ведения домашнего хозяйства, умения, необходимые для осуществления самостоятельной жизнедеятельности, и др.);
- состояние психологический защищенности у обучающихся;
- развитость толерантных проявлений личности;
- продвижение в развитии познавательных психических процессов (внимания, памяти, мышления, воображения, речи и др.).

2.5. Структура примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

ПАОП ПО представляет собой набор регламентированных элементов. Она предусматривает изучение обучающимися с ОВЗ следующих учебных циклов: общепрофессиональный учебный цикл, адаптационный учебный цикл, профессиональный учебный цикл – раздела физическая культура (представлен учебной дисциплиной «Адаптивная физическая культура»), а также прохождение промежуточной аттестации (входит в объем часов учебных дисциплин, профессиональных модулей) и итоговой аттестации (квалификационного экзамена).

Общепрофессиональный учебный цикл образовательной программы представлен общепрофессиональными дисциплинами.

Адаптационный учебный цикл состоит из адаптационных дисциплин, состав которых определяется профессиональной образовательной организацией самостоятельно, исходя из особенностей контингента обучающихся.

Профессиональный учебный цикл ПАОП ПО включает в себя профессиональные модули, в состав которых входят междисциплинарные курсы, учебная практика и производственная практика.

Обязательным компонентом настоящей ПАОП ПО является учебная дисциплина АФК.01. Адаптивная физическая культура, которая входит в раздел ФК.00. Физическая культура. Устанавливается особый порядок освоения обучающимися с ОВЗ данной дисциплины в зависимости от рекомендаций ПМПК, а для обучающихся с ОВЗ, имеющим еще и инвалидность, – также рекомендаций федерального учреждения медико-социальной экспертизы. Преподавателями адаптивной физической культуры разрабатывается на основании соблюдения принципов здоровьесбережения адаптивная программа по дисциплине, которая включает в себя комплекс специальных занятий, направленных на развитие, укрепление и поддержание здоровья обучающихся (см. таблицу 2).

Таблица 2.

Элементы ПАОП ПО

Индекс (код)	**Наименование элемента (цикла, учебной дисциплины, профессионального модуля, междисциплинарного курса, практики, итоговой аттестации)**
1	*2*
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины
ОП.01	Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения пищевых продуктов
ОП.03	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.04	Основы организации производства и экономики предприятий общественного питания
ОП.05	Основы безопасности жизнедеятельности
ОП.06	Обществознание
АЦ.00	Адаптационный учебный цикл. Адаптационные учебные дисциплины
АД.01	Коммуникативный практикум
АД.02	Психология личности и профессиональное самоопределение
АД.03	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

Индекс (код)	**Наименование элемента (цикла, учебной дисциплины, профессионального модуля, междисциплинарного курса, практики, итоговой аттестации)**
1	*2*
АД.04	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
АД.05	Основы интеллектуального труда
АД.06	Введение в основы финансовых отношений
П.00	Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули
ПМ.01	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
МДК.01.01	Технологии выполнения подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.02	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
МДК.02.01	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
МДК.02.02	Технологии презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ФК.00	Физическая культура
АФК.01	Адаптивная физическая культура
ПА.00	Промежуточная аттестация *(включена в объем часов учебных дисциплин, профессиональных модулей)*
ИА.00	Итоговая аттестация
ИА.01	Квалификационный экзамен

Реализация учебных дисциплин, междисциплинарных курсов направлена на формирование у обучающихся регламентированных знаний и умений. Проведение учебной практики предполагает формирование у обучающихся умений, приобретение ими первоначального практического опыта в рамках соответствующего профессионального модуля, производственной практики – формирование у обучающихся профессиональных компетенций, а также приобретение ими практического опыта в рамках соответствующего профессионального модуля по конкретному виду деятельности. Освоение обучающимися профессионального модуля в целом направлено на овладение ими видом профессиональной деятельности (видом деятельности) и соответствующими ему профессиональными компетенциями (трудовыми функциями) на основе усвоенного практического опыта, умений и знаний.

Изучение обучающимися с ОВЗ общепрофессиональных дисциплин осуществляется в целом параллельно с освоением профессиональных модулей, в том числе междисциплинарных курсов, в них входящих.

Освоение обучающимися с ОВЗ адаптационных учебных дисциплин осуществляется в течение 1 – 3 учебных семестров обучения по ПАОП ПО следующим образом:

- адаптационные учебные дисциплины АД.01 Коммуникативный практикум, АД.02 Психология личности и профессиональное самоопределение, АД.04 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии изучаются параллельно на протяжении 1 – 3 семестров;

- адаптационная учебная дисциплина АД.06 Введение в основы финансовых отношений изучается во 2 семестре;

- адаптационные учебные дисциплины АД.03 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний и АД.05 Основы интеллектуального труда осваиваются обучающимися параллельно в течение 3 учебного семестра.

Изучение профессиональных модулей в течение 1 – 2 учебных семестров происходит параллельно, а затем в течение 3 – 4 семестров продолжается освоение обучающимися содержания образования ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий. Порядок реализации профессиональных модулей следующий:

- профессиональный модуль ПМ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара (1 – 2 учебные семестры);

- профессиональный модуль ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий (1 – 4 учебные семестры).

Проведение учебной практики в рамках каждого профессионального модуля предшествует прохождению обучающимися с ОВЗ производственной практики. Учебная практика по ПМ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара реализуется в 1 учебном семестре, а производственная – во 2 семестре. Учебная практика по ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий проводится во 2 – 4 учебных семестрах, а производственная – в 4 семестре.

Освоение обучающимися с ОВЗ адаптивной физической культуры осуществляется в течение 1 – 3 учебных семестров обучения по ПАОП ПО.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу обучающихся, практику, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом.

В процессе реализации ПАОП ПО осуществляется практическая подготовка обучающихся с ОВЗ. Практическая подготовка в рамках учебных дисциплин (общепрофессиональных учебных дисциплин, адаптационных учебных дисциплин) и междисциплинарных курсов организуется путем проведения практических занятий и (или) лабораторных занятий. Практическая подготовка при проведении практики (учебной практики, производственной практики) организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная нагрузка обучающихся с ОВЗ представляет собой время, отведенное учебным планом на все виды учебных занятий, самостоятельную (внеаудиторную) работу обучающихся, практику и иные виды учебной деятельности обучающихся по соответствующим элементам ПАОП ПО.

Для всех видов учебной нагрузки обучающихся с ОВЗ академический час устанавливается продолжительностью не более 45 минут.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося с ОВЗ составляет 45 академических часов в неделю.

Максимальный объем обязательной учебной нагрузки обучающихся с ОВЗ, включая аудиторную учебную нагрузку обучающихся, практики, промежуточную аттестацию составляет 30 академических часов в неделю.

Для обучающихся с ОВЗ устанавливается пятидневная учебная неделя.

Виды учебной нагрузки обучающихся с ОВЗ, устанавливаемые учебным планом по адаптированной образовательной программе, в том числе по организационным формам осуществления обучения:

1) максимальная учебная нагрузка обучающихся;
2) самостоятельная работа обучающихся;

3) обязательная учебная нагрузка обучающихся:
   - аудиторная учебная нагрузка обучающихся (учебные занятия): всего, включая теоретические занятия; практические занятия; лабораторные занятия; консультации;
   - учебная практика;
   - производственная практика;
   - промежуточная аттестация.

Также выделяются академические часы на проведение итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена.

Элементы адаптированной основной программы профессионального обучения и виды учебной нагрузки обучающихся с ОВЗ раскрываются в учебном плане и календарном учебном графике ПАОП ПО.

2.6. Трудоемкость примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Трудоемкость освоения обучающимися ПАОП ПО, которая зависит от формы обучения (очная, очно-заочная, заочная), в часах представлена таблично (см. таблицу 3).

Таблица 3.

Трудоемкость обучения по ПАОП ПО

Наименование форы обучения и анализируемого компонента адаптированной основной программы профессионального обучения	**Количество часов**
1	*2*
Очная форма обучения,	**2865**
в том числе:	
обучение по учебным дисциплинам (общепрофессиональным учебным дисциплинам, адаптационным учебным дисциплинам, адаптивной физической культуре) (аудиторная учебная нагрузка обучающихся (кроме консультаций) и промежуточная аттестация)	660
обучение по междисциплинарным курсам (аудиторная учебная нагрузка обучающихся (кроме консультаций) и промежуточная аттестация)	450
консультации по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам	–
всего аудиторной учебной нагрузки обучающихся по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, включая консультации	*1110*
самостоятельная работа обучающихся по учебным дисциплинам	330
самостоятельная работа обучающихся по междисциплинарным курсам	225
всего самостоятельной работы обучающихся по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам	*555*
итого максимальной учебной нагрузки обучающихся по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам	*1665*
учебная практика, включая промежуточную аттестацию по учебной практике	540
производственная практика, включая промежуточную аттестацию по производственной практике	540

Наименование форы обучения и анализируемого компонента адаптированной основной программы профессионального обучения	Количество часов
1	*2*
консультации к экзаменам по профессиональным модулям	24
самостоятельная работа обучающихся: подготовка к промежуточной аттестации по профессиональным модулям	30
промежуточная аттестация по профессиональным модулям (экзамены по профессиональным модулям)	36
итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	30

2.7. Срок освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Профессиональная образовательная организация самостоятельно определяет формы обучения по адаптированной образовательной программе и продолжительность профессионального обучения по данному виду основной программы профессионального обучения, адаптированной для обучающихся с ОВЗ.

В качестве форм обучения по настоящей ПАОП ПО могут быть очная, очно-заочная, заочная формы обучения. При этом объем обязательной учебной нагрузки обучающихся с ОВЗ, включая аудиторную учебную нагрузку обучающихся, практики, промежуточную аттестацию при освоении ПАОП ПО в очно-заочной форме обучения составляет 16 академических часов в неделю. Заочная форма обучения предусматривает перевод не менее 70 % учебной нагрузки в самостоятельную работу обучающихся (внеаудиторную учебную нагрузку обучающихся).

На практически реализуемые формы обучения профессиональной образовательной организации разрабатываются соответствующие учебные планы и календарные учебные графики, а также иная учебно-методическая документация.

В ходе реализации адаптированной образовательной программы, разработанной на основе настоящей ПАОП ПО, по усмотрению профессиональной образовательной организации организация образовательной деятельности обучающихся может осуществляться как полностью, так и частично с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, в том числе с использованием системы дистанционного обучения «Moodle» профессиональной образовательной организации, представленной на официальном сайте профессиональной образовательной организации (электронная информационно-образовательная среда). При обучении обучающихся с ОВЗ электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Реализация адаптированной образовательной программы осуществляется профессиональной образовательной организацией на государственном языке Российской Федерации как самостоятельно, так и посредством сетевой формы реализации образовательных программ (при необходимости).

Продолжительность освоения обучающимися адаптированной образовательной программы зависит от формы обучения.

Срок обучения по ПАОП ПО в очной форме обучения составляет 1 год и 9 месяцев, что составляет 91 неделю, в том числе (см. таблицу 4).

Таблица 4.

Срок обучения по ПАОП ПО
в очной форме обучения

Наименование элемента адаптированной образовательной программы	**Количество недель**
1	*2*
Обучение по учебным дисциплинам (общепрофессиональным учебным дисциплинам, адаптационным учебным дисциплинам, адаптивной физической культуре) и междисциплинарным курсам (кроме времени, отводимого на промежуточную аттестацию)	35
Учебная практика (включая время, выделяемое на промежуточную аттестацию по учебной практике)	18
Производственная практика (включая время, выделяемое на промежуточную аттестацию по производственной практике)	18
Промежуточная аттестация (по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, экзамены по профессиональным модулям и консультации к ним)	4
Итоговая аттестация	1
Каникулы	15
Итого	91

Общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в учебном году при сроке обучения более 1 года и не менее 2 недель в зимний период при сроке обучения 1 год. Указанные объемы конкретизированы в сводных данных по бюджету времени (в неделях) учебного плана ПАОП ПО.

Возможно профессиональное обучение обучающихся по индивидуальному учебному плану и соответствующему календарному учебному графику. В этом случае его продолжительность может быть изменена профессиональной образовательной организацией с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Образовательная деятельность по адаптированной образовательной программе, подготовленной на основе настоящей ПАОП ПО, организуется в соответствии с расписанием организации образовательной деятельности обучающихся, которое составляется профессиональной образовательной организацией самостоятельно на основе учебного плана и календарного учебного графика.

По итогам успешного освоения настоящей ПАОП ПО и успешной сдачи квалификационного экзамена в качестве итоговой аттестации обучающийся получает документ о квалификации (свидетельство о профессии рабочего).

РАЗДЕЛ 3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Учебно-планирующая документация, раскрывающая содержание и организацию процесса обучения и воспитания по ПАОП ПО.

Содержание ПАОП ПО – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего находит свое отражение в учебном плане (примерном учебном плате) для очной формы обучения, соответствующем календарном учебном графике (примерном календарном учебном графике).

В целом учебный план ПАОП ПО определяет примерный перечень, трудоемкость, последовательность и распределение учебных дисциплин (общепрофессиональных дисциплин, адаптационных учебных дисциплин, адаптивной физической культуры), профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик, иных видов учебной деятельности (учебной нагрузки) обучающихся и форм аттестации. В структуру учебного плана ПАОП ПО входит титульный лист, пояснительная записка, сводные данные по бюджету времени в неделях для разных форм обучения, план учебного процесса и перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений, необходимых для реализации примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Календарный учебный график представляет собой часть примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего, в которой реализация элементов ПАОП ПО (дисциплин, модулей, курсов, практик и др.) распределяется во времени и ограничивается конкретными сроками. Календарный учебный график составляется к каждому конкретному учебному плану примерной адаптированной основной программы профессионального обучения (для каждой формы обучения по адаптированной образовательной программе в отдельности). Он включает в себя календарный график учебного процесса и календарный график аттестаций. Структурно представлен титульным листом и собственно календарным учебным графиком в табличном оформлении.

Также содержание ПАОП ПО раскрывается в примерной рабочей программе воспитания, примерном календарном плане воспитательной работы (воспитательный компонент примерной адаптированной образовательной программы).

Примерная рабочая программа воспитания структурно представлена титульным листом с его оборотом и тремя разделами: целевым, содержательным и организационным.

Примерный календарный план воспитательной работы включает в себя титульный лист с оборотом титульного листа, введение и содержание примерного календарного плана воспитательной работы.

Программная документация, определяющая содержание и особенности организации обучения по ПАОП ПО.

Содержание настоящей ПАОП ПО, зафиксированное в учебном плане и календарном учебном графике, подробно раскрывается в примерных адаптированных программах общепрофессиональных учебных дисциплин, адаптационных учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной практики, производственной практики, примерной программе адаптивной физической культуры, примерной программе итоговой аттестации по ПАОП ПО.

Примерные адаптированные программы учебных дисциплин (примерные адаптированные программы общепрофессиональных учебных дисциплин, примерные

адаптированные программы адаптационных учебных дисциплин) раскрывают примерное содержание образования на уровне соответствующих дисциплин и включают в себя структурно такие компоненты, как титульный лист с его оборотом, паспорт примерной адаптированной программы дисциплины (общепрофессиональной дисциплины, адаптационной дисциплины), структура и содержание учебной дисциплины (общепрофессиональной дисциплины, адаптационной учебной дисциплины), условия реализации примерной адаптированной программы учебной дисциплины (общепрофессиональной дисциплины, адаптационной учебной дисциплины), контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины (общепрофессиональной дисциплины, адаптационной учебной дисциплины).

Примерные адаптированные программы профессиональных модулей раскрывают примерное содержание образования на уровне соответствующих модулей и включают в себя структурно следующие компоненты: титульный лист с оборотом титульного листа, паспорт примерной адаптированной программы модуля, структура и содержание профессионального модуля, условия реализации примерной адаптированной программы профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности).

Структура примерной адаптированной программы учебной практики: титульный лист с его оборотом, паспорт примерной адаптированной программы учебной практики, результаты освоения учебной практики, тематический план и содержание учебной практики, условия реализации примерной адаптированной программы учебной практики, контроль и оценка результатов освоения учебной практики.

Структурно примерная адаптированная программа производственной практики представлена такими компонентами, как титульный лист с его оборотом, паспорт примерной адаптированной программы производственной практики, результаты освоения производственной практики, содержание производственной практики, условия реализации примерной адаптированной программы производственной практики, контроль и оценка результатов освоения производственной практики.

Примерная программа адаптивной физической культуры включает в себя структурно такие компоненты, как титульный лист с его оборотом, паспорт примерной программы, структура и содержание адаптивной физической культуры, условия реализации примерной программы, контроль и оценка результатов освоения адаптивной физической культуры.

Примерная программа итоговой аттестации включает в себя структурно следующие компоненты: титульный лист с оборотом титульного листа, паспорт примерной программы итоговой аттестации, содержание итоговой аттестации, условия реализации примерной программы итоговой аттестации, контрольно-оценочная деятельность в рамках итоговой аттестации.

РАЗДЕЛ 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Общие положения.

Освоение адаптированной основной программы профессионального обучения, в том числе отдельной части или всего объема учебной дисциплины (общепрофессиональной дисциплины, адаптационной дисциплины, адаптивной физической культуры), междисциплинарного курса, практики, профессионального модуля, адаптированной образовательной программы, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с ОВЗ определяются профессиональной образовательной организацией самостоятельно.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Во время осуществления контроля результатов обучения обучающихся с ОВЗ по адаптированной образовательной программе используется как бинарная система оценивания (оценки: «зачтено» – «не зачтено», «освоил» – «не освоил»), так и пятибалльная система оценивания (оценки: «2 (неудовлетворительно)», «3 (удовлетворительно)», «4 (хорошо)» и «5 (отлично)»). Какая система оценивания используется в рамках конкретного элемента адаптированной образовательной программы (дисциплины, междисциплинарного курса, учебной практики, производственной практики, профессионального модуля, итоговой аттестации) представлено в учебном плане / учебных планах *(нужное оставить)* данной адаптированной образовательной программы.

Учет успеваемости обучающихся с ОВЗ осуществляется в журнале успеваемости учебной группы, который может быть как в печатной, так и в электронной формах.

Для проведения текущего контроля успеваемости, организации промежуточной аттестации обучающихся с ОВЗ, итоговой аттестации по адаптированной образовательной программе работниками профессиональной образовательной организации, участвующими в реализации данной адаптированной основной программы профессионального обучения, разрабатываются оценочные материалы (адаптированные оценочные материалы).

Примерные оценочные материалы по ПАОП СПО состоят из пяти частей:

1) примерные оценочные материалы по общепрофессиональным учебным дисциплинам;
2) примерные оценочные материалы по адаптационным учебным дисциплинам;
3) примерные оценочные материалы по профессиональным модулям;
4) примерные оценочные материалы по адаптивной физической культуре;
5) примерные оценочные материалы итоговой аттестации.

При проведении текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающегося с ОВЗ при необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа, которое оговаривается перед началом текущего контроля успеваемости (промежуточной аттестации, итоговой аттестации). Может устанавливаться форма проведения аттестации с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающегося (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования) на основании соответствующего заявления обучающегося.

В целом обеспечивается соблюдение следующих общих требований к осуществлению контрольно-оценочной деятельности в отношении обучающихся с ОВЗ:

- присутствие в аудитории, в которой осуществляется текущий контроль успеваемости, промежуточная или итоговая аттестация обучающихся с ОВЗ, при необходимости ассистентов, оказывающих обучающимся с ОВЗ, в том числе имеющим

инвалидность, необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей;

- пользование обучающимся с ОВЗ необходимыми техническими средствами при прохождении текущего контроля успеваемости (промежуточной аттестации, итоговой аттестации) с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся с ОВЗ в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

Дополнительно при проведении текущего контроля успеваемости, промежуточной или итоговой аттестации обучающихся с ОВЗ с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования) обеспечивается соблюдение следующих требований:

- использование простого изложения задания для выполнения, а также инструкции о порядке текущего контроля успеваемости, промежуточной (итоговой) аттестации;
- доступные по уровню сложности, визуализированные задания.

Создаются и иные специальные условия для осуществления контрольно-оценочной деятельности в отношении обучающихся с ОВЗ в зависимости от нозологии, регламентированные федеральными нормативно-правовыми актами, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации.

Достижение (выраженность) сформированности у обучающихся с ОВЗ целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания) может осуществляться педагогическими работниками посредством педагогического наблюдения, беседы, анкетирования, тестирования, реализации метода анализа продуктов деятельности обучающихся, специальных диагностических методик. Особенности педагогической диагностики в данном направлении отражены в примерной рабочей программе воспитания ПАОП ПО.

Результативность комплексного сопровождения обучающихся с ОВЗ, их образовательной деятельности в рамках реализации ПАОП ПО осуществляется систематически при помощи наблюдения, беседы, анкетирования, тестирования, реализации метода анализа продуктов деятельности обучающихся, использования специальных диагностических методик и др.

Организация текущего контроля успеваемости.

Текущий контроль успеваемости представляет собой систематическую проверку знаний, умений, практического опыта обучающихся с ОВЗ. Эта оценка осуществляется непосредственно в ходе и по результатам проведения учебных занятий, в том числе по итогам выполнения заданий самостоятельной работы обучающимися. Задача текущего контроля – обеспечение постоянной «обратной связи», позволяющей своевременно реагировать на затруднения и ошибки обучающихся и совершенствовать содержание и технологии обучения.

Формы и процедуры текущего контроля знаний, умений, практического опыта обучающихся регламентируются локальными нормативно-правовыми актами профессиональной образовательной организации.

Формы и методы текущего контроля успеваемости обучающихся с ОВЗ: контрольная работа, устный опрос, письменный опрос, проверка результатов выполнения практических заданий (лабораторных заданий), проверка выполнения самостоятельной работы обучающимися, тестирование, наблюдение за деятельностью обучающихся и др.

Текущий контроль знаний, умений и практического опыта проводится только за счет объемов учебного времени, отведенных учебным планом по ПАОП ПО на изучение соответствующих учебных дисциплин (общепрофессиональных учебных дисциплин, адаптационных учебных дисциплин, адаптивной физической культуры), междисциплинарных курсов и практик. Результаты текущего контроля знаний, умений,

практического опыта являются основанием для допуска обучающихся с ОВЗ к промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация.

Промежуточная аттестация – это проверка учебных достижений обучающихся с ОВЗ, осуществляемая по итогам изучения или выполнения обучающимися каждой части адаптированной образовательной программы (учебной дисциплины, междисциплинарного курса, учебной практики, производственной практики, профессионального модуля, адаптивной физической культуры).

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине (общепрофессиональной учебной дисциплине, адаптационной учебной дисциплине, адаптивной физической культуре), междисциплинарному курсу и профессиональному модулю, практикам разрабатываются профессиональной образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Формами промежуточной аттестации являются зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ), экзамен (Э).

По учебным дисциплинам промежуточная аттестация может проводиться в форме дифференцированного зачета или зачета. По усмотрению профессиональной образовательной организации при необходимости в качестве промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине может быть определен экзамен.

Промежуточная аттестация обучающихся с ОВЗ по составным элементам профессионального модуля осуществляется следующим образом: по междисциплинарному курсу – зачет, дифференцированный зачет или (при обоснованной необходимости) экзамен, по учебной и производственной практикам – либо зачет, либо дифференцированный зачет.

Промежуточная аттестация по профессиональному модулю проводится в форме экзамена. Условием допуска к экзамену по профессиональному модулю является успешное освоение обучающимся всех элементов профессионального модуля.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Конкретные формы промежуточной аттестации по учебным дисциплинам (общепрофессиональным учебным дисциплинам, адаптационным дисциплинам, адаптивной физической культуре), междисциплинарным курсам, практикам, профессиональным модулям представлены в учебном плане настоящей ПАОП ПО.

Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики, профессионального модуля.

Итоговая аттестация по адаптированной основной программе профессионального обучения.

Итоговая аттестация представляет собой проверку результатов освоения выпускниками адаптированной основной программы профессионального обучения; позволяет подтвердить квалификацию выпускников, их готовность к самостоятельному решению задач профессиональной деятельности.

К итоговой аттестации допускается обучающийся с ОВЗ, не имеющий академической задолженности, успешно прошедший все виды промежуточной аттестации и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.

Итоговая аттестация по адаптированным основным программам профессионального обучения реализуется в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен по адаптированной основной программе профессионального обучения проводится профессиональной образовательной организацией для определения соответствия полученных обучающимися с ОВЗ знаний, умений, практического опыта, профессиональных компетенций в рамках регламентированного вида деятельности адаптированной основной программе профессионального обучения (данной адаптированной образовательной программе) и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационного разряда по соответствующей осваиваемой профессии рабочего.

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения, адаптированного для обучающихся с ОВЗ, включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. Проверка теоретических знаний обучающихся с ОВЗ осуществляется по экзаменационным билетам. Для выполнения практических квалификационных работ обучающиеся получают наряд-задания.

Во время итоговой аттестации осуществляется оценка результативности воспитания обучающихся с ОВЗ, а также подведение итогов их комплексного сопровождения.

Итоговую аттестацию по адаптированной образовательной программе проводит аттестационная комиссия, во главе с ее председателем, в состав которой входят руководящие и педагогические работники профессиональной образовательной организации. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Работа аттестационной комиссии оформляется протоколом.

Лицо, успешно сдавшее квалификационный экзамен по настоящей адаптированной основной программе профессионального обучения, получает квалификацию по профессии рабочего с присвоением квалификационного разряда по результатам профессионального обучения, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего).

Квалификация, указываемая в свидетельстве о профессии рабочего, должности служащего, дает его обладателю право заниматься определенной профессиональной деятельностью или выполнять конкретные трудовые функции, для которых в установленном законодательством Российской Федерации порядке определены обязательные требования к наличию квалификации по результатам профессионального обучения.

Профессиональная образовательная организация самостоятельно устанавливает образец выдаваемого свидетельства о профессии рабочего, должности служащего.

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

Контроль и оценка основных результатов обучения по примерной адаптированной основной программе профессионального обучения.

Основные показатели оценки основных результатов обучения по настоящей ПАОП ПО представлены в табличной форме (см. таблицу 5).

Таблица 5.

Контроль и оценка основных результатов обучения по ПАОП ПО

Индекс	**Результаты обучения (предмет оценивания) (профессиональные компетенции по каждому виду профессиональной деятельности)**	**Основные показатели оценки результата**
1	*2*	*3*
ВД.01	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	
ПК.01.01	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	своевременность, оперативность и точность подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
ПК.01.02	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	качество обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
ВД.02	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	
ПК.02.01	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	своевременность, быстрота и качество подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК.02.02	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	своевременность, быстрота и точность подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
ПК.02.03	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	быстрота, точность и качество приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК.02.04	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	оперативность и точность выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК.02.05	Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос	оперативность и качество упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
ПК.02.06	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка	быстрота и качество отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

Контроль и оценка основных результатов воспитания по примерной адаптированной основной программе профессионального обучения.

Основные показатели оценки основных результатов воспитания (достижения целевых ориентиров результатов воспитания) в рамках настоящей ПАОП ПО представлены в третьем разделе «Организационный раздел», пункте 3.5 «Анализ воспитательного процесса» примерной рабочей программы воспитания ПАОП ПО.

Оценка результатов комплексного сопровождения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, их образовательной деятельности в рамках реализации примерной адаптированной основной программе профессионального обучения.

Основные показатели оценки основных результатов комплексного сопровождения обучающихся с ОВЗ в процессе реализации ПАОП ПО представлены в табличной форме (см. таблицу 6).

Таблица 6.

Оценка основных результатов комплексного сопровождения обучающихся с ОВЗ в рамках реализации ПАОП ПО

Результаты комплексного сопровождения обучающихся с ОВЗ (предмет оценивания)	**Основные показатели оценки результата**
1	*2*
адаптированность обучающихся к режиму и условиям профессиональной образовательной организации	соблюдение обучающимися правил внутреннего распорядка и режима организации образовательной деятельности в профессиональной образовательной организации
включенность обучающихся в учебно-познавательную деятельность	проявление обучающихся включенности в учебно-познавательную деятельность
сформированность интереса к трудовой и профессиональной деятельности	демонстрация интереса к трудовой и профессиональной деятельности
способность применять сформированные профессиональные компетенции в рамках осваиваемой профессии в трудовой и профессиональной деятельности	проявление способности применять сформированные профессиональные компетенции в рамках осваиваемой профессии в трудовой и профессиональной деятельности
сформированность у обучающихся умений организовывать свою самостоятельную работу по выполнению учебных и трудовых заданий (поручений)	демонстрация обучающимися сформированности у них умений организовывать свою самостоятельную работу по выполнению учебных и трудовых заданий (поручений)
снятие у обучающихся психологических барьеров в общении с окружающими	отсутствие у обучающихся психологических барьеров в общении с окружающими
сформированность у обучающихся умений вступать в конструктивное взаимодействие (общение) с окружающими людьми	демонстрация обучающимися умений вступать в конструктивное взаимодействие (общение) с окружающими людьми

Результаты комплексного сопровождения обучающихся с ОВЗ (предмет оценивания)	**Основные показатели оценки результата**
1	*2*
освоенность обучающимися правил культуры поведения и общения	демонстрация поведения, основанного на соблюдении правил культуры поведения и общения
отсутствие проявлений агрессивности, конфликтности личности	демонстрация обучающимися отсутствия проявлений агрессивности, конфликтности личности
сформированность у обучающимися социально-бытовых умений и навыков (умения и навыки самообслуживания и гигиены, умения и навыки ведения домашнего хозяйства, умения, необходимые для осуществления самостоятельной жизнедеятельности, и др.)	проявление обучающимися социально-бытовых умений и навыков (умения и навыки самообслуживания и гигиены, умения и навыки ведения домашнего хозяйства, умения, необходимые для осуществления самостоятельной жизнедеятельности, и др.)
состояние психологический защищенности у обучающихся	проявление обучающимися состояния психологический защищенности
развитость толерантных проявлений личности	демонстрация толерантных проявлений личности
продвижение в развитии познавательных психических процессов (внимания, памяти, мышления, воображения, речи и др.)	выраженность положительной динамики развития у обучающихся познавательных психических процессов (внимания, памяти, мышления, воображения, речи и др.)

РАЗДЕЛ 5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения.

Реализация настоящей ПАОП ПО профессионального обучения обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное образование или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой учебной дисциплины (профессионального модуля).

Преподаватели общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов должны иметь опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Они проходят обязательную стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Требования к квалификации педагогических кадров (преподавателей, мастеров производственного обучения (при наличии)), осуществляющих руководство практикой:

- наличие опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- прохождение обязательной стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Педагогические работники профессиональной образовательной организации, входящие в состав аттестационной комиссии для проведения итоговой аттестации по адаптированной основной программе профессионального обучения должны иметь среднее профессиональное образование или высшее образование, соответствующее профилю адаптированной образовательной программы. Они должны иметь опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходить обязательные стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Все педагогические работники осваивают дополнительные профессиональные программы – программы повышения квалификации не реже одного раза в три года, в том числе (при необходимости) в форме стажировки.

Для сопровождения образовательного процесса обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ, имеющих инвалидность) в профессиональной образовательной организации привлечены заместитель директора по учебно-воспитательной работе, начальник отдела по обучению, воспитанию и социализации обучающихся с ОВЗ и инвалидностью (при наличии), социальный педагог (при наличии), педагог-психолог (при наличии), тьютор (при наличии), руководители учебных групп, мастера производственного обучения (при наличии), преподаватели и иные работники профессиональной образовательной организации, осуществляющие мероприятия по обучению и воспитанию данной категории обучающихся, их социальной и психологической адаптации.

Профессиональное сопровождение образовательной деятельности обучающихся с ОВЗ работники профессиональной образовательной организации осуществляют, исходя из своих должностных обязанностей, регламентированных соответствующим должностными инструкциями; в своей деятельности руководствуются локальными актами профессиональной образовательной организации по вопросам построения образовательного процесса с обучающимися с ОВЗ.

К реализации адаптированных основных программ профессионального обучения профессиональной образовательной организацией при необходимости привлекаются специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, сурдопедагоги, тифлопедагоги; сурдопереводчики, тифлосурдопереводчики (переводчики русского жестового языка).

Работники, в том числе педагогические, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы должны быть ознакомлены с психофизиологическими

особенностями обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ, имеющих инвалидность) разных нозологических групп и учитывать их при организации образовательного процесса, должны владеть педагогическими технологиями осуществления педагогического процесса с лицами с ОВЗ.

Работники профессиональной образовательной организации, взаимодействующие с обучающимися с ОВЗ и инвалидностью, проходят в установленном порядке инструктирование по вопросам обеспечения доступности для обучающихся с ОВЗ и инвалидностью объектов профессиональной образовательной организации и предоставляемых ею услуг.

Профессиональная образовательная организация организует освоение педагогическими работниками, участвующими в организации образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ, программ профессиональной переподготовки и (или) программ повышения квалификации в области технологий работы с данными обучающимися, инклюзивного профессионального образования или дополнительных профессиональных программ по вопросам организации образовательной деятельности в профессиональных образовательных организациях с обязательными модулями по осуществлению образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ, имеющими инвалидность).

Деятельность тьюторов (при наличии) заключается в индивидуальной работе с обучающимися с ОВЗ в образовательном процессе и в процессе социализации. Тьютор проводит дополнительные индивидуальные консультации и занятия с обучающимися, организованные для оказания помощи в освоении учебного материала, объяснения и подкрепления содержания учебных дисциплин, курсов и выработки умений к обучению в профессиональной образовательной организации.

Работа педагога-психолога с обучающимися с ОВЗ состоит в создании благоприятного психологического климата, формировании условий, стимулирующих личностный и профессиональный рост, обеспечении психологической защищенности данной категории лиц, поддержке и укреплении их психического здоровья.

Социальный педагог осуществляет социальную защиту, выявляет потребности обучающихся с ОВЗ и их семей в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации и социализации.

При достаточно активном использовании в образовательном процессе разнообразных современных технических и программных средств обучения лиц с ОВЗ (лиц с ОВЗ, имеющих инвалидность) профессиональной образовательной организацией может вводиться должность специалиста по специальным техническим и программным средствам обучения, помогающего педагогическим работникам и обучающимся использовать данные средства, содействующего в обеспечении обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью) дополнительными способами передачи, освоения и воспроизводства учебной информации, занимающегося разработкой и внедрением специальных методик, электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Могут вводиться должности ассистента (помощника) по оказанию технической помощи инвалидам и лицам с ОВЗ разных нозологических групп.

Профессиональная образовательная организация предоставляет бесплатно при необходимости обучающимся с ОВЗ (обучающимся с ОВЗ, имеющим инвалидность) услуги указанных выше специалистов.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.

Примерная адаптированная образовательная программа обеспечивается примерной учебно-методической документацией по всем, входящим в ее состав учебным дисциплинам (общепрофессиональным учебным дисциплинам, адаптационным учебным дисциплинам,

адаптивной физической культуре), междисциплинарным курсам, практикам, профессиональным модулям, а также итоговой аттестации обучающихся с ОВЗ.

Реализация настоящей ПАОП ПО обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин, профессиональных модулей адаптированной образовательной программы. Списки информационных источников основной и дополнительной литературы, используемой в процессе реализации данной примерной адаптированной основной программы профессионального обучения, представлены в примерных адаптированных программах учебных дисциплин, в том числе адаптационных учебных дисциплин, примерных адаптированных программах профессиональных модулей, примерной программе адаптивной физической культуры.

Профессиональная образовательная организация осуществляет бесплатное предоставление обучающимся с ОВЗ учебников, учебных пособий и иной учебно-методической, справочной литературы, периодических изданий, в том числе адаптированных с учетом ограничений жизнедеятельности (полной или частичной утраты лицами способности или возможности осуществлять самообслуживание, самостоятельно передвигаться, ориентироваться, общаться, контролировать свое поведение, обучаться и заниматься трудовой деятельностью) данных обучающихся.

Во время прохождения профессионального обучения обучающиеся с ОВЗ имеют доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». Также им обеспечивается доступ к универсальной инклюзивной электронной образовательной среде – системе дистанционного обучения «Moodle» профессиональной образовательной организации.

5.3. Материально-техническое обеспечение.

Профессиональная образовательная организация обеспечивает создание для обучающихся с ОВЗ и инвалидностью безбарьерной архитектурной среды в учебных зданиях, учебно-производственных мастерских, общежитии. Она создает условия доступности для инвалидов, обучающихся с ОВЗ имеющихся объектов и предоставляемых услуг согласно приказу Министерства просвещения Российской Федерации от 31 марта 2025 года № 253 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере общего, среднего профессионального образования и соответствующего дополнительного профессионального образования, профессионального обучения, дополнительного образования детей и взрослых, организации отдыха и оздоровления детей, а также оказания им при этом необходимой помощи».

Профессиональная образовательная организация для реализации адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар располагает необходимой материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом профессиональной образовательной организации по данной адаптированной основной программе профессионального обучения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Профессиональная образовательная организация располагает всеми необходимыми учебными кабинетами, лабораториями, мастерскими и другими помещениями для осуществления профессиональной подготовки лиц, обучающихся по настоящей адаптированной образовательной программе. Соответствующий перечень указанного материального оснащения (помещений) для организации образовательной деятельности обучающихся с ОВЗ приведен в четвертом разделе учебного плана ПАОП ПО «4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для профессиональной подготовки

обучающихся с ОВЗ с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования) по профессии рабочего 16675 Повар».

Профессиональная образовательная организация имеет необходимые технические средства обучения: интерактивные доски, мультимедийные проекторы, персональные компьютеры и ноутбуки, используемые в образовательном процессе, компьютерные классы с выходом в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет», – а также иное учебное оборудование, необходимое для организации обучения обучающихся по данной ПАОП ПО.

Профессиональная образовательная организация выполняет требования к материально-техническому обеспечению образовательной деятельности обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью), относящихся к категории обучающихся по настоящей адаптированной образовательной программе, которые регламентированы нормативно-правовыми актами Российской Федерации, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации, в частности письмом министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утвержденными министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн), а также письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 01 ноября 2024 года № 05-4013 «О направлении методических рекомендаций по оснащению ПОО» (вместе с «Методическими рекомендациями по оснащению профессиональных образовательных организаций»).

В учебных кабинетах, мастерских, лабораториях профессиональной образовательной организации предусмотрено создание специальных учебных (рабочих) мест для обучения лиц с ОВЗ (лиц с ОВЗ, имеющих инвалидность) определенных нозологий по настоящей ПАОП ПО.

Требования к материально-техническому обеспечению организации практик обучающихся представлены в шестом разделе «Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» настоящей ПАОП ПО.

Для осуществления воспитания (воспитательной работы) используется отдельные составные компоненты материально-технического обеспечения, которое применяется при построении учебной деятельности обучающихся с ОВЗ.

Для выпускников из числа лиц с ОВЗ (с ОВЗ и инвалидностью) итоговая аттестация проводится профессиональной образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников. Для создания специальных условий при проведении итоговой аттестации, в том числе применения специального материально-технического оснащения, в зависимости от нозологической группы 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.

Материально-техническое обеспечение организации и проведения итоговой аттестации представлено в примерной программе итоговой аттестации обучающихся по данной ПАОП ПО.

РАЗДЕЛ 6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Информация о требованиях к кадровому и информационному обеспечению реализации практик, предусмотренных ПАОП ПО, представлена в пунктах 5.1 «Кадровое обеспечение процесса обучения» и 5.2 «Учебно-методическое и информационное обеспечение» настоящей адаптированной образовательной программы.

При реализации учебной практики используются материально-технические ресурсы самой профессиональной образовательной организации.

Производственная практика проводится в организациях (базы практики), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся с ОВЗ. Базы практики имеют все необходимое оборудование, материалы и инструменты, необходимые для выполнения обучающимися с ОВЗ всех видов регламентированных работ. Производственная практика сопровождается оформлением каждым обучающимся и базой практики следующих документов: договор о практической подготовке обучающегося (обучающихся) – договор на прохождение производственной практики, дневник по производственной практике, производственная характеристика на обучающегося.

Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ОВЗ, имеющих инвалидность, производится с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, отраженных в индивидуальной программе реабилитации инвалида (относительно рекомендованных условий и видов труда), а также с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся.

При необходимости для прохождения практики обучающимися с ОВЗ, имеющими инвалидность, создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений здоровья обучающихся, а также с учетом профессии, характера труда, выполняемых инвалидом трудовых функций.

Специальные рабочие места для трудоустройства инвалидов – рабочие места, требующие дополнительных мер по организации труда, включая адаптацию основного и вспомогательного оборудования, технического и организационного оснащения, дополнительного оснащения и обеспечения техническими приспособлениями с учетом индивидуальных возможностей инвалидов.

Особенности организации практик по данной ПАОП ПО отражены в примерных адаптированных программах учебной и (или) производственной практик по каждому профессиональному модулю.

РАЗДЕЛ 7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Для организации образовательной деятельности обучающихся по адаптированным основным программам профессионального обучения в профессиональной образовательной организации функционирует отдел по обучению, воспитанию и социализации обучающихся с ОВЗ и инвалидностью (при наличии).. В данном отделе в комплексе реализуются необходимые направления работы для создания условий для успешного освоения обучающимися с ОВЗ и инвалидностью выбранных профессий профессионального обучения, в том числе их социальной адаптации.

Реализуются разнообразные мероприятия по созданию социокультурной среды в профессиональной образовательной организации в целях социальной адаптации обучающихся, осваивающих адаптированную образовательную программу: воспитательные дела, культурно-массовые мероприятия, акции, тренинговые занятия и др.

Имеет место быть позитивная внешняя социокультурная среда профессиональной образовательной организации, способствующая результативному решению задач социализации обучающихся. Профессиональная образовательная организация активно взаимодействует для этого с разными социальными партнерами: региональными общественными объединениями инвалидов, организациями, которые оказывают помощь лицам с нарушением интеллекта, учреждениями культуры, организациями дополнительного образования детей и взрослых, работодателями и иными заинтересованными лицами, организациями и предприятиями.

Профессиональная образовательная организация также реализует мероприятия для осуществления востребованной педагогизации социальной среды.

Направления работы профессиональной образовательной организации по организации образовательной деятельности для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по адаптированной основной программе профессионального обучения.

К основным направлениям работы по организации образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ относятся:

1) создание безбарьерной (доступной) архитектурной среды в профессиональной образовательной организации для обучающихся с ОВЗ;

2) материально-техническое обеспечение, необходимое для создания специальных условий для обучающихся из числа лиц с ОВЗ;

3) реализация адаптированной образовательной программы с учетом регламентированных требований и санитарно-эпидемиологических правил и нормативов в рамках созданной безбарьерной (доступной) образовательной среды, в том числе:

- создание условий для освоения обучающимися с ОВЗ учебных циклов адаптированной образовательной программы, включая изучение адаптационных дисциплин;
- проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся с ОВЗ по адаптированной основной программе профессионального обучения;
- создание специальных условий для прохождения обучающимися с инвалидностью и ОВЗ учебной и производственной практик;
- включение в образовательный процесс согласно действующим федеральным рекомендациям электронного обучения и дистанционных образовательных технологий для данной категории обучающихся;
- организация воспитательной работы, внеурочной деятельности, дополнительного образования обучающихся с ОВЗ;

4) комплексное сопровождение обучающихся с ОВЗ, их образовательной деятельности, которое включает в себя организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, социальное и медицинско-оздоровительное сопровождение;

5) нормативно-правовое, программно-методическое и кадровое сопровождение образовательной деятельности, в том числе:

- подготовка локальных актов по вопросам организации образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ;
- разработка адаптированной образовательной программы, учитывающей особенности ограничений жизнедеятельности людей с ОВЗ, индивидуальных учебных планов (при необходимости);
- разработка методической продукции по организации обучения и воспитания обучающихся с ОВЗ, по формированию индивидуальных образовательных маршрутов в соответствии с особыми образовательными потребностями данной категории обучающихся;
- кадровое обеспечение организации образовательного процесса для обучающихся с ОВЗ;
- проведение организационно-методических мероприятий для работников профессиональной образовательной организации (заседаний педагогического совета, инструктивно-методических совещаний, семинаров, конференции и т.д.);
- дополнительное профессиональное образование руководящих и педагогических работников в области образования лиц с ОВЗ в системе среднего профессионального образования и профессионального обучения, инструктирование работников профессиональной образовательной организации по вопросам обеспечения доступности объектов профессиональной образовательной организации и предоставляемых ею услуг;

6) организация профессиональной ориентации лиц с ОВЗ;

7) содействие трудоустройству выпускников из числа лиц с ОВЗ;

8) организация функционирования психолого-педагогического консилиума в профессиональной образовательной организации;

9) сотрудничество с социальными партнерами в ходе реализации направлений работы по организации обучения обучающихся с ОВЗ по адаптированной основной программе профессионального обучения, в том числе в сетевой форме;

10) обеспечение информационной открытости профессионального обучения обучающихся с ОВЗ.

Дополнительные направления деятельности по обеспечению обучения лиц с ОВЗ в профессиональной образовательной организации определяются при необходимости приказом ее руководителя.

В процессе организации образовательной деятельности по настоящей ПАОП ПО применяются следующие методики и технологии обучения и воспитания обучающихся с ОВЗ с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования): технология личностно-ориентированного обучения (воспитания), технология индивидуализации обучения (воспитания), технология дифференцированного обучения, методика коллективных способов обучения, методика коллективной творческой деятельности, информационно-коммуникационные технологии обучения, технология обучения без принуждения, технология рефлексии, методика объяснительно-иллюстративного обучения, технологии проектного обучения, интерактивные технологии обучения, технология воспитания в деятельности, методика нравственного воспитания личности, технология трудового воспитания, методика воспитания толерантности, коррекционно-развивающая технология обучения, технология разноуровневого обучения, технология социально-трудовой адаптации обучающихся с ОВЗ, игровые технологии обучения (воспитания), здоровьесберегающие технологии и др.

Комплексное сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, их деятельности по освоению адаптированной образовательной программы.

Комплексное сопровождение обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью), их образовательной деятельности осуществляется в соответствии с рекомендациями ПМПК (для лиц с ОВЗ) и федеральных учреждений медико-социальной экспертизы (для людей с инвалидностью). Учитываются также рекомендации, сформулированные психолого-педагогическим консилиумом профессиональной образовательной организации.

Компонентами комплексного сопровождения обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ, имеющих инвалидность), их образовательной деятельности в профессиональной образовательной организации, являются организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение.

Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль за учебной деятельностью обучающихся с ОВЗ в соответствии с графиком учебного процесса. Оно включает в себя:

- контроль за посещаемостью обучающимися учебных занятий;
- помощь лицам с ОВЗ в организации самостоятельной работы;
- организацию индивидуальных консультаций для обучающихся;
- содействие в прохождении промежуточной аттестации (сдаче зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов), ликвидации академических задолженностей;
- коррекцию взаимодействия обучающегося и преподавателя, мастера производственного обучения в учебном процессе;
- консультирование сотрудников профессиональной образовательной организации по психофизическим особенностям обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью), коррекцию трудных ситуаций.

Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации. Оно направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося, ее профессиональное становление с помощью психодиагностических процедур, психопрофилактики и коррекции личностных искажений. Психолого-педагогическое сопровождение образовательной деятельности также предусматривает:

- формирование в профессиональной образовательной организации комфортной психологической среды;
- создание в профессиональной образовательной организации толерантной социокультурной среды;
- снятие психологических барьеров в общении с окружающими;
- адаптацию обучающихся с ОВЗ к социуму.

Социальное сопровождение – это совокупность мероприятий, сопутствующих образовательному процессу и направленных на социальную поддержку обучающихся с ОВЗ, включая содействие в решении бытовых проблем, проблем, возникающих в процессе проживания в общежитии, в осуществлении социальных выплат, выделении материальной помощи и др. Социальное сопровождение образовательной деятельности также включает в себя:

- социализацию обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью), развитие адаптационных механизмов по включению их в общество;
- повышение просвещенности участников образовательных отношений в вопросах ограниченных возможностей здоровья и инвалидности;
- преодоление стереотипов, предрассудков и вредных обычаев и привычек в отношении людей с ОВЗ и инвалидностью;
- воспитание уважительного отношения к правам лиц с ОВЗ (и инвалидностью).

Медицинско-оздоровительное сопровождение включает диагностику физического состояния обучающихся, сохранение их здоровья, развитие адаптационного потенциала, приспособляемости к учебе. Оно предусматривает:

- проведение профилактически-оздоровительных мероприятий (лекций, бесед, тренингов и т.д.);
- реализацию учебной дисциплины «Адаптивная физическая культура» и проведение спортивно-массовых мероприятий, адаптированных для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ, имеющих инвалидность).

Важную роль в сопровождении лиц с ОВЗ (лиц с ОВЗ и инвалидностью) в профессиональной образовательной организации играет медицинский кабинет, деятельность которого направлена на оказание первой медицинской помощи; оказание врачебной помощи при травмах, острых и хронических заболеваниях; осуществление лечебных, профилактических и реабилитационных мероприятий (в том числе, организацию динамического наблюдения за лицами с хроническими заболеваниями, длительно и часто болеющими); пропаганду гигиенических знаний и здорового образа жизни среди обучающихся в виде лекций, бесед, наглядной агитации.

Для осуществления личностного, индивидуализированного сопровождения обучающихся с ОВЗ (ОВЗ и инвалидностью) используется такая форма сопровождения, как волонтерское движение среди обучающихся для поддержки лиц, осваивающих адаптированные образовательные программы. Волонтерское движение не только способствует социализации данной категории обучающихся, но и содействует более тесному взаимодействию других обучающихся с лицами с ОВЗ (лицами с ОВЗ и инвалидностью), развивает процессы интеграции в молодежной среде, что обязательно проявится с положительной стороны в общественной жизни в будущем.

Сопровождение включается в структуру образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами. В рамках системы сопровождения работают такие специалисты профессиональной образовательной организации, как педагог-психолог, социальный педагог, тьютор и др.

Комплексное сопровождение лиц с ОВЗ осуществляется в рамках деятельности психолого-педагогического консилиума профессиональной образовательной организации.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Учебный план

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ –
ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО

по профессии рабочего
16675 Повар

2025 г.

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Настоящий учебный план (примерный учебный план) примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар (профессия рабочего указана в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 года № 534 (в последующей редакции) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение») (далее – ПАОП ПО) разработан на основе нормативно-правовой и методической документации, представленной в пункте 1.1 «Нормативно-правовые основы разработки примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» соответствующей настоящему учебному плану ПАОП ПО.

1.2. Общая характеристика учебного плана ПАОП ПО.

Настоящий учебный план определяет качественные и количественные характеристики ПАОП ПО.

Учебный план состоит из титульной части, пояснительной записки, таблицы «Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения», таблицы «План учебного процесса (для примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего)» и примерного перечня кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для профессиональной подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования) по профессии рабочего 16675 Повар.

Данный учебный план составлен для организации очной формы обучения по ПАОП ПО с использованием дистанционных образовательных технологий.

Срок обучения – 1 год и 9 месяцев с присвоением квалификации повар, уровень квалификации: 2, 3 квалификационные разряды.

Контингент (категория) обучающихся: обучающиеся с ОВЗ с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования).

Обучающийся с ОВЗ по настоящему учебному плану ПАОП ПО готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- ВД.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара (на 2 квалификационный разряд);
- ВД.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий (на 3 квалификационный разряд).

В результате реализации учебного плана обучающийся с ОВЗ должен обладать регламентированными в соответствующей ПАОП ПО профессиональными компетенциями, а также владеть необходимым практическим опытом, умениями и знаниями.

1.3. Организация учебного процесса и режим занятий.

Организацию учебного процесса и режим занятий в рамках реализации настоящей адаптированной основной программы профессионального обучения целесообразно представить следующим образом:

- учебный процесс организуется в рамках учебных семестров, объединенных в учебные годы;

- начало и завершение профессионального обучения обучающихся с ОВЗ осуществляется в соответствии с календарным учебным графиком и расписанием организации образовательной деятельности обучающихся по адаптированной образовательной программе с учетом формы обучения;

- учебный год начинается и заканчивается в соответствии с календарным учебным графиком по настоящему учебному плану;

- продолжительность учебной недели – пятидневная;

- учебный план включает в себя такие элементы, как учебные дисциплины (общепрофессиональные учебные дисциплины, адаптационные учебные дисциплины), междисциплинарные курсы (МДК), профессиональные модули (ПМ), учебную (УП) и производственную (ПП) практики, дисциплину «Адаптивная физическая культура» (АФК), по результатам освоения которых осуществляется промежуточная аттестация (ПА), и итоговую аттестацию (ИА);

- последовательность и своеобразие реализации элементов учебного плана осуществляется согласно календарному учебному графику по адаптированной образовательной программе с учетом формы обучения.

Иные особенности организации учебного процесса и режима занятий обучающихся с ОВЗ представлены в пунктах 2.5 – 2.7 раздела 2 «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО, в рамках которой составлен настоящий учебный план.

1.4. Порядок аттестации обучающихся с ОВЗ.

Оценка качества освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения должна включать кроме текущего контроля успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Особенности организации текущего контроля успеваемости и аттестации обучающихся с ОВЗ указаны в разделе 4 «Контроль и оценка результатов освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО, в рамках которой составлен данный учебный план.

В течение всего периода реализации примерной адаптированной основной программы профессионального обучения, исходя из профессионально-педагогической целесообразности, осуществляется проведение 2 экзаменов, 5 дифференцированных зачетов, 15 зачетов в рамках промежуточной аттестации.

Итоговая аттестация по адаптированной образовательной программе проводится в форме квалификационного экзамена. Оценка выставляется по пятибалльной системе.

Лицам, успешно прошедшим итоговую аттестацию по адаптированной образовательной программе, выдается документ о квалификации (свидетельство о профессии рабочего).

1.5. Другое.

Иные аспекты обучения потребителей образовательных услуг по настоящему учебному плану, не обозначенные в данном документе, регулируются локальными нормативными актами профессиональной образовательной организации, не противоречащими действующей нормативно-правовой документации в сфере образования федерального (Российская Федерация) и регионального (субъект Российской Федерации) уровней.

Настоящий учебный план является основой для разработки индивидуальных учебных планов для лиц, осваивающих адаптированную образовательную программу, при наличии объективных для этого оснований, предусмотренных действующим законодательством.

В контексте реализации учебного плана ПАОП ПО разрабатываются примерные адаптированные программы учебных дисциплин (общепрофессиональных учебных дисциплин, адаптационных учебных дисциплин), профессиональных модулей, практик, примерная программа адаптивной физической культуры, примерная программа итоговой аттестации, примерные оценочные и методические материалы.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения.

Курсы	Обучение по дисциплинам, в том числе адаптивной физической культуре, и междисциплинарным курсам *(кроме промежуточной аттестации)*	Учебная практика *(включая промежуточную аттестацию по практике)*	Производственная практика *(включая промежуточную аттестацию по практике)*	Промежуточная аттестация *(по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, экзамены по профессиональным модулям и консультации к ним)*	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*
1 курс	24	10	3	2		13	**52**
2 курс	11	8	15	2	1	2	**39**
Всего	**35**	**18**	**18**	**4**	**1**	**15**	**91**

Страница 1

3. План учебного процесса (для примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего).

Индекс	Наименование элемента адаптированной образовательной программы (цикла, учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики, итоговой аттестации) и др.	Формы промежуточной аттестации: Учебный семестр 1	2	3	4	Учебная нагрузка обучающихся (час.): максимальная учебная нагрузка обучающихся	самостоятельная работа обучающихся	обязательная учебная нагрузка обучающихся: всего обязательной учебной нагрузки обучающихся	аудиторная учебная нагрузка обучающихся (учебные занятия): всего, включая теоретические занятия	в том числе: практических и лабораторных занятий	в том числе: консультаций	учебная практика	производственная практика	промежуточная аттестация	Распределение обязательной учебной нагрузки обучающихся по курсам и семестрам (час. в семестр): 1 учебный курс: 1 семестр 17 нед.	2 семестр 22 нед.	2 чебный курс: 3 семестр 17 нед.	4 семестр 19 нед.
1	*2*	*3*				*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*	*13*	*14*	*15*	*16*
ОП.00	**Общепрофессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины**	**6 з / 0 дз / 0 Э**				**357**	**119**	**238**	**226**	**104**	**0**	**-**	**-**	**12**	**120**	**76**	**42**	**0**
ОП.01	Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве	з	-	-	-	72	24	48	46	16		-	-	2	48			
ОП.02	Основы товароведения пищевых продуктов	з	-	-	-	60	20	40	38	20		-	-	2	40			
ОП.03	Оборудование предприятий общественного питания	-	з	-	-	66	22	44	42	24		-	-	2		44		
ОП.04	Основы организации производства и экономики предприятий общественного питания	-	-	з	-	63	21	42	40	22		-	-	2			42	
ОП.05	Основы безопасности жизнедеятельности	з	-	-	-	48	16	32	30	10		-	-	2	32			
ОП.06	Обществознание	-	з	-	-	48	16	32	30	12		-	-	2		32		
АЦ.00	**Адаптационный учебный цикл. Адаптационные учебные дисциплины**	**6 з / 0 дз / 0 Э**				**513**	**171**	**342**	**322**	**188**	**0**	**-**	**-**	**20**	**104**	**94**	**144**	**0**
АД.01	Коммуникативный практикум	-	-	з	-	90	30	60	56	40		-	-	4	26	22	12	

Страница 1

АД.02	Психология личности и профессиональное самоопределение	-	-	з	-	90	30	60	56	30		-	-	4	26	22	12	
АД.03	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-	-	з	-	60	20	40	36	20		-	-	4			40	
АД.04	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	-	-	з	-	180	60	120	116	70		-	-	4	52	20	48	
АД.05	Основы интеллектуального труда	-	-	з	-	48	16	32	30	10		-	-	2			32	
АД.06	Введение в основы финансовых отношений	-	з	-	-	45	15	30	28	18		-	-	2		30		
П.00	**Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули**	**2 з / 5 дз / 2 Э**				**1845**	**255**	**1590**	**450**	**310**	**24**	**536**	**536**	**68**	**252**	**468**	**300**	**570**
ПМ.01	**Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара**	**1 з / 2 дз / 1 Э**				**405**	**65**	**340**	**106**	**70**	**12**	**118**	**88**	**28**	**220**	**120**	**0**	**0**
	Экзамен по ПМ.01 с консультациями к нему и самостоятельной работой обучающихся по подготовке к промежуточной аттестации по ПМ	-	Э	-	-	45	15	30	12	-	12	-	-	18		30		
МДК.01.01	Технологии выполнения подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	дз	-	-	-	150	50	100	94	70		-	-	6	100			
УП.01	Учебная практика	з	-	-	-	120	-	120	-	-	-	118	-	2	120			
ПП.01	Производственная практика	-	дз	-	-	90	-	90	-	-	-	-	88	2		90		
ПМ.02	**Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий**	**1 з / 3 дз / 1 Э**				**1440**	**190**	**1250**	**344**	**240**	**12**	**418**	**448**	**40**	**32**	**348**	**300**	**570**
	Экзамен по ПМ.02 с консультациями к нему и самостоятельной работой обучающихся по подготовке к промежуточной аттестации по ПМ	-	-	-	Э	45	15	30	12	-	12	-	-	18				30
МДК.02.01	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	-	дз	-	-	300	100	200	188	140		-	-	12	32	168		
МДК.02.02	Технологии презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий	-	-	дз	-	225	75	150	144	100		-	-	6			150	
УП.02	Учебная практика	-	-	-	з	420	-	420	-	-	-	418	-	2		180	150	90
ПП.02	Производственная практика	-	-	-	дз	450	-	450	-	-	-	-	448	2				450
ФК.00	**Физическая культура**	**1 з / 0 дз / 0 Э**				**120**	**40**	**80**	**76**	**76**	**0**	**-**	**-**	**4**	**34**	**22**	**24**	**0**
АФК.01	Адаптивная физическая культура	-	-	з		120	40	80	76	76			-	4	34	22	24	
Итого		**15 з / 5 дз / 2 Э**				**2835**	**585**	**2250**	**1074**	**678**	**24**	**536**	**536**	**104**	**510**	**660**	**510**	**570**
ИА.00	**Итоговая аттестация**	**-**				**30**									**-**	**-**	**-**	**30**
ИА.01	Квалификационный экзамен	-				30									-	-	-	30
Всего		**-**				**2865**												

Страница 2

Итоговая аттестация.
1. Проверка теоретических знаний.
2. Практическая квалификационная работа.

Всего	**учебных дисциплин и междисциплинарных курсов (МДК)** /в единицах в учебный семестр/	9	8	8	0
	учебной практики /в неделях (в часах) в семестр/	4 нед. (120 час.)	6 нед. (180 час.)	5 нед. (150 час.)	3 нед. (90 час.)
	производственной практики /в неделях (в часах) в семестр/		3 нед. (90 час.)		15 нед. (450 час.)
	экзаменов /в единицах в учебный семестр/	0	1	0	1
	дифференцированных зачетов /в единицах в учебный семестр/	1	2	1	1
	зачетов /в единицах в учебный семестр/	4	3	7	1

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для профессиональной подготовки обучающихся с ОВЗ с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования) по профессии рабочего 16675 Повар

№ п/п	Наименование кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений
1	*2*
1	**Кабинеты**
1.1	кабинет санитарии и гигиены в пищевом производстве
1.2	кабинет основ товароведения пищевых продуктов
1.3	кабинет оборудования предприятий общественного питания
1.4	кабинет основ организации производства и экономики предприятий общественного питания
1.5	кабинет безопасности жизнедеятельности
1.6	кабинет обществознания
1.7	кабинет адаптационных учебных дисциплин
1.8	кабинет подготовки рабочего места повара
1.9	кабинет технологий приготовления, презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий
2	**Лаборатории**
2.1	лаборатория адаптивных информационных и коммуникационных технологий
3	**Мастерские**
3.1	мастерская выполнения работ по подготовке рабочего места повара
3.2	мастерская выполнения заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
4	**Спортивный комплекс**
4.1	спортивный зал
4.2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий или спортивная площадка
5	**Залы**
5.1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть «Интернет» или создание условий для работы обучающихся с электронно-библиотечной системой
5.2	актовый зал
6	**Помещения, используемые в процессе комплексного сопровождения обучающихся с ОВЗ**
6.1	кабинет педагога-психолога
6.2	комната релаксации

Приложение 2. Календарный учебный график

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ
ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ –
ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО

по профессии рабочего
16675 Повар

2025 г.

Календарный учебный график
16675 Повар
Календарный учебный график (календарный график учебного процесса, календарный график аттестаций)
1 учебного курса

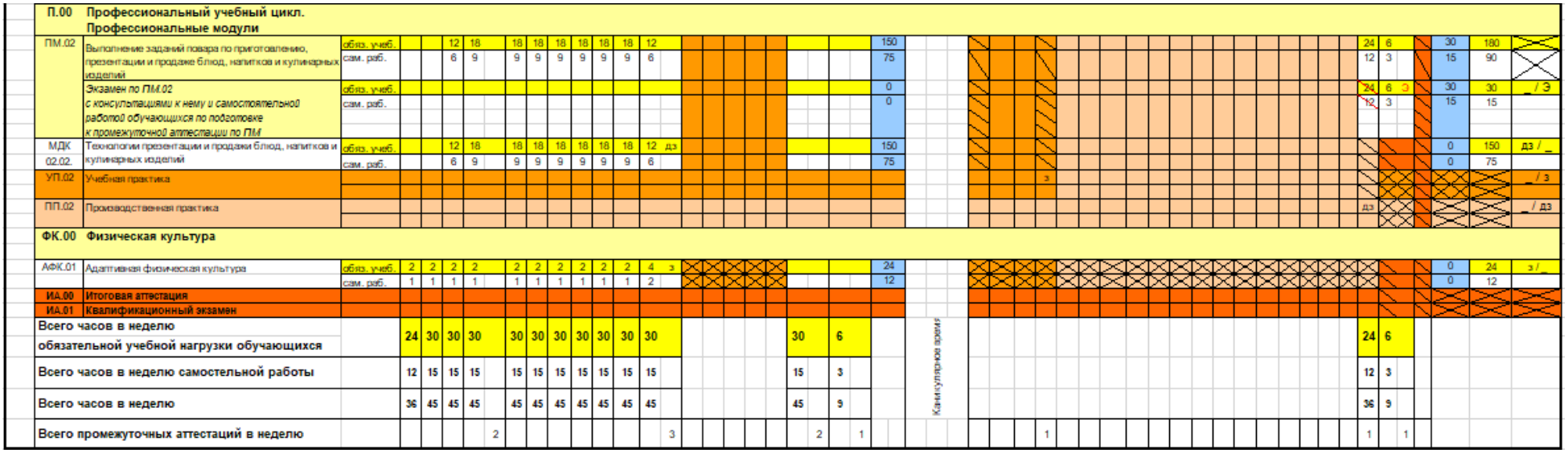
Курс	Индекс	Наименование элемента адаптированной образовательной программы (цикла, учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики, итоговой аттестации) и др.	Виды учебной нагрузки	Сентябрь: 01 сент. - 07 сент. - 5 учебн. дн.	29 сент. - 05 окт.	Октябрь	27 окт. - 02 нояб.	Ноябрь	24 нояб. - 30 нояб.	Декабрь	22 дек. - 28 дек. - 5 учебн. дн.	Всего часов 1 семестра	29 дек. - 04 янв.	Январь: 12 янв. - 18 янв. - 5 учебн. дн.	26 янв. - 01 фев.	Февраль	23 фев. - 01 март.	Март	30 март. - 05 апр.	Апрель	27 апр. - 03 мая	Май	25 мая - 31 мая	Июнь	08 июня - 14 июня - 5 учебн. дн.	Всего часов 2 семестр	Всего часов	Формы промежуточной аттестации
		Номера календарных недель		36 37 38 39	40 41	42 43	44	45 46 47	48 49 50 51	52			1 2 3 4	5 6 7	8 9 10 11	12 13 14	15 16 17	18 19 20 21	22 23 24									
		порядковый номер недель учебного года		1 2 3 4	5 6 7 8	9 10 11 12	13	14 15 16 17					18 19 20 21	22 23 24	25 26 27 28	29 30 31	32 33 34 35	36 37 38 39	40 41									
1	**ОП.00**	**Общепрофессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины**																										
	ОП.01	Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве	обяз. учеб.	12 12 12 12 з								48														0	48	з / _
			сам. раб.	6 6 6 6								24														0	24	
	ОП.02	Основы товароведения пищевых продуктов	обяз. учеб.	10 6 6 6	6 6 з							40														0	40	з / _
			сам. раб.	5 3 3 3	3 3							20														0	20	
	ОП.03	Оборудование предприятий общественного питания	обяз. учеб.									0		12 8 8 8 8 з												44	44	_ / з
			сам. раб.									0		6 4 4 4 4												22	22	
	ОП.05	Основы безопасности жизнедеятельности	обяз. учеб.	4 4 2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2	4 з		32														0	32	з / _
			сам. раб.	2 2 1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1	2		16														0	16	
	ОП.06	Обществознание	обяз. учеб.									0													12 12 8 з	32	32	_ / з
			сам. раб.									0													6 6 4	16	16	
	АЦ.00	**Адаптационный учебный цикл. Адаптационные учебные дисциплины**																										
	АД.01	Коммуникативный практикум	обяз. учеб.	2	2 2	2 2	2 2	2 2	2	8		26						2 2 2 2							6 4 2 2	22	48	
			сам. раб.	1	1 1	1 1	1 1	1 1	1	4		13						1 1 1 1							3 2 1 1	11	24	
	АД.02	Психология личности и профессиональное самоопределение	обяз. учеб.	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2	6		26						2 2 2 2							2 2 2 8	22	48	
			сам. раб.	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1	3		13						1 1 1 1							1 1 1 4	11	24	
	АД.04	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	обяз. учеб.	4 4 2	4 4	4 4	4 4	4 4	4	10		52						2 2 2 2							4 4 2 2	20	72	
			сам. раб.	2 2 1	2 2	2 2	2 2	2 2	2	5		28						1 1 1 1							2 2 1 1	10	38	
	АД.06	Введение в основы финансовых отношений	обяз. учеб.									0						2 2 2 4							4 6 2 з	30	30	_ / з
			сам. раб.									0						1 1 1 2							2 3 1	15	15	
	П.00	**Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули**																										
	ПМ.01	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	обяз. учеб.				12 12	18 18 18	16 6			100													12 18	30	130	
			сам. раб.				6 6	9 9 9	8 3			50													6 9	15	65	
		Экзамен по ПМ.01 с консультациями к нему и самостоятельной работой обучающихся по подготовке к промежуточной аттестации по ПМ	обяз. учеб.									0													12 18 Э	30	30	_ / Э
			сам. раб.									0													6 9	15	15	
	МДК 01.01.	Технологии выполнения подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	обяз. учеб.				12 12	18 18 18	16 6 дз			100														0	100	дз / _
			сам. раб.				6 6	9 9 9	8 3			50														0	50	
	УП.01	Учебная практика									з																	з / _
	ПП.01	Производственная практика																					дз					_ / дз
	ПМ.02	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	обяз. учеб.						2 12	18		32		18 20 20 20 20				18 18 18 16								168	200	
			сам. раб.						1 6	9		16		9 10 10 10 10				9 9 9 8								84	100	
	МДК 02.01.	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	обяз. учеб.						2 12	18		32		18 20 20 20 20				18 18 18 16 дз								168	200	_ / дз
			сам. раб.						1 6	9		16		9 10 10 10 10				9 9 9 8								84	100	
	УП.01	Учебная практика																										

Страница 1

	ФК.00	Физическая культура																																																					
	АФК.01	Адаптивная физическая культура	обяз. учеб.	4	4	4	4		2	2		2	2	2	2	2		2					2		34								4	4	4	4											2	2	2				22	56	
			сам. раб.	2	2	2	2		1	1		1	1	1	1	1		1					1		17								2	2	2	2											1	1	1				11	28	
	Всего часов в неделю обязательной учебной нагрузки обучающихся			30	30	30	30		30	30		30	30	30	30	30		30					30			Каникулярное время	30	30	30	30	30		30	30	30	30											30	30	30		30				
	Всего часов в неделю самостельной работы			15	15	15	15		15	15		15	15	15	15	15		15					15				15	15	15	15	15		15	15	15	15											15	15	15		15				
	Всего часов в неделю			45	45	45	45		45	45		45	45	45	45	45		45					45				45	45	45	45	45		45	45	45	45											45	45	45		45				
	Всего промежуточных аттестаций в неделю							1			1						1					1		1								1					1									1				2		1			

Календарный учебный график
16675 Повар
Календарный учебный график (календарный график учебного процесса, календарный график аттестаций)
2 учебного курса

Курс	Индекс	Наименование элемента адаптированной образовательной программы (цикла, учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики, итоговой аттестации) и др.	Виды учебной нагрузки		Сентябрь					Октябрь				Ноябрь						Декабрь						Всего часов 3 семестр		Январь					Февраль				Март					Апрель				Май						Всего часов 4 семестр	Всего часов	Формы промежуточной аттестации
				31 авг. - 6 сент. - 4 учебн. дн.					28 сент. - 04 окт.				26 окт. - 01 нояб.						30 нояб. - 06 дек.					28 дек. - 1 учебн.дн.			29 дек. - 03 янв. - 6 дн.		11 янв. - 1 дн.	12 янв. - 17 янв. - 4 учебн. дн. - УП		25 янв. - 31 янв.	01 фев. - 07 фев. - 1 дн. - УП, 4 дн. - ПП			22 фев. - 28 фев.					29 март. - 04 апр.				26 апр. - 02 мая			17 мая - 1 дн. - ПП, 18 - 21 мая - 4 уч. дн.	24 мая - 1 уч. дн., 25 - 28 мая - 4 дн. - ИА		31 мая - 1 дн. - ИА			
				Номера календарных недель																																																				
				36	37	38	39		40	41	42	43	44	45	46		47	48	49	50	51	52		53			53	1	2	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		22			
				Порядковый номер недель учебного года																																																			
				1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11		12	13	14	15	16	17		18			18	19	20	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39		40			
2	ОП.00	Общепрофессиональный учебный Общепрофессиональные дисциплины																																																				
	ОП.04	Основы организации производства и экономики предприятий общественного питания	обяз. учеб.	4	4	4	2		2	4	4	4	4	4	6	з										42																										0	42	з / _
			сам. раб.	2	2	2	1		1	2	2	2	2	2	3											21																										0	21	
	АЦ.00	Адаптационный учебный цикл. Адаптационные учебные дисциплины																																																				
	АД.01	Коммуникативный практикум	обяз. учеб.	4	2	2	4	з																		12																										0	12	з / _
			сам. раб.	2	1	1	2																			6																										0	6	
	АД.02	Психология личности и профессиональное самоопределение	обяз. учеб.	4	2	2	4	з																		12																										0	12	з / _
			сам. раб.	2	1	1	2																			6																										0	6	
	АД.03	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	обяз. учеб.	2	8	4			4	2	2	2	2	2	2							10	з			40																										0	40	з / _
			сам. раб.	1	4	2			2	1	1	1	1	1	1							5				20																										0	20	
	АД.04	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	обяз. учеб.	4	10	2			2	2	2	2	2	2	2							12		6	з	48																										0	48	з / _
			сам. раб.	2	5	1			1	1	1	1	1	1	1							6		3		24																										0	24	
	АД.05	Основы интеллектуального труда	обяз. учеб.	4	2	2			2	2	2	2	2	2	4							8	з			32																										0	32	з / _
			сам. раб.	2	1	1			1	1	1	1	1	1	2							4				16																										0	16	



Приложение 3. Примерные адаптированные программы общепрофессиональных учебных дисциплин

Приложение 3.1
к ПАОП ПО по профессии
16675 Повар

ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 ОСНОВЫ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего

по профессии рабочего
16675 Повар

для очной формы обучения

2025 г.

Примерная адаптированная программа общепрофессиональной учебной дисциплины разработана на основе учебного плана примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий, с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины

2. Структура и содержание общепрофессиональной учебной дисциплины

3. Условия реализации примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины

4. Контроль и оценка результатов освоения общепрофессиональной учебной дисциплины

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной адаптированной программы.

Примерная адаптированная программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.01 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве является частью примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар (далее – ПАОП ПО), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования).

1.2. Место общепрофессиональной учебной дисциплины в структуре примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Общепрофессиональная учебная дисциплина ОП.01 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в состав общепрофессионального учебного цикла ПАОП ПО.

1.3. Цели и задачи общепрофессиональной учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

В результате освоения общепрофессиональной учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:

- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.

В результате освоения общепрофессиональной учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Результаты осуществления воспитания (целевые ориентиры воспитания (целевые ориентиры результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей общепрофессиональной учебной дисциплине представлены в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО.

1.4. Количество часов на освоение примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося с ОВЗ – 72 часа, в том числе:

- обязательная учебная нагрузка обучающегося – 48 часов, которая состоит, во-первых, из 46 часов аудиторной учебной нагрузки обучающегося (учебных занятий), включая 16 часов практических занятий, и, во-вторых, из 2 часов зачета по общепрофессиональной учебной дисциплине (промежуточная аттестация по учебной дисциплине);
- самостоятельная работа обучающегося – 24 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем общепрофессиональной учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	**Объем часов**
1	*2*
Объем общепрофессиональной учебной дисциплины (всего)	**72**
Обязательная учебная нагрузка обучающегося (всего),	**48**
в состав которой входит:	
аудиторная учебная нагрузка обучающегося (учебные занятия),	**46**
в том числе:	
теоретические занятия	30
практические занятия	16
лабораторные занятия *(указывается при наличии)*	-
контрольные работы *(фиксируется при наличии)*	-
консультации *(приписываются при наличии)*	-
промежуточная аттестация по общепрофессиональной учебной дисциплине в форме зачета	**2**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**24**
в том числе:	
конспектирование информационных источников	18
подготовка к промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине	6

2.2. Тематический план и содержание общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.01 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
Раздел 1. Основы микробиологии		**10**
Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	**Содержание учебного материала**	6
	1. Классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. 2. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. 3. Характеристика микрофлоры почвы, воды и воздуха	
	Практическое занятие № 1	2
	Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов	
	Практическое занятие № 2	2
	Определение пищевых отравлений микробного и немикробного происхождения	
Раздел 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания		**8**
Тема 2.1. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	**Содержание учебного материала**	6
	1. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции. 2. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения 3. Возбудители, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: туберкулез, сибирская язва, ящур	
	Практическое занятие № 3	2
	Решение ситуационных задач на наличие патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	
Раздел 3. Основы пищевой санитарии и гигиены		**46**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
Тема 3.1. Личная и производственная гигиена	**Содержание учебного материала**	6
	1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Значение и сроки проведения медицинских обследований. 2. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека	
	Практическое занятие № 4	2
	Изучение требований к обслуживающему персоналу. Правила личной гигиены	
	Практическое занятие № 5	2
	Изучение влияния внешней среды на здоровье человека	
	Самостоятельная работа обучающихся	3
	Конспектирование по теме «Личная гигиена работников предприятий общественного питания»	
Тема 3.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям	**Содержание учебного материала**	6
	1. Санитарно- гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю. 2. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря, посуды. 3. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Правила проведения	
	Практическое занятие № 6	2
	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами	
	Практическое занятие № 7	2
	Проведение санитарной обработки	
	Самостоятельная работа обучающихся	12
	Конспектирование по темам «Санитарные требования предъявляемые к территории размещения предприятия общественного питания», «Санитарные требования к водоснабжению и канализации», «Санитарные требования к вентиляции, отоплению и освещению», «Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде»	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к обработке пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	6
	1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов. 2. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска. 3. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	
	Практическое занятие № 8	2
	Ознакомление с документами по бактериологическому контролю качества	
	Самостоятельная работа обучающихся	3
	Конспектирование по теме «Санитарные требования к приему и хранению пищевых продуктов»	
Консультации *(если предусмотрены)*		-
Самостоятельная работа обучающихся: подготовка к промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине		**6**
Зачет (промежуточная аттестация по общепрофессиональной учебной дисциплине)		**2**
Всего		**72**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Оборудование учебного кабинета:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект компьютерных мультимедийных презентаций, плакатов и раздаточного учебного материала по темам учебной дисциплины.

Технические средства обучения:
- ноутбук;
- аудиоколонки;
- мультимедийный проектор.

Специальное материально-техническое оснащение образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью) с нарушением интеллекта, осваивающих содержание настоящей примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины, обеспечивается в соответствие с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации, в частности письмом министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утвержденными министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн), а также письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 01 ноября 2024 года № 05-4013 «О направлении методических рекомендаций по оснащению ПОО» (вместе с «Методическими рекомендациями по оснащению профессиональных образовательных организаций»).

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники.

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии / З.П. Матюхина. – 8-е изд, стер. – М., 2015. – 256 с.
2. Полянская, И. С., Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве : учебник / И. С. Полянская, С. М. Аглиулин, Е. С. Шигина. – Москва : КноРус, 2024. – 263 с.
3. СанПиН 2.3.21078-01 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». – URL: https://uobr.ru/wp-content/uploads/2021/02/SanPiN-2.3.2.1078-01.pdf, свободный.

4. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) О качестве и безопасности пищевых продуктов. – URL: https://sudact.ru/law/federalnyi-zakon-ot-02012000-n-29-fz-o/, свободный.

Дополнительные источники.

1. Доценко В.Н. Практическое руководство по санитарному надзору / В.Н. Доценко. – СПб.: ГИОРД, 1999.
2. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 года № 192-ст). – URL: https://base.garant.ru/70815588/, свободный.
3. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство «Юрайт», 2024. – 233 с.
4. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2010. – 720 с.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к кадровому обеспечению образовательного процесса, организуемого в рамках реализации примерной адаптированной программы данной общепрофессиональной учебной дисциплины, раскрыты в пункте 5.1 «Кадровое обеспечение процесса обучения» ПАОП ПО.

3.4. Методики и технологии обучения лиц с ОВЗ.

В процессе организации образовательной деятельности в рамках настоящей общепрофессиональной учебной дисциплины ПАОП ПО применяются следующие методики и технологии обучения обучающихся с ОВЗ с нарушением интеллекта: технология личностно-ориентированного обучения, технология дифференцированного обучения, информационно-коммуникационные технологии обучения, технология обучения без принуждения, технология рефлексии, методика объяснительно-иллюстративного обучения, интерактивные технологии обучения, игровые технологии обучения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ общепрофессиональной учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, проверки результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся, проведения зачета по общепрофессиональной учебной дисциплине.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
Умения:	
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	практические занятия № 4, 5; зачет

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства	практическое занятия № 7; зачет
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	практическое занятие № 6 зачет
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	практическое занятие № 6 зачет
	проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся
Знания:	
- основные группы микроорганизмов	практические занятия № 1, 2; зачет
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления	практическое занятия № 3; зачет
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	практическое занятия № 4; зачет
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	практические занятия № 8; зачет
- правила личной гигиены работников пищевых производств	практическое занятия № 5; зачет
- классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения	практические занятия № 8; зачет
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	практическое занятия № 5; зачет
	проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся

Сведения об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей общепрофессиональной учебной дисциплине, зафиксированных в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО, представлены в примерной рабочей программе воспитания примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Промежуточную аттестацию по общепрофессиональной учебной дисциплине следует проводить в форме письменного зачета.

Приложение 3.2
к ПАОП ПО по профессии
16675 Повар

ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего

по профессии рабочего
16675 Повар

для очной формы обучения

2025 г.

Примерная адаптированная программа общепрофессиональной учебной дисциплины разработана на основе учебного плана примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий, с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины

2. Структура и содержание общепрофессиональной учебной дисциплины

3. Условия реализации примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины

4. Контроль и оценка результатов освоения общепрофессиональной учебной дисциплины

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной адаптированной программы.

Примерная адаптированная программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения пищевых продуктов является частью примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар (далее – ПАОП ПО), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования).

1.2. Место общепрофессиональной учебной дисциплины в структуре примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Общепрофессиональная учебная дисциплина ОП.02. Основы товароведения пищевых продуктов относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в состав общепрофессионального учебного цикла ПАОП ПО.

1.3. Цели и задачи общепрофессиональной учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

В результате освоения общепрофессиональной учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:

- определять качество сырья и готовой продукции;
- использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативными документами в области товароведения пищевых продуктов.

В результате освоения общепрофессиональной учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:

- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству продуктов;
- условия и сроки хранения продуктов;
- кулинарные свойства пищевых продуктов;
- особенности использования пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.

Результаты осуществления воспитания (целевые ориентиры воспитания (целевые ориентиры результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей общепрофессиональной учебной дисциплине представлены в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО.

1.4. Количество часов на освоение примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося с ОВЗ – 60 часов, в том числе:

- обязательная учебная нагрузка обучающегося – 40 часов, которая состоит, во-первых, из 38 часов аудиторной учебной нагрузки обучающегося (учебных занятий), включая 20 часов практических занятий, и, во-вторых, из 2 часов зачета по общепрофессиональной учебной дисциплине (промежуточная аттестация по учебной дисциплине);
- самостоятельная работа обучающегося – 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем общепрофессиональной учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	**Объем часов**
1	*2*
Объем общепрофессиональной учебной дисциплины (всего)	**60**
Обязательная учебная нагрузка обучающегося (всего),	**40**
в состав которой входит:	
аудиторная учебная нагрузка обучающегося (учебные занятия),	**38**
в том числе:	
теоретические занятия	18
практические занятия	20
лабораторные занятия *(указывается при наличии)*	-
контрольные работы *(фиксируется при наличии)*	-
консультации *(приписываются при наличии)*	-
промежуточная аттестация по общепрофессиональной учебной дисциплине в форме зачета	**2**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**20**
в том числе:	
подготовка докладов	14
подготовка к промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине	6

2.2. Тематический план и содержание общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения пищевых продуктов.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
Тема 1. Общая часть товароведения	**Содержание учебного материала**	6
	1. Классификация продовольственных товаров. 2. Химический состав продовольственных товаров. 3. Качество продовольственных товаров и методы определения качества товаров. 4. Хранение продовольственных товаров. 5. Консервирование пищевых продуктов	
	Практическое занятие № 1	2
	Анализ потребительских свойств продовольственных товаров. Определение химического состава продовольственных товаров	
	Практическое занятие № 2	2
	Определение качества сырья органолептическим методом. Анализ способов хранения продовольственных товаров	
	Практическое занятие № 3	1
	Определение способов консервирования продовольственных товаров	
	Самостоятельная работа	5
	Подготовка докладов по темам «Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов», «Значение калорийности пищевой ценности для продуктов питания», «Показатели, характеризующие доброкачественность продовольственных товаров», «Значение органических и неорганических веществ для жизнедеятельности человека»	
Тема 2. Зерно и продукты его переработки	**Содержание учебного материала**	4
	1. Зерно. Классификация. Химический состав. Крупы. Характеристика, пищевая ценность, требования к качеству. 2. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. 3. Макаронные изделия. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты. 4. Хлебобулочные изделия. Ассортимент. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
	Практическое занятие № 4	2
	Определение химического состава зерна. Анализ ассортимента и оценка качества крупы и муки органолептическим методом	
	Практическое занятие № 5	2
	Анализ ассортимента и оценка качества макаронных и хлебобулочных изделий. Определение дефектов и болезней хлеба	
	Самостоятельная работа	9
	Подготовка докладов по темам «Распознавание видов круп», «Оценка качества и товарного сорта круп», «Распознавания ассортимента муки», «Оценка качества и товарного сорта муки», «Распознавание ассортимента макаронных изделий», «Оценка качества макаронных изделий», «Распознавание ассортимента хлеба», «Распознавание ассортимента хлебобулочных изделий», «Оценка качества хлеба по органолептическим показателям	
Тема 3. Плодоовощные продукты	**Содержание учебного материала**	2
	1. Овощи, плоды, грибы. Пищевая ценность свежих плодов и овощей. 2. Условия хранения, упаковка. Транспортирование и реализация плодовоовощных продуктов	
	Практическое занятие № 6	2
	Определение качества плодовоовощных продуктов органолептическим методом. Анализ пищевой ценности свежих плодов и овощей	
	Практическое занятие № 7	1
	Кулинарное использование овощей, плодов, грибов	
Тема 4. Молоко и молочные продукты. Яйца и яичные продукты	**Содержание учебного материала**	4
	1. Молоко и молочные продукты. Ассортимент. 2. Пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка и транспортирование молочных продуктов. 3. Яйца. Классификация. Химический состав. Требования к качеству яиц. Недопустимые дефекты. 4. Яичные продукты: классификация, пищевая ценность Требования к качеству, условия и сроки хранения.	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
	Практическое занятие № 8	2
	Определение качества основного молочного сырья органолептическим методом. Анализ способов упаковки и хранения продуктов	
	Практическое занятие № 9	1
	Кулинарное использование молочных продуктов	
	Практическое занятие № 10	2
	Определение качества яиц органолептическим методом. Изучение способов использования яиц и яичных продуктов в производстве.	
Тема 5. Вкусовые продукты. Кондитерские товары. Пищевые жиры	**Содержание учебного материала**	2
	1. Чай, кофе, кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, пищевая ценность. 2. Пищевые жиры: характеристика основного ассортимента	
	Практическое занятие № 11	1
	Определение качества основных вкусовых продуктов органолептическим методом	
	Практическое занятие № 12	1
	Определение качества кондитерских товаров органолептическим методом	
	Практическое занятие № 13	1
	Определение качества пищевых жиров органолептическим методом	
Консультации *(если предусмотрены)*		-
Самостоятельная работа обучающихся: подготовка к промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине		6
Зачет (промежуточная аттестация по общепрофессиональной учебной дисциплине)		2
Всего		60

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета основ товароведения пищевых продуктов.

Оборудование учебного кабинета:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект компьютерных мультимедийных презентаций, плакатов и раздаточного учебного материала по темам учебной дисциплины.

Технические средства обучения:
- ноутбук;
- аудиоколонки;
- мультимедийный проектор.

Специальное материально-техническое оснащение образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью) с нарушением интеллекта, осваивающих содержание настоящей примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины, обеспечивается в соответствие с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации, в частности письмом министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утвержденными министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн), а также письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 01 ноября 2024 года № 05-4013 «О направлении методических рекомендаций по оснащению ПОО» (вместе с «Методическими рекомендациями по оснащению профессиональных образовательных организаций»).

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники

1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2010.
2. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебное издание / Матюхина З.П. – Москва : Академия, 2024. – 336 с.
3. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров / В.А. Тимофеева. – Ростов н/д: Феникс, 2015.

Дополнительные источники.

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. – Москва : Издательство «Юрайт», 2024. – 241 с.

2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. – Москва : Издательство «Юрайт», 2024. – 330 с.
3. Мирзоев, А. М., Товароведение продовольственных товаров : учебник / А. М. Мирзоев. – Москва : КноРус, 2024. – 375 с.
4. Павлова, Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров : учебное пособие / Т.С. Павлова. – Москва : ИНФРА-М, 2023. – 221 с.
5. Фатыхов, Д.Ф. Охрана труда в торговле, в общественном питании / Д.Ф. Фатыхов. – М: ИЦ «Академия», 2015.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к кадровому обеспечению образовательного процесса, организуемого в рамках реализации примерной адаптированной программы данной общепрофессиональной учебной дисциплины, раскрыты в пункте 5.1 «Кадровое обеспечение процесса обучения» ПАОП ПО.

3.4. Методики и технологии обучения лиц с ОВЗ.

В процессе организации образовательной деятельности в рамках настоящей общепрофессиональной учебной дисциплины ПАОП ПО применяются следующие методики и технологии обучения обучающихся с ОВЗ с нарушением интеллекта: технология личностно-ориентированного обучения, технология дифференцированного обучения, информационно-коммуникационные технологии обучения, технология обучения без принуждения, технология рефлексии, методика объяснительно-иллюстративного обучения, интерактивные технологии обучения, игровые технологии обучения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ общепрофессиональной учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, проверки результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся, проведения зачета по общепрофессиональной учебной дисциплине.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
Умения:	
- определять качество сырья и готовой продукции;	практические занятия № 1, 2; зачет
- использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;	практические занятия № 4, 5; зачет
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;	практическое занятия № 3; зачет
- пользоваться нормативными документами в области товароведения пищевых продуктов	зачет
	проверка результатов выполнения

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
	самостоятельной работы обучающихся
Знания:	
- классификацию и ассортимент пищевых продуктов	практические занятия № 4, 5; зачет
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов	практическое занятие № 4; зачет
- требования к качеству продуктов	практические занятия № 2, 6, 8, 10, 11, 12, 13; зачет
- условия и сроки хранения продуктов	практическое занятие № 8; зачет
- кулинарные свойства пищевых продуктов	практическое занятие № 1; зачет
- особенности использования пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении	зачет
	проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся

Сведения об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей общепрофессиональной учебной дисциплине, зафиксированных в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО, представлены в примерной рабочей программе воспитания примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Промежуточную аттестацию по общепрофессиональной учебной дисциплине следует проводить в форме письменного зачета.

Приложение 3.3
к ПАОП ПО по профессии
16675 Повар

ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего

по профессии рабочего
16675 Повар

для очной формы обучения

2025 г.

Примерная адаптированная программа общепрофессиональной учебной дисциплины разработана на основе учебного плана примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий, с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины

2. Структура и содержание общепрофессиональной учебной дисциплины

3. Условия реализации примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины

4. Контроль и оценка результатов освоения общепрофессиональной учебной дисциплины

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной адаптированной программы.

Примерная адаптированная программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.03 Оборудование предприятий общественного питания является частью примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар (далее – ПАОП ПО), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования).

1.2. Место общепрофессиональной учебной дисциплины в структуре примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Общепрофессиональная учебная дисциплина ОП.03 Оборудование предприятий общественного питания относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в состав общепрофессионального учебного цикла ПАОП ПО.

1.3. Цели и задачи общепрофессиональной учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

В результате освоения общепрофессиональной учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:

- организовать свое рабочее место на предприятии общественного питания в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства общественного питания технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование для предприятий общественного питания по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

В результате освоения общепрофессиональной учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования предприятий общественного питания;
- правила выбора технологического оборудования предприятия общественного питания, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов замеса теста;
- способы организации рабочих мест повара в соответствии с видами изготавливаемой продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях общественного питания.

Результаты осуществления воспитания (целевые ориентиры воспитания (целевые ориентиры результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей общепрофессиональной учебной дисциплине представлены в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к

результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО.

1.4. Количество часов на освоение примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося с ОВЗ – 66 часов, в том числе:

- обязательная учебная нагрузка обучающегося – 44 часа, которая состоит, во-первых, из 42 часов аудиторной учебной нагрузки обучающегося (учебных занятий), включая 24 часа практических занятий, и, во-вторых, из 2 часов зачета по общепрофессиональной учебной дисциплине (промежуточная аттестация по учебной дисциплине);
- самостоятельная работа обучающегося – 22 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем общепрофессиональной учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	**Объем часов**
1	*2*
Объем общепрофессиональной учебной дисциплины (всего)	**66**
Обязательная учебная нагрузка обучающегося (всего),	**44**
в состав которой входит:	
аудиторная учебная нагрузка обучающегося (учебные занятия),	**42**
в том числе:	
теоретические занятия	18
практические занятия	24
лабораторные занятия *(указывается при наличии)*	-
контрольные работы *(фиксируется при наличии)*	-
консультации *(приписываются при наличии)*	-
промежуточная аттестация по общепрофессиональной учебной дисциплине в форме зачета	**2**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**22**
в том числе:	
конспектирование информационных источников	3
подготовка докладов (выступлений)	13
подготовка к промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине	6

2.2. Тематический план и содержание общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.03 Оборудование предприятий общественного питания.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
Тема 1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания	**Содержание учебного материала**	4
	1. Характеристика основных типов организаций питания. 2. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. 3. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. 4. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	
	Практическое занятие № 1	2
	Составление характеристики, назначения и особенностей деятельности организаций питания. Анализ требований по организации рабочих мест повара	
	Практическое занятие № 2	2
	Составление таблицы по правилам приемки, хранения и отпуска сырья. Анализ потерь.	
	Самостоятельная работа обучающихся	3
	Конспектирование по вопросам «Характеристика типов предприятий общественного питания», «Организация рабочих мест по приготовлению продукции на предприятиях общественного питания»	
Тема 2. Принципы организации работы предприятий общественного питания	**Содержание учебного материала**	2
	1. Характеристика организации рабочих мест повара. 2. Организация деятельности предприятий общественного питания	
	Практическое занятие № 3	2
	Организация рабочих мест сотрудников кухни организации питания	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
	Практическое занятие № 4	4
	Организация рабочих мест повара по отпуску готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка. Анализ требований хранения кулинарных изделий	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Подготовка сообщения по теме «Требования к рациональному размещению оборудования в производственных цехах»	
Тема 3. Механическое оборудование	**Содержание учебного материала**	4
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. 2. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. 3. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. 4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров	
	Практическое занятие № 5	2
	Конспектирование основных частей и деталей машин. Анализ универсальных приводов	
	Практическое занятие № 6	4
	Определение назначения комплектов сменных механизмов, технологического оборудования. Анализ способов крепления, техники безопасности	
Тема 4. Тепловое оборудование	**Содержание учебного материала**	6
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. 2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. 3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки	
	Практическое занятие № 7	2
	Определение характеристик основных способов нагрева. Анализ характеристик варочного оборудования	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
	Практическое занятие № 8	2
	Анализ правил безопасной эксплуатации оборудования. Определение основных способов жарки и выпечки.	
Тема 5. Холодильное оборудование	**Содержание учебного материала**	2
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования. Правила безопасной эксплуатации. 2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	
	Практическое занятие № 9	2
	Определение способов охлаждения продукции (естественное и искусственное). Определение способов охлаждения продукции (без машинное и машинное)	
	Практическое занятие № 10	2
	Анализ требований системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены на предприятиях общественного питания	
	Самостоятельная работа обучающихся	11
	Подготовка докладов «О новых видах холодильного оборудования», «Правила по охране труда в общественном питании», «Разработка профилактических мероприятий по предупреждению профессиональных заболеваний работников предприятий общественного питания»	
Консультации *(если предусмотрены)*		-
Самостоятельная работа обучающихся: подготовка к промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине		6
Зачет (промежуточная аттестация по общепрофессиональной учебной дисциплине)		2
Всего		66

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета оборудования предприятий общественного питания, мастерской приготовления и разделки теста и мастерской термической обработки теста и отделки поверхности хлебобулочных изделий, укладки и упаковки готовой продукции. Заменить по повару

Оборудование учебного кабинета:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект компьютерных мультимедийных презентаций, плакатов и раздаточного учебного материала по темам учебной дисциплины.

Технические средства обучения:
- ноутбук;
- аудиоколонки;
- мультимедийный проектор.

Оборудование мастерских.
Механическое оборудование:
- картофелеочистительная машина;
- овощерезательная машина;
- универсальный привод со сменным механизмом;
- мясорубка;
- сменный механизм МРМ.

Тепловое оборудование:
- электроплиты;
- шкаф жарочный;
- микроволновая печь;
- водогрейное оборудование.

Холодильное оборудование:
- камеры холодильные низкотемпературные;
- камеры холодильные среднетемпературные;
- холодильные шкафы.

Специальное материально-техническое оснащение образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью) с нарушением интеллекта, осваивающих содержание настоящей примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины, обеспечивается в соответствие с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации, в частности письмом министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утвержденными министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн), а также письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 01 ноября 2024 года № 05-4013 «О направлении методических рекомендаций по оснащению

ПОО» (вместе с «Методическими рекомендациями по оснащению профессиональных образовательных организаций»).

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники.

1. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 5-е изд., стер. – М.:Академия, 2014. – 496 с.
2. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания / В.Д. Елхина. – 4-е изд., доп. – М.: Академия, 2014. – 336 с.
3. Сопачева, Т.А. Оборудование предприятий общественного питания / Т.А. Сопачева, М.В. Володина. – М.: Академия, 2013. – 112 с.

Дополнительные источники.

1. Ботов, М.И. Оборудование предприятий общественного питания / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – М.: Академия, 2013. – 416 с.
2. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : ИНФРА-М, 2021. – 373 с.
3. Лутошкина, Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания / Г.Г. Лутошкина. – М.: Академия, 2010. – 64 с.
4. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. – 2-е изд. – Москва : Издательство «Юрайт», 2024. – 695 с.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к кадровому обеспечению образовательного процесса, организуемого в рамках реализации примерной адаптированной программы данной общепрофессиональной учебной дисциплины, раскрыты в пункте 5.1 «Кадровое обеспечение процесса обучения» ПАОП ПО.

3.4. Методики и технологии обучения лиц с ОВЗ.

В процессе организации образовательной деятельности в рамках настоящей общепрофессиональной учебной дисциплины ПАОП ПО применяются следующие методики и технологии обучения обучающихся с ОВЗ с нарушением интеллекта: технология личностно-ориентированного обучения, технология дифференцированного обучения, информационно-коммуникационные технологии обучения, технология обучения без принуждения, технология рефлексии, методика объяснительно-иллюстративного обучения, методика проектного обучения, интерактивные технологии обучения, игровые технологии обучения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ общепрофессиональной учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических

занятий, проверки результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся, проведения зачета по общепрофессиональной учебной дисциплине.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
Умения:	
- организовать свое рабочее место на предприятии общественного питания в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	практические занятия № 1, 2; зачет
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства общественного питания технологическое оборудование, инвентарь, инструменты	практическое занятие № 7; зачет
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование для предприятий общественного питания по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	практическое занятие № 6 зачет
	проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся
Знания:	
- классификация, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования предприятий общественного питания	практические занятия № 1, 2; зачет
- правила выбора технологического оборудования предприятия общественного питания, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов замеса теста	практическое занятие № 3; зачет
- способы организации рабочих мест повара в соответствии с видами изготавливаемой продукции	практическое занятие № 4; зачет
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;	практическое занятие № 8; зачет
- правила охраны труда в организациях общественного питания.	практическое занятие № 5; зачет
	проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся

Сведения об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей общепрофессиональной учебной дисциплине, зафиксированных в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО, представлены в примерной рабочей программе воспитания примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Промежуточную аттестацию по общепрофессиональной учебной дисциплине следует проводить в форме письменного зачета.

Приложение 3.4
к ПАОП ПО по профессии
16675 Повар

ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА И ЭКОНОМИКИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего

по профессии рабочего
16675 Повар

для очной формы обучения

2025 г.

Примерная адаптированная программа общепрофессиональной учебной дисциплины разработана на основе учебного плана примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий, с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины

2. Структура и содержание общепрофессиональной учебной дисциплины

3. Условия реализации примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины

4. Контроль и оценка результатов освоения общепрофессиональной учебной дисциплины

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной адаптированной программы.

Примерная адаптированная программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.04 Основы организации производства и экономики предприятий общественного питания является частью примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар (далее – ПАОП ПО), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования).

1.2. Место общепрофессиональной учебной дисциплины в структуре примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Общепрофессиональная учебная дисциплина ОП.04 Основы организации производства и экономики предприятий общественного питания относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в состав общепрофессионального учебного цикла ПАОП ПО.

1.3. Цели и задачи общепрофессиональной учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

В результате освоения общепрофессиональной учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях, возникающих на предприятиях общественного питания;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

В результате освоения общепрофессиональной учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:

- принципы рыночной экономики на предприятиях общественного питания;
- организационно-правовые формы предприятий общественного питания;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения на предприятиях общественного питания;
- механизмы формирования заработной платы на предприятиях общественного питания;
- формы оплаты труда на предприятиях общественного питания.

Результаты осуществления воспитания (целевые ориентиры воспитания (целевые ориентиры результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей общепрофессиональной учебной дисциплине представлены в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО.

1.4. Количество часов на освоение примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося с ОВЗ – 63 часа, в том числе:

- обязательная учебная нагрузка обучающегося – 42 часа, которая состоит, во-первых, из 40 часов аудиторной учебной нагрузки обучающегося (учебных занятий), включая 22 часа практических занятий, и, во-вторых, из 2 часов зачета по общепрофессиональной учебной дисциплине (промежуточная аттестация по учебной дисциплине);
- самостоятельная работа обучающегося – 21 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем общепрофессиональной учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	**Объем часов**
1	*2*
Объем общепрофессиональной учебной дисциплины (всего)	**63**
Обязательная учебная нагрузка обучающегося (всего),	**42**
в состав которой входит:	
аудиторная учебная нагрузка обучающегося (учебные занятия),	**40**
в том числе:	
теоретические занятия	18
практические занятия	22
лабораторные занятия *(указывается при наличии)*	-
контрольные работы *(фиксируется при наличии)*	-
консультации *(приписываются при наличии)*	-
промежуточная аттестация по общепрофессиональной учебной дисциплине в форме зачета	**2**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**21**
в том числе:	
составление таблиц на основе анализа информационных источников	4
подготовка докладов	11
подготовка к промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине	6

2.2. Тематический план и содержание общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.04 Основы организации производства и экономики предприятий общественного питания.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
Тема 1. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности	**Содержание учебного материала**	3
	1. Классификация предприятий общественного питания. 2. Типы и классы предприятия. 3. Рациональное размещение предприятий общественного питания	
	Практическое занятие № 1	1
	Размещение предприятий по форме обслуживания	
	Практическое занятие № 2	2
	Конспектирование по теме «Типы и классы предприятий по форме обслуживания»	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Составление таблицы «Основные зоны современного города при «размещении предприятий общественного питания»	
Тема 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	**Содержание учебного материала**	3
	1. Организация снабжения предприятий общественного питания. Формы и способы доставки. 2. Организация работы складского хозяйства. Хранение и отпуск продуктов. 3. Организация весового хозяйства	
	Практическое занятие № 3	3
	Составление карты товародвижения. Составление логистической схемы по перемещению материального потока. Взвешивание продуктов	
	Практическое занятие № 4	2
	Подготовка сообщений по темам «Хранение и отпуск продуктов», «Организация работы складского хозяйства»	
Тема 3. Оперативное планирование производства и	**Содержание учебного материала**	2
	1. Оперативное планирование на предприятиях. 2. Нормативная документация предприятия общественного питания	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
технологическая документация	**Практическое занятие № 5**	1
	Составление плана-меню, расчетно-сырьевой ведомости, меню-требования	
	Практическое занятие № 6	2
	Составление технологической карты. Анализ нормативной документации	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Составление таблицы «Виды меню и их характеристика»	
Тема 4. Организация производства предприятий	**Содержание учебного материала**	4
	1. Общие требования к производственным помещениям. 2. Организация работы кулинарного цеха. Цеха овощных изделий. 3. Бракераж блюд. 4. Правила отпуска и хранения готовой продукции	
	Практическое занятие № 7	2
	Составление схемы организации работы кулинарного цеха	
	Практическое занятие № 8	2
	Составление схемы организации работы цеха овощных изделий	
	Практическое занятие № 9	2
	Составление таблицы «Бракераж блюд. Правила отпуска и хранения готовой продукции»	
	Самостоятельная работа обучающихся	5
	Подготовка сообщений по темам: «Что такое бракераж? Функции бракеражной комиссии», «Методы нормирования труда работников общественного питания»	
Тема 5. Экономика и ее роль в жизни общества. Производство и потребление	**Содержание учебного материала**	6
	1. Экономические потребности и ресурсы. 2. Заработная плата и налоги. 3. Трудовая занятость и безработица. 4. Распределение доходов в обществе. 5. Права потребителя	
	Практическое занятие № 10	2
	Анализ содержания разделов IV и V ТК РФ «Рабочее время. Время отдыха»	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
	Практическое занятие № 11	2
	Анализ содержания главы 21 ТК РФ «Заработная плата»	
	Практическое занятие № 12	1
	Анализ прав и обязанностей налогоплательщиков и налоговых органов	
	Самостоятельная работа обучающихся	6
	Подготовка сообщений по темам «Учет рабочего времени. Порядок оформления табеля учета рабочего времени», «Оплата труда. Методика расчета рабочего времени»	
Консультации *(если предусмотрены)*		-
Самостоятельная работа обучающихся: подготовка к промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине		6
Зачет (промежуточная аттестация по общепрофессиональной учебной дисциплине)		2
Всего		63

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета основ организации производства и экономики предприятий общественного питания.

Оборудование учебного кабинета:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект компьютерных мультимедийных презентаций, плакатов и раздаточного учебного материала по темам учебной дисциплины.

Технические средства обучения:
- ноутбук;
- аудиоколонки;
- мультимедийный проектор.

Специальное материально-техническое оснащение образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью) с нарушением интеллекта, осваивающих содержание настоящей примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины, обеспечивается в соответствие с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации, в частности письмом министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утвержденными министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн), а также письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 01 ноября 2024 года № 05-4013 «О направлении методических рекомендаций по оснащению ПОО» (вместе с «Методическими рекомендациями по оснащению профессиональных образовательных организаций»).

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники.

1. Гомола, А.И. Экономика для профессий и специальностей социально- экономического профиля: учебник / А.И. Гомола, В.Е. Кириллов, П.А. Жаннин. – М.: ИЦ «Академия», 2017.
2. Левитский, К.И. Организация предприятий общественного питания» / К.И. Левитский, Б.М. Скворцов. – М.: Экономика, 2014.
3. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. – Москва : КноРус, 2024. – 321 с.

Дополнительные источники.

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – 397 с.
2. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. – Ростов н/Д: Феникс, 2014.
3. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. Д. Торопова. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2022. – 348 с.
4. СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6 «Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». – URL: https://www.consultant.ru/document/ cons_doc_LAW_4622/, свободный.
5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях. учреждениях начального и среднего профессионального образования». – URL: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_79255/, свободный.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к кадровому обеспечению образовательного процесса, организуемого в рамках реализации примерной адаптированной программы данной общепрофессиональной учебной дисциплины, раскрыты в пункте 5.1 «Кадровое обеспечение процесса обучения» ПАОП ПО.

3.4. Методики и технологии обучения лиц с ОВЗ.

В процессе организации образовательной деятельности в рамках настоящей общепрофессиональной учебной дисциплины ПАОП ПО применяются следующие методики и технологии обучения обучающихся с ОВЗ с нарушением интеллекта: технология личностно-ориентированного обучения, технология дифференцированного обучения, информационно-коммуникационные технологии обучения, технология обучения без принуждения, технология рефлексии, методика объяснительно-иллюстративного обучения, интерактивные технологии обучения, игровые технологии обучения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ общепрофессиональной учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, проверки результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся, проведения зачета по общепрофессиональной учебной дисциплине.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
Умения:	
- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции	практические занятия № 4, 5, 8; зачет
- применять экономические и правовые знания в	практическое занятия № 7;

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
конкретных производственных ситуациях, возникающих на предприятиях общественного питания	зачет
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства	практическое занятие № 6 зачет
	проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся
Знания:	
- принципы рыночной экономики на предприятиях общественного питания	практические занятия № 1, 2; зачет
- организационно-правовые формы предприятий общественного питания	практическое занятия № 3; зачет
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения на предприятиях общественного питания	практическое занятия № 4; зачет
- механизмы формирования заработной платы на предприятиях общественного питания	практические занятия № 10, 11, 12; зачет
- формы оплаты труда на предприятиях общественного питания	практические занятия № 10, 11, 12; зачет
	проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся

Сведения об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей общепрофессиональной учебной дисциплине, зафиксированных в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО, представлены в примерной рабочей программе воспитания примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Промежуточную аттестацию по общепрофессиональной учебной дисциплине следует проводить в форме письменного зачета.

Приложение 3.5
к ПАОП ПО по профессии
16675 Повар

ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего

по профессии рабочего
16675 Повар

для очной формы обучения

2025 г.

Примерная адаптированная программа общепрофессиональной учебной дисциплины разработана на основе учебного плана примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий, с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины

2. Структура и содержание общепрофессиональной учебной дисциплины

3. Условия реализации примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины

4. Контроль и оценка результатов освоения общепрофессиональной учебной дисциплины

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной адаптированной программы.

Примерная адаптированная программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.05 Основы безопасности жизнедеятельности является частью примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар (далее – ПАОП ПО), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования).

1.2. Место общепрофессиональной учебной дисциплины в структуре примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Общепрофессиональная учебная дисциплина ОП.05 Основы безопасности жизнедеятельности относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в состав общепрофессионального учебного цикла ПАОП ПО.

1.3. Цели и задачи общепрофессиональной учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

В результате освоения общепрофессиональной учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:

- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для ведения здорового образа жизни, оказания первой помощи, обращения за помощью в случае необходимости к соответствующей службе экстренной помощи;
- соблюдать правила безопасности дорожного движения (в части, касающейся пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств);
- адекватно оценивать транспортные ситуации, опасные для жизни и здоровья;
- прогнозировать последствия своего поведения в качестве пешехода и (или) велосипедиста и (или) водителя транспортного средства в различных дорожных ситуациях для жизни и здоровья (своих и окружающих людей);
- понимать взаимосвязи учебной дисциплины с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данной учебной дисциплине.

В результате освоения общепрофессиональной учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:

- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности;
- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
- правила безопасности дорожного движения (в части, касающейся пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств);

- правила оказания первой помощи при различных видах травм, правила остановки кровотечения.

Результаты осуществления воспитания (целевые ориентиры воспитания (целевые ориентиры результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей общепрофессиональной учебной дисциплине представлены в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО.

1.4. Количество часов на освоение примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося с ОВЗ – 48 часов, в том числе:

- обязательная учебная нагрузка обучающегося – 32 часа, которая состоит, во-первых, из 30 часов аудиторной учебной нагрузки обучающегося (учебных занятий), включая 10 часов практических занятий, и, во-вторых, из 2 часов зачета по общепрофессиональной учебной дисциплине (промежуточная аттестация по учебной дисциплине);
- самостоятельная работа обучающегося –16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем общепрофессиональной учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	**Объем часов**
1	*2*
Объем общепрофессиональной учебной дисциплины (всего)	**48**
Обязательная учебная нагрузка обучающегося (всего),	**32**
в состав которой входит:	
аудиторная учебная нагрузка обучающегося (учебные занятия),	**30**
в том числе:	
теоретические занятия	20
практические занятия	10
лабораторные занятия *(указывается при наличии)*	-
контрольные работы *(фиксируется при наличии)*	-
консультации *(приписываются при наличии)*	-
промежуточная аттестация по общепрофессиональной учебной дисциплине в форме зачета	**2**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**16**
в том числе:	
конспектирование информационных источников	4
подготовка докладов	8
подготовка к промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине	4

2.2. Тематический план и содержание общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.05 Основы безопасности жизнедеятельности.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
Раздел 1. Правила поведения в экстремальной ситуации		**14**
Тема 1.1. Введение в основы безопасности жизнедеятельности	**Содержание учебного материала**	2
	1. Задачи дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности». 2. Квалификационная характеристика и программа обучения. 3. Опасные места жизнедеятельности людей	
Тема 1.2. Действия при потере человека в лесу	**Содержание учебного материала**	2
	1. Человек потерялся в лесу. 2. Ориентирование. 3. Выживание. 4. Лекарственные и ядовитые растения	
Тема 1.3. Чрезвычайные ситуации	**Содержание учебного материала**	1
	1. Чрезвычайные ситуации. 2. Действия человека в чрезвычайных ситуациях	
	Практическое занятие № 1	1
	Соблюдение правил поведения человека во время чрезвычайных ситуаций	
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Подбор конспектирование материала из средств массовой информации, Интернета, подготовка докладов по теме «Правила поведения во время чрезвычайных ситуаций»	
Тема 1.4. Правила поведения человека на воде и при выходе и выезде на лед	**Содержание учебного материала**	2
	1. Правила поведения человека на воде. 2. Правила поведения при выходе и выезде на лед	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
Тема 1.5. Поведение человека во время пожара	**Содержание учебного материала**	1
	1. Пожар. 2. Причины пожаров	
	Практическое занятие № 2	1
	Соблюдение правил поведения человека во время пожара	
Раздел 2. Правила оказания первой помощи		**18**
Тема 2.1. Ожоги	**Содержание учебного материала**	1
	1. Виды ожогов. 2. Степени ожогов	
	Практическое занятие № 3	1
	Оказание первой помощи при ожогах	
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	Подбор материала и конспектирование из средств массовой информации, Интернета, подготовка докладов по теме «Ожоги»	
Тема 2.2. Электротравмы	**Содержание учебного материала**	1
	1. Электротравмы	
	Практическое занятие № 4	1
	Оказание первой помощи при электротравмах	
Тема 2.3. Обморожение	**Содержание учебного материала**	1
	1. Обморожение. 2. Степени обморожения	
	Практическое занятие № 5	1
	Оказание первой помощи при обморожениях	
Тема 2.4. Ранения	**Содержание учебного материала**	1
	1. Виды ран. 2. Виды кровотечений	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
	Практическое занятие № 6	1
	Обработка раны, остановка кровотечения	
Тема 2.5. Травмы	**Содержание учебного материала**	1
	1. Травмы. 2. Виды травм	
	Практическое занятие № 7	1
	Оказание первой помощи при различных видах травм (вывихах, переломах)	
Тема 2.6. Укусы собак и змей	**Содержание учебного материала**	1
	1. Укусы собак. 2. Укусы змей	
	Практическое занятие № 8	1
	Оказание первой помощи при укусах собак, змей	
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	Подбор и конспектирование материала из средств массовой информации, Интернета, подготовка докладов по теме «Укусы собак»	
Тема 2.7. Укусы клещей, насекомых	**Содержание учебного материала**	1
	1. Укусы клещей. 2. Укусы насекомых	
	Практическое занятие № 9	1
	Оказание первой помощи при укусах клеща, насекомых	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Подбор и конспектирование материала из средств массовой информации, Интернета, подготовка докладов по теме «Укусы клещей, насекомых»	
Раздел 3. Личная безопасность		**10**
Тема 3.1. Средства индивидуальной защиты	**Содержание учебного материала**	1
	1. Средства индивидуальной защиты. 2. Виды средств индивидуальной защиты	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
	Практическое занятие № 10	1
	Изготовление простейших средств индивидуальной защиты	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Подбор примеров из средств массовой информации по теме «Средства индивидуальной защиты». Отработка приемов по изготовлению простейших средств индивидуальной защиты.	
Тема 3.2. Здоровый образ жизни	**Содержание учебного материала**	2
	1. Здоровый образ жизни, его составляющие. 2. Личная гигиена. 3. Факторы, разрушающие здоровье: вред алкоголя, табака, наркотиков	
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	Подбор примеров из средств массовой информации по теме «Здоровый образ жизни»	
Тема 3.3. Терроризм	**Содержание учебного материала**	2
	1. Терроризм как угроза национальной безопасности. 2. Правила поведения человека во время теракта	
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	Подбор примеров из средств массовой информации по теме «Терроризм»	
Консультации *(если предусмотрены)*		**0**
Самостоятельная работа обучающихся: подготовка к промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине		**4**
Зачет (промежуточная аттестация по общепрофессиональной учебной дисциплине)		**2**
Всего		**48**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета безопасности жизнедеятельности.

Оборудование учебного кабинета:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект раздаточного учебного материала по темам учебной дисциплины.

Технические средства обучения:
- ноутбук;
- аудиоколонки;
- мультимедийный проектор;
- плакаты по темам учебной дисциплины.

Специальное материально-техническое оснащение образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью) с нарушением интеллекта, осваивающих содержание настоящей примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины, обеспечивается в соответствие с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации, в частности письмом министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утвержденными министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн), а также письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 01 ноября 2024 года № 05-4013 «О направлении методических рекомендаций по оснащению ПОО» (вместе с «Методическими рекомендациями по оснащению профессиональных образовательных организаций»).

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники.

1. Горский, В. А. Основы безопасности жизнедеятельности. 10 – 11 классы : учебник / В. А. Горский, С. В. Ким. – 4-е изд., стереотипное – Москва : Просвещение, 2022. – 400 с.
2. Петровский, Б.В. Популярная медицинская энциклопедия / Б.В. Петровский. – М.: Советская энциклопедия, 2010.
3. Резчиков, Е. А. Основы безопасности жизнедеятельности: 10 – 11 классы : учебник для среднего общего образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – 635 с.
4. Сибикин, Ю.Д. Электробезопасность при эксплуатации электроустановок промышленных предприятий / Ю.Д. Сибикин. – М.: Академия, 2014.
5. Смирнов, А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности. 10, 11 класс / А.Т. Смирнов. – М.: Просвещение, 2017.

6. Фролов, М.П. Основы безопасности жизнедеятельности. 10, 11 класс / М.П. Фролов. – М.: АСТ Астрель, 2017.

Дополнительные источники.

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – 399 с.
2. Гоглев, М.И. Методическое пособие по медико-санитарной подготовке: пособие для учителя / М.И. Гоглев. – М.: Просвещение, 2010.
3. Долгов, В. С. Основы безопасности жизнедеятельности / В. С. Долгов. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2023. – 188 с.
4. Колодницкий, Г.А. Оценка качества подготовки выпускников средней школы по основам безопасности жизнедеятельности / Г.А. Колодницкий. – М.: Дрофа. 2011.
5. Косолапова, Н. В., Безопасность жизнедеятельности : учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – Москва : КноРус, 2024. – 222 с.
6. Ларионова, Н.В. Методические рекомендации по планированию, организации и проведению лабораторных работ и практических занятий / Н.В. Ларионова.– Вельск, 2006.
7. Латчук, В.Н. Основы безопасности жизнедеятельности. 11 класс: учебник для общеобразовательных учреждений / В.Н. Латчук. – М.: Дрофа, 2017.
8. Латчук, В.Н. Основы безопасности жизнедеятельности. Планирование и организация занятий в школе. 5 – 11 класс: методическое пособие / В.Н. Латчу. – М.: Дрофа, 2017.
9. Мейсон, Эндрю М. Первая помощь при травмах и несчастных случаях / Эндрю М. Мейсон. – М.: Аргументы и факты, 2015.
10. Основы безопасности жизнедеятельности : 10-й класс : учебник / Б. О. Хренников, Н. В. Гололобов, Л. И. Льняная, М. В. Маслов. – Москва : Просвещение, 2023. – 383 с.
11. Петровский, Б.В. Популярная медицинская энциклопедия / Б.В. Петровский. – М.: Советская энциклопедия, 2010.
12. Шкенев, В.А. Основы безопасности жизнедеятельности. 11 класс: поурочные планы по учебнику Смирнова А.Т. / В.А. Шкенев. – Волгоград: Учитель, 2010.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к кадровому обеспечению образовательного процесса, организуемого в рамках реализации примерной адаптированной программы данной общепрофессиональной учебной дисциплины, раскрыты в пункте 5.1 «Кадровое обеспечение процесса обучения» ПАОП ПО.

3.4. Методики и технологии обучения лиц с ОВЗ.

В процессе организации образовательной деятельности в рамках настоящей общепрофессиональной учебной дисциплины ПАОП ПО применяются следующие методики и технологии обучения обучающихся с ОВЗ с нарушением интеллекта: технология личностно-ориентированного обучения, технология дифференцированного обучения, информационно-коммуникационные технологии обучения, технология обучения без принуждения, технология рефлексии, методика объяснительно-иллюстративного обучения, интерактивные технологии обучения, игровые технологии обучения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ общепрофессиональной учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, проверки результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся, проведения зачета по общепрофессиональной учебной дисциплине.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
Умения:	
- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;	- практическое занятие № 1; - зачет
- пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;	- практическое занятие № 10; - зачет
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для ведения здорового образа жизни, оказания первой помощи, обращения за помощью в случае необходимости к соответствующей службе экстренной помощи;	- практические занятия № 2, 3, 4, 8; - зачет
- соблюдать правила безопасности дорожного движения (в части, касающейся пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств);	- практическое занятие № 1; - зачет
- адекватно оценивать транспортные ситуации, опасные для жизни и здоровья;	- практическое занятие № 1; - зачет
- прогнозировать последствия своего поведения в качестве пешехода и (или) велосипедиста и (или) водителя транспортного средства в различных дорожных ситуациях для жизни и здоровья (своих и окружающих людей);	- практическое занятие № 1; - зачет
- понимать взаимосвязи учебной дисциплины с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данной учебной дисциплине	- практические занятия № 2, 3; - зачет
	проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся
Знания:	
- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность	- практические занятия № 2, 4; - зачет

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
жизнедеятельности личности;	
- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;	- практическое занятие № 1; - зачет
- правила безопасности дорожного движения (в части, касающейся пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств);	- практическое занятие № 1; - зачет
- правила оказания первой помощи при различных видах травм, правила остановки кровотечения	- практические занятия № 3, 4, 5, 6, 7; - зачет
	проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся

Сведения об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей общепрофессиональной учебной дисциплине, зафиксированных в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО, представлены в примерной рабочей программе воспитания примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Промежуточную аттестацию по общепрофессиональной учебной дисциплине следует проводить в форме письменного зачета.

Приложение 3.6
к ПАОП ПО по профессии
16675 Повар

ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего

по профессии рабочего
16675 Повар

для очной формы обучения

2025 г.

Примерная адаптированная программа общепрофессиональной учебной дисциплины разработана на основе учебного плана примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий, с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины

2. Структура и содержание общепрофессиональной учебной дисциплины

3. Условия реализации примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины

4. Контроль и оценка результатов освоения общепрофессиональной учебной дисциплины

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной адаптированной программы.

Примерная адаптированная программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.06 Обществознание является частью примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар (далее – ПАОП ПО), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования).

1.2. Место общепрофессиональной учебной дисциплины в структуре примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Общепрофессиональная учебная дисциплина ОП.06 Обществознание относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в состав общепрофессионального учебного цикла ПАОП ПО.

1.3. Цели и задачи общепрофессиональной учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

В результате освоения общепрофессиональной учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:

- осуществлять поиск социальной информации по заданной теме, используя различные носители информации (СМИ, учебный текст и т.д.);
- разъяснять смысл высказываний по основным разделам учебной дисциплины «Обществознание»;
- характеризовать смысл основных понятий по дисциплине «Обществознание»;
- анализировать актуальную информацию по обществознанию;
- осуществлять способы познавательной, коммуникативной и практической деятельности;
- подготавливать устные выступления, творческие работы по социальной проблематике.

В результате освоения общепрофессиональной учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:

- основные обществоведческие термины, распознавать их в различном контексте и правильно использовать в устной и письменной речи;
- основные положения разделов учебной дисциплины «Обществознание»;
- различные виды деятельности в раках обществознания;
- сущность социальных норм.

Результаты осуществления воспитания (целевые ориентиры воспитания (целевые ориентиры результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей общепрофессиональной учебной дисциплине представлены в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО.

1.4. Количество часов на освоение примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося с ОВЗ – 48 часов, в том числе:

- обязательная учебная нагрузка обучающегося – 32 часа, которая состоит, во-первых, из 30 часов аудиторной учебной нагрузки обучающегося (учебных занятий), включая 12 часов практических занятий, и, во-вторых, из 2 часов зачета по общепрофессиональной учебной дисциплине (промежуточная аттестация по учебной дисциплине);
- самостоятельная работа обучающегося – 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем общепрофессиональной учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	**Объем часов**
1	*2*
Объем общепрофессиональной учебной дисциплины (всего)	**48**
Обязательная учебная нагрузка обучающегося (всего),	**32**
в состав которой входит:	
аудиторная учебная нагрузка обучающегося (учебные занятия),	**30**
в том числе:	
теоретические занятия	18
практические занятия	12
лабораторные занятия *(указывается при наличии)*	-
контрольные работы *(фиксируется при наличии)*	-
консультации *(приписываются при наличии)*	-
промежуточная аттестация по общепрофессиональной учебной дисциплине в форме зачета	**2**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**16**
в том числе:	
конспектирование информационных источников	4
подготовка докладов	8
подготовка к промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине	4

2.2. Тематический план и содержание общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.06 Обществознание.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
Раздел 1. Человек и общество		**8**
Тема 1.1. Понятие общества	**Содержание учебного материала**	2
	1. Понятие общества	
Тема 1.2. Индивид. Индивидуальность. Личность	**Содержание учебного материала**	2
	1. Индивид. 2. Индивидуальность. 3. Личность	
Тема 1.3. Качества личности	**Содержание учебного материала**	0
	1. Качества личности	
	Практическое занятие № 1	1
	Составление таблицы качеств личности	
	Практическое занятие № 2	1
	Выступление с докладом по теме «Популярная личность»	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Подготовка доклада по теме «Популярная личность»	
Раздел 2. Деятельность в жизни человека и общества		**20**
Тема 2.1. Понятие деятельности	**Содержание учебного материала**	2
	1. Понятие деятельности: субъект и объект, цель, действия, мотивы, интересы	
	Практическое занятие № 3	1
	Реализация творчества как особого вида деятельности	
	Практическое занятие № 4	1
	Реализация творчества в профессии	
	Самостоятельная работа обучающихся	3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
	Подбор материала и конспектирование из средств массовой информации, Интернета, подготовка докладов по теме «Понятие личности»	
Тема 2.2. Общение и деятельность	**Содержание учебного материала**	1
	1. Общение и деятельность	
	Практическое занятие № 5	1
	Составление таблицы «Плюсы и минусы мобильной связи»	
Тема 2.3. Нормы и отклоняющееся поведение. Эксцентричность	**Содержание учебного материала**	2
	1. Нормы и отклоняющееся поведение. 2. Эксцентричность	
Тема 2.4. Познание как деятельность	**Содержание учебного материала**	1
	1. Познание как деятельность. 2. Научное и ненаучное познание	
	Практическое занятие № 6	1
	Решение ситуационных задач по теме «Самопознание»	
Тема 2.5. Свобода в деятельности человека	**Содержание учебного материала**	1
	1. Свобода в деятельности человека	
	Практическое занятие № 7	1
	Написание эссе «Как человек распоряжается свободой?»	
Тема 2.6. Глобальные проблемы современности как следствие деятельности человека	**Содержание учебного материала**	0
	1. Глобальные проблемы современности как следствие деятельности человека	
	Практическое занятие № 8	2
	Анализ глобальных проблем современности как следствия деятельности человека	
	Самостоятельная работа обучающихся	3
	Подбор материала и конспектирование из средств массовой информации, Интернета, подготовка докладов по теме «Глобальные проблемы современности как следствие деятельности человека»	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
Раздел 3. Сферы общественной жизни		**14**
Тема 3.1. Экономическая сфера. Производство. Потребление. Распределение	**Содержание учебного материала**	2
	1. Экономическая сфера. 2. Производство. 3. Потребление. 4. Распределение	
Тема 3.2. Политика. Государство. Власть	**Содержание учебного материала**	1
	1. Политика. 2. Государство. 3. Власть	
	Практическое занятие № 9	1
	Анализ феномена «Политический лидер»	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Подбор материала и конспектирование из средств массовой информации, Интернета, подготовка докладов по теме «Политика. Государство. Власть»	
Тема 3.3. Социальная структура. Социальный лифт. Социальная стратификация. Нации и межнациональные проблемы	**Содержание учебного материала**	2
	1. Социальная структура. 2. Социальный лифт. 3. Социальная стратификация. 4. Нации и межнациональные проблемы	
Тема 3.4. Молодежь	**Содержание учебного материала**	0
	1. Молодежь в современном обществе и её проблемы. *2. Молодежные субкультуры*	
	Практическое занятие № 10	1
	Анализ феномена «молодежь в современном обществе» и ее проблем	
	Практическое занятие № 11	1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
	Анализ молодежных субкультур	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Подбор материала и конспектирование из средств массовой информации, Интернета, подготовка докладов по теме «Молодежь»	
Тема 3.5. Культура	**Содержание учебного материала**	2
	1. Культура. 2. Материальная и духовная культура. 3. Массовая и элитарная культура. 4. Китч	
Консультации *(если предусмотрены)*		**0**
Самостоятельная работа обучающихся: подготовка к промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине		**4**
Зачет (промежуточная аттестация по общепрофессиональной учебной дисциплине)		**2**
Всего		**48**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета обществознания.

Оборудование учебного кабинета:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект раздаточного учебного материала по темам учебной дисциплины.

Технические средства обучения:
- ноутбук;
- аудиоколонки;
- мультимедийный проектор;
- плакаты по темам учебной дисциплины.

Специальное материально-техническое оснащение образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью) с нарушением интеллекта, осваивающих содержание настоящей примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины, обеспечивается в соответствие с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации, в частности письмом министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утвержденными министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн), а также письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 01 ноября 2024 года № 05-4013 «О направлении методических рекомендаций по оснащению ПОО» (вместе с «Методическими рекомендациями по оснащению профессиональных образовательных организаций»).

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники.

1. Боровик, В.С. Обществознание: учебник для средних профессиональных учебных заведений / В.С. Боровик, С.С. Боровик. – М.: Академия, 2016.
2. Обществознание: учебник для 10 – 11 классов общеобразовательных организаций. Базовый уровень: в 2 ч. Ч. 1 : учебник / М. В. Кудина, М. В. Рыбакова, Г. В. Пушкарева [и др.] ; под ред. В. А. Никонова. – 2-е изд. – Москва : ООО «Русское слово-учебник», 2020. – 384 с.
3. Обществознание: учебник для 10 – 11 классов общеобразовательных организаций. Базовый уровень: в 2 ч. Ч. 2 : учебник / М. В. Кудина, М. В. Рыбакова, Г. В. Пушкарева [и др.] ; под ред. В. А. Никонова. – 2-е изд. – Москва : ООО «Русское слово-учебник», 2020. – 424 с.

4. Человек и общество: Обществознание: учебник для 10 – 11 кл. общеобразовательных учреждений: в 2 ч. Ч. 1. 10 кл. / под ред. Л.Н. Боголюбова, А. Ю. Лазебниковой. – М.: Просвещение, 2017.
5. Человек и общество: Обществознание: учебник для учащихся 10 – 11 кл. общеобразовательных учреждений: в 2 ч. Ч. 2. 11 кл. / под ред. Л.Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой. – М.: Просвещение, 2017.
6. Школьный словарь по обществоведению: учебник пособие для 10 – 11 кл. общеобразовательных учреждений / под ред. Л.Н. Боголюбова, Ю.И. Аверьянова. – М.: Просвещение, 2017.

Дополнительная литература

1. Важенин, А.Г. Обществознание: учебник для среднего профессионального образования / А.Г. Важенин. – М.: Академия, 2018.
2. Важенин, А.Г. Практикум по обществознанию: учеб. пособие для среднего профессионального образования / А.Г. Важенин – М.: Академия, 2017.
3. Введение в обществознание: учебник для 8 – 9 кл. общеобразовательных учреждений / под ред. Л.Н. Боголюбова. – 8-е изд., перераб. и доп. – М.: Просвещение, 2018.
4. Губин, В. Д., Обществознание. : учебник / В. Д. Губин, М. Б. Буланова, В. П. Филатов. – Москва : КноРус, 2024. – 208 с.
5. Кишенкова, О.В. Обществознание. Старшая школа: сборник тестовых заданий для тематического и итогового контроля: учебное пособие для общеобразовательных учреждений / О.В. Кошенкова, Т.Е. Лискова. – М.: Айрис-Пресс, 2018.
6. Кишенкова, О.В. Тестовый контроль на уроках обществознания в 10 – 11 кл.: учебное пособие для общеобразовательных учреждений / О.В. Кошенкова. – М.: Айрис-Пресс, 2018.
7. Ковригин, В. В. Обществознание : учебник / В.В. Ковригин. – Москва : ИНФРА-М, 2024. – 303 с.
8. Кравченко, А.И. Обществознание: учебник для 10 кл. общеобразовательных учреждений: в 2 ч. Ч. 1. 10 кл. / А.И. Кравченко – М., Изд. Мастерство, 2001–2018.
9. Кравченко, А.И. Обществознание: учебник для 11 кл общеобразовательных учреждений: в 2 ч. Ч. 2. 11 кл. / А.И. Кравченко. – М.: Мастерство, 2017.
10. Методика преподавания обществоведения: учебник для студентов педвузов / под ред. Л. Н. Боголюбова. – М.: Просвещение 2018.
11. Мушинский, В.О. Обществознание: учебник для 10 – 11 кл. общеобразовательных учреждений / В.О. Мушинский. – М., 2018.
12. Обществознание : учебник для среднего профессионального образования / Б. И. Федоров [и др.] ; под редакцией Б. И. Федорова. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юрайт, 2024. – 346 с.
13. Обществознание. Базовый и углубленный уровни: 10 – 11 классы : учебник для среднего общего образования / Б. И. Липский [и др.] ; под редакцией Б. И. Федорова. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юрайт, 2024. – 346 с.
14. Смирнов, И.П. Введение в современное обществознание: учебник для общеобразовательных учреждений / И.П. Смирнов. – М.: Академия, 2005.
15. Учебно-тренировочные материалы для подготовки к Единому государственному экзамену. Обществознание. – М., 2016.
16. Человек и общество: учебник для 10 – 11 кл. общеобразовательных учреждений: в 2 ч. Ч. 1. 10 кл. / под ред. Л.Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой. – М.: Просвещение, 2018.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к кадровому обеспечению образовательного процесса, организуемого в рамках реализации примерной адаптированной программы данной общепрофессиональной

учебной дисциплины, раскрыты в пункте 5.1 «Кадровое обеспечение процесса обучения» ПАОП ПО.

3.4. Методики и технологии обучения лиц с ОВЗ.

В процессе организации образовательной деятельности в рамках настоящей общепрофессиональной учебной дисциплины ПАОП ПО применяются следующие методики и технологии обучения обучающихся с ОВЗ с нарушением интеллекта: технология личностно-ориентированного обучения, технология дифференцированного обучения, информационно-коммуникационные технологии обучения, технология обучения без принуждения, технология рефлексии, методика объяснительно-иллюстративного обучения, интерактивные технологии обучения, игровые технологии обучения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ общепрофессиональной учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, проверки результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся, проведения зачета по общепрофессиональной учебной дисциплине.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
Умения:	
- осуществлять поиск социальной информации по заданной теме, используя различные носители информации (СМИ, учебный текст и т.д.);	- практические занятия № 2, 3, 4, 8, 9, 10, 11; - зачет
- разъяснять смысл высказываний по основным разделам учебной дисциплины «Обществознание»;	- практические занятия № 1 – 11; - зачет
- характеризовать смысл основных понятий по дисциплине «Обществознание»;	- практические занятия № 1 – 11; - зачет
- анализировать актуальную информацию по обществознанию;	- практические занятия № 5, 8, 9 – 11; - зачет
- осуществлять способы познавательной, коммуникативной и практической деятельности;	- практические занятия № 1 – 11; - зачет
- подготавливать устные выступления, творческие работы по социальной проблематике	- практические занятия № 10, 11; - зачет
	проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся
Знания:	
- основные обществоведческие термины, распознавать их в различном контексте и правильно использовать в устной и письменной речи;	- практические занятия № 1 – 11; - зачет

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
- основные положения разделов учебной дисциплины «Обществознание»;	- практические занятия № 1 – 11; - зачет
- различные виды деятельности в раках обществознания;	- практические занятия № 3 – 8; - зачет
- сущность социальных норм	- практические занятия № 10, 11; - зачет
	проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся

Сведения об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей общепрофессиональной учебной дисциплине, зафиксированных в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО, представлены в примерной рабочей программе воспитания примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Промежуточную аттестацию по общепрофессиональной учебной дисциплине следует проводить в форме устного зачета.

Приложение 4. Примерные адаптированные программы адаптационных учебных дисциплин

Приложение 4.1
к ПАОП ПО по профессии
16675 Повар

ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АД.01 КОММУНИКАТИВНЫЙ ПРАКТИКУМ

примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего

по профессии рабочего
16675 Повар

для очной формы обучения

2025 г.

Примерная адаптированная программа адаптационной учебной дисциплины разработана на основе учебного плана примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий, с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины

2. Структура и содержание адаптационной учебной дисциплины

3. Условия реализации примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины

4. Контроль и оценка результатов освоения адаптационной учебной дисциплины

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной адаптированной программы.

Примерная адаптированная программа адаптационной учебной дисциплины АД.01 Коммуникативный практикум является частью примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар (далее – ПАОП ПО), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования).

1.2. Место адаптационной учебной дисциплины в структуре примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Адаптационная учебная дисциплина АД.01 Коммуникативный практикум относится к адаптационным дисциплинам и входит в состав адаптационного учебного цикла ПАОП ПО.

1.3. Цели и задачи адаптационной учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

В результате освоения адаптационной учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:

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

В результате освоения адаптационной учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:

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

Результаты осуществления воспитания (целевые ориентиры воспитания (целевые ориентиры результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по

настоящей адаптационной учебной дисциплине представлены в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО.

1.4. Количество часов на освоение примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося с ОВЗ – 90 часов, в том числе:

- обязательная учебная нагрузка обучающегося – 60 часов, которая состоит, во-первых, из 56 часов аудиторной учебной нагрузки обучающегося (учебных занятий), включая 40 часов практических занятий, и, во-вторых, из 4 часов зачета по адаптационной учебной дисциплине (промежуточная аттестация по учебной дисциплине);
- самостоятельная работа обучающегося – 30 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем адаптационной учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	**Объем часов**
1	*2*
Объем адаптационной учебной дисциплины (всего)	**90**
Обязательная учебная нагрузка обучающегося (всего),	**60**
в состав которой входит:	
аудиторная учебная нагрузка обучающегося (учебные занятия),	**56**
в том числе:	
теоретические занятия	16
практические занятия *(фиксируется при наличии)*	40
лабораторные занятия *(указывается при наличии)*	-
контрольные работы *(фиксируется при наличии)*	-
консультации *(приписываются при наличии)*	-
промежуточная аттестация по адаптационной учебной дисциплине в форме зачета	**4**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**30**
в том числе:	
конспектирование информационных источников	6
выполнение заданий на обратную связь	6
решение задач	6
выполнение заданий аналитического и творческого характера	8
подготовка сообщений	2
подготовка к промежуточной аттестации по адаптационной учебной дисциплине	2

2.2. Тематический план и содержание адаптационной учебной дисциплины АД.01 Коммуникативный практикум.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
Раздел 1. Сущность коммуникации в различных социальных сферах		**10**
Тема 1.1. Коммуникации	**Содержание учебного материала**	1
	1. Понятие и виды коммуникации. 2. Основные функции и виды коммуникаций. 3. Структура коммуникационного процесса	
	Практическое занятие № 1	2
	Выполнение письменного развернутого сравнительного анализа понятий «коммуникативность» и «коммуникабельность»?	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Написание работы по вопросу происхождения и значения своего имени	
Тема 1.2. Классификация коммуникаций	**Содержание учебного материала**	1
	1. Классификация коммуникаций. 2. Элементы и этапы процесса коммуникаций	
	Практическое занятие № 2	2
	Подготовка сообщения о любом из видов коммуникаций с приведением соответствующих примеров	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Выполнение конспектирования по теме «Классификация коммуникаций» по заданию преподавателя	
Раздел 2. Межличностная коммуникация		**17**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
Тема 2.1. Вербальные средства коммуникации	**Содержание учебного материала**	1
	1. Понятие вербальные средства коммуникации. 2. Принципы и нормы вербальной коммуникации в межличностном общении. 3. Речь как средство утверждения социального статуса	
	Практическое занятие № 3	2
	Проведение тренинга вербальной коммуникации	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Выполнение конспектирования по теме «Вербальные средства коммуникации» по заданию преподавателя	
Тема 2.2. Невербальные средства коммуникации	**Содержание учебного материала**	1
	1. Понятие невербальной коммуникации. 2. Место и функции невербальной коммуникации в межличностном общении. 3. Виды и правила невербальных средств	
	Практическое занятие № 4	2
	Выполнение задания по применению на практике правил невербальных средств	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Подготовка сообщения о мимике, жестах или позах (по выбору обучающегося)	
Тема 2.3. Особенности вербальных и невербальных коммуникаций	**Содержание учебного материала**	1
	1. Особенности вербальных и невербальных коммуникаций. 2. Сравнительная характеристика вербальных и невербальных коммуникаций. 3. Вербальные и невербальные средства в деловом общении и способ повышения делового статуса	
	Практическое занятие № 5	4
	Просмотр и анализ учебного фильма о своеобразии вербальных и невербальных коммуникаций	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Выполнение тестовых заданий по теме «Особенности вербальных и невербальных коммуникаций»	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
Раздел 3. Индивидуальные особенности личности в общении		**22**
Тема 3.1. Темперамент человека	**Содержание учебного материала**	1
	1. Сущность феномена «темперамент человека». 2. Виды темперамента человека и их характеристика	
	Практическое занятие № 6	2
	Определение по карточкам описания вида темперамента определить своего темперамента	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Оформление таблицы «Темперамент человека»	
Тема 3.2. Характер	**Содержание учебного материала**	1
	1. Характер. 2. Черты характера	
	Практическое занятие № 7	2
	Составление сравнительной таблицы понятий «темперамент» и «характер»	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Описание положительных и отрицательных сторон своего характера	
Тема 3.3. Эмоции и чувства	**Содержание учебного материала**	1
	1. Понятие эмоций и чувств. 2. Виды эмоциональных явлений	
	Практическое занятие № 8	4
	Просмотр и обсуждение учебного фильма «Тайны мозга: эмоции»	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Подготовка письменного ответа на вопрос «В чем разница понятий «эмоция» и «чувство?»	
Тема 3.4. Высшие чувства	**Содержание учебного материала**	1
	1. Высшие чувства. 2. Виды высших чувств	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
	Практическое занятие № 9	2
	Сделать таблицу по видам высших чувств	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Подготовка письменного ответа на вопрос «В чем разница понятий «мораль» и «нравственность»?»	
Раздел 4 Виды и формы взаимодействия обучающихся в условиях образовательной организации		**7**
Тема 4.1. Виды и формы взаимодействия обучающихся в условиях образовательной организации	**Содержание учебного материала**	1
	1. Виды и формы взаимодействия обучающихся в условиях образовательной организации. 2. Моделирование ситуаций, связанных с различными аспектами учебы и жизнедеятельности обучающихся-инвалидов	
	Практическое занятие № 10	4
	Взаимодействие обучающихся с работниками профессиональной образовательной организации по заданию преподавателя	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Решение ситуационных задач по теме «Виды и формы взаимодействия обучающихся в условиях образовательной организации»	
Раздел 5. Основные коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении		**8**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
Тема 5.1. Основные коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении	**Содержание учебного материала**	2
	1. Понятие «коммуникативный барьер». 2. Основные виды коммуникативных барьеров. 3. Правила и принципы построения эффективной коммуникации. 4. Понятие «конфликт». 5. Стратегия поведения при конструктивных конфликтах. 6. Управление конфликтами	
	Практическое занятие № 11	4
	Анализ правил поведения в конфликтных ситуациях	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Решение ситуационных задач по теме	
Раздел 6. Спор. Стратегия спора		**5**
Тема 6.1. Спор. Стратегия спора.	**Содержание учебного материала**	1
	1. Спор. 2. Стратегия спора. 3. Дискуссия	
	Практическое занятие № 12	2
	Анализ способов ведения дискуссии	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Решение ситуационных задач по теме	
Раздел 7. Способы психологической защиты		**5**
Тема 7.1. Способы психологической защиты	**Содержание учебного материала**	1
	1. Понятие «психологическая защита». 2. Понятие «энергетическая защита». 3. Основные приемы психологической защиты	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
	Практическое занятие № 13	2
	Анализ психологических механизмов защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Конспектирование по теме «Способы психологической защиты»	
Раздел 8. Деловое общение. Деловая этика. Имидж		**5**
Тема 8.1. Деловое общение. Деловая этика. Имидж	**Содержание учебного материала**	1
	1. Понятие и виды делового общения. 2. Понятие «деловая этика». 3. Основные понятия и нормы морали современного общества. 4. Имидж. Понятие, функции имиджа	
	Практическое занятие № 14	2
	Составление профиля личного имиджа	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Написание сочинения по теме «Мой имидж»	
Раздел 9. Формы, методы, технологии само презентации		**5**
Тема 9.1. Формы, методы, технологии само презентации.	**Содержание учебного материала**	1
	1. Понятие «самопрезентация». 2. Формы, методы, технологии само презентации. 3. Правила активного стиля общения и успешной самопрезентации и деловой коммуникации	
	Практическое занятие № 15	4
	Анализ эффективных способов подготовки и прохождения собеседования. Разработка своего резюме	
Консультации *(если предусмотрены)*		**0**

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся**	**Объем часов**
1	*2*	*3*
Самостоятельная работа обучающихся: подготовка к промежуточной аттестации по адаптационной учебной дисциплине		**2**
Зачет (промежуточная аттестация по адаптационной учебной дисциплине)		**4**
Всего		**90**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета адаптационных учебных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект раздаточного учебного материала, компьютерных презентаций по темам адаптационной учебной дисциплины.

Технические средства обучения:
- ноутбук;
- аудиоколонки;
- мультимедийный проектор;
- цифровые аудио-видео записи.

Специальное материально-техническое оснащение образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью) с нарушением интеллекта, осваивающих содержание настоящей примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины, обеспечивается в соответствие с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации, в частности письмом министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утвержденными министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн), а также письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 01 ноября 2024 года № 05-4013 «О направлении методических рекомендаций по оснащению ПОО» (вместе с «Методическими рекомендациями по оснащению профессиональных образовательных организаций»).

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники.

1. Скибицкая, И. Ю. Деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Ю. Скибицкая, Э. Г. Скибицкий. – Москва : Изд-во «Юрайт», 2024. – 239 с.
2. Шарков, Ф.И. Интегрированные коммуникации: массовые коммуникации и медиапланирование: учебное пособие / Ф.И. Шарков, В.Н. Бузин. – Москва: Дашкович и К, 2014.
3. Шарков, Ф.И. Коммуникология: основы теории коммуникации: учебник для бакалавров / Ф.И. Шарков. – Москва: Дашков и К, 2014.

Дополнительные источники.

1. Книжная поисковая система «ebdb.ru». – URL: http://www.ebdb.ru.
2. Коноваленко, М. Ю. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – 476 с.
3. Коробейникова, А.А. Коммуникативный практикум / А.А. Коробейникова. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2018. – 150 с.
4. Опорные конспекты занятий педагогов для обучающихся с ОВЗ. – URL: http://spedkoll.ru/opornye-konspekty.
5. Проектная деятельность в развитой информационной среде образовательного учреждения: учебное пособие для системы дополнительного профессионального образования / С.М. Авдеева, Л.Ю. Белкина, А.А. Елизаров, Е.В. Алексеева. – Москва, 2014.
6. Скаженик, Е.Н. Практикум по деловому общению: учебное пособие / Е.Н. Скаженик. – Таганрог: Изд-во ТРТУ, 2005 – URL: http://www.aup.ru/ books/m96/.
7. Учебно-методический комплекс дисциплины «Деловые коммуникации», 2014 – URL: http://www.volgmed.ru/uploads/files/2015-6/44722-umkd_delovye_ kommunikacii.pdf.
8. Учебный центр – корпоративное обучение. Библиотека успешного бизнесмена – URL: http://www.classs.ru.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к кадровому обеспечению образовательного процесса, организуемого в рамках реализации примерной адаптированной программы данной адаптационной учебной дисциплины, раскрыты в пункте 5.1 «Кадровое обеспечение процесса обучения» ПАОП ПО.

3.4. Методики и технологии обучения лиц с ОВЗ.

В процессе организации образовательной деятельности в рамках настоящей адаптационной учебной дисциплины ПАОП ПО применяются следующие методики и технологии обучения обучающихся с ОВЗ с нарушением интеллекта: технология личностно-ориентированного обучения, технология дифференцированного обучения, информационно-коммуникационные технологии обучения, технология обучения без принуждения, технология рефлексии, методика объяснительно-иллюстративного обучения, интерактивные технологии обучения, игровые технологии обучения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ адаптационной учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, проверки результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся, опросов, проведения зачета по адаптационной учебной дисциплине.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
Умения:	
- толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их	- практические занятия; - проверка результатов выполнения

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;	самостоятельной работы обучающихся; - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; - зачет
- выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения;	- практические занятия; - проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся; - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; - зачет
- находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее;	- практические занятия; - проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся; - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; - зачет
- ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом;	- практические занятия; - проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся; - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; - зачет
- эффективно взаимодействовать в команде;	- практические занятия; - проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся; - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; - зачет
- взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт;	- практические занятия; - проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся; - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; - зачет
- ставить задачи профессионального и личностного развития;	- практические занятия; - проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся; - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; - зачет
Знания:	
- теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации;	- практические занятия; - проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся; - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; - зачет

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
- методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению;	- практические занятия; - проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся; - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; - зачет
- приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;	- практические занятия; - проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся; - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; - зачет
- способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций;	- практические занятия; - проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся; - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; - зачет
- правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.	- практические занятия; - проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся; - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; - зачет

Сведения об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей адаптационной учебной дисциплине, зафиксированных в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО, представлены в примерной рабочей программе воспитания примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Промежуточную аттестацию по адаптационной учебной дисциплине следует проводить в форме письменного зачета.

Приложение 4.2
к ПАОП ПО по профессии
16675 Повар

ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АД.02 ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ

примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего

по профессии рабочего
16675 Повар

для очной формы обучения

2025 г.

Примерная адаптированная программа адаптационной учебной дисциплины разработана на основе учебного плана примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий, с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины

2. Структура и содержание адаптационной учебной дисциплины

3. Условия реализации примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины

4. Контроль и оценка результатов освоения адаптационной учебной дисциплины

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной адаптированной программы.

Примерная адаптированная адаптационной учебной дисциплины АД.02 Психология личности и профессиональное самоопределение является частью примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар (далее – ПАОП ПО), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования).

1.2. Место адаптационной учебной дисциплины в структуре примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Адаптационная учебная дисциплина АД.02 Психология личности и профессиональное самоопределение относится к адаптационным дисциплинам и входит в состав адаптационного учебного цикла ПАОП ПО.

1.3. Цели и задачи адаптационной учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

В результате освоения адаптационной учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:

- применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;
- толерантно воспринимать и адекватно оценивать свои профессиональные и личностные возможности, с учетом индивидуальных характерологических особенностей, целей, мотивов, состояний;
- успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде;
- планировать и составлять временную перспективу своего будущего;
- на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессии осуществлять осознанные и адекватный профессиональный выбор, и выбор собственного пути профессионального обучения.

В результате освоения адаптационной учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:

- необходимую терминологию по психологии личности и профессиональному самоопределению, основы и сущность профессионального самоопределения; основные принципы и технологии выбора профессии;
- современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;
- понятие о структуре личности, самосознании, мотивационно-потребностной сфере, направленности личности;
- методы и формы саморазвития в межличностной и профессиональной сферах, а также поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.

Результаты осуществления воспитания (целевые ориентиры воспитания (целевые ориентиры результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей адаптационной учебной дисциплине представлены в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО.

1.4. Количество часов на освоение примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося с ОВЗ – 90 часов, в том числе:

- обязательная учебная нагрузка обучающегося – 60 часов, которая состоит, во-первых, из 56 часов аудиторной учебной нагрузки обучающегося (учебных занятий), включая 30 часов практических занятий, и, во-вторых, из 4 часов зачета по адаптационной учебной дисциплине (промежуточная аттестация по учебной дисциплине);
- самостоятельная работа обучающегося – 30 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем адаптационной учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	**Объем часов**
1	*2*
Объем адаптационной учебной дисциплины (всего)	**90**
Обязательная учебная нагрузка обучающегося (всего),	**60**
в состав которой входит:	
аудиторная учебная нагрузка обучающегося (учебные занятия),	**56**
в том числе:	
теоретические занятия	26
практические занятия	30
лабораторные занятия	-
контрольные работы	-
консультации	-
промежуточная аттестация по адаптационной учебной дисциплине в форме зачета	**4**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**30**
в том числе:	
повторение конспекта	4
написание сочинения	2
выполнение самостоятельной работы аналитического характера	20
выполнение самостоятельной работы диагностического характера	4

2.2. Тематический план и содержание адаптационной учебной дисциплины АД.02 Психология личности и профессиональное самоопределение.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
Раздел 1. Психология личности человека и ее становление		**11**
Тема 1.1. Понятие о личности. Социализация и ее этапы	**Содержание учебного материала**	2
	1. Понятия «личность», «индивид», «индивидуальность». 2. Понятия «социализация». Этапы социализации	
	Практическое занятие № 1	1
	Сравнение понятий «личность», «индивид», «индивидуальность»	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Написание ответов на тестовые задания по теме «Понятие о личности. Социализация и ее этапы»	
Тема 1.2. Структура личности	**Содержание учебного материала**	2
	1. Структура личности в психологии. 2. Понятие «Я-концепция»	
	Практические занятия № 2	2
	Исследование своей самооценки	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Повторение конспекта лекции по теме «Структура личности»	
Раздел 2. Профессиональное самоопределение		**27**
Тема 2.1. Психология профессиональной деятельности	**Содержание учебного материала**	2
	1. Понятия «деятельность» и «профессия». 2. Типы профессий. 3. Атлас новых профессий	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
	Практические занятия № 3	4
	Проведение тренинга «Мир профессий»	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Решение теста профессиональных предпочтений	
Тема 2.2. Сущность профессионального самоопределения	**Содержание учебного материала**	2
	1. Понятие «профессиональное самоопределение» и его компоненты. 2. Стадии профессионального становления личности	
	Практическое занятие № 4	1
	Заполнение таблицы «Профессиональное самоопределение на разных стадиях возрастного развития человека»	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Повторение конспекта лекции по теме «Сущность профессионального самоопределения»	
Тема 2.3. Выбор профессии	**Содержание учебного материала**	2
	1. Проблемы выбора профессии. 2. Внешние и внутренние факторы выбора профессии	
	Практическое занятие № 5	2
	Составление схемы «Секреты» выбора профессии («хочу» — «могу» — «надо»)»	
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Составление личной схемы «Секреты» выбора профессии («хочу» — «могу» — «надо»)»	
Тема 2.4. Трудности в выборе профессии	**Содержание учебного материала**	2
	1. Ошибки выбора профессии. 2. Кризисы профессионального становления личности	
	Практическое занятие № 6	2
	Заполнение таблицы «Кризисы профессионального становления личности»	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Подготовка развернутого ответа на вопрос «Почему я выбрал свою профессию»	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
Раздел 3. Личностные регуляторы выбора профессии		**24**
Тема 3.1. Психические процессы и волевая регуляция деятельности человека	**Содержание учебного материала**	2
	1. Психические познавательные процессы. 2. Воля. Волевая регуляция деятельности человека.	
	Практическое занятие № 7	2
	Определение волевой регуляции	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Сопоставление психических процессов и их определения	
Тема 3.2. Характер и темперамент личности, способности личности	**Содержание учебного материала**	2
	1. Понятия «характер» и «темперамент». 2. Типы темперамента. 3. Задатки и способности личности	
	Практическое занятие № 8	2
	Изучение личностных качеств	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Подготовка развернутого ответа на вопрос «Мои сильные качества и какие качества я хотел бы в себе развить»	
Тема 3.3. Направленность личности	**Содержание учебного материала**	2
	1. Понятия «потребность», «мотивация», «направленность личности». 2. Мотивы выбора профессии и ценностные ориентаций. 3. Интересы и склонности человека	
	Практическое занятие № 9	2
	Изучение личных мотивов и ценностных ориентаций	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Составление списка мотивов, которые могут быть при выборе профессии	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
Тема 3.4. Самопознание и саморазвитие личности	**Содержание учебного материала**	2
	1. Понятие «самопознание» и «саморазвитие». 2. Развитие человека как субъекта деятельности. 3. Техники саморазвития	
	Практическое занятие № 10	2
	Составление плана по самовоспитанию	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Подбор примера успешного самовоспитания из художественной литературы или фильмов	
Раздел 4. Профессиональное развитие		**22**
Тема 4.1. Профессиональные планы	**Содержание учебного материала**	2
	1. Понятие «профессиональные планы». 2. Схема построения личной профессиональной перспективы	
	Практическое занятие № 11	2
	Составление личной схемы профессионального плана	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Анализ примера успешного развития в профессии по заданному преподавателем списку вопросов	
Тема 4.2. Составление резюме	**Содержание учебного материала**	2
	1. Понятие «резюме». 2. Правила составления резюме	
	Практическое занятие № 12	2
	Составление резюме	
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	Анализ ошибок в примерах резюме	
Тема 4.3. Особенности прохождения собеседования	**Содержание учебного материала**	2
	1. Правила подготовки к собеседованию. 2. Правила прохождения собеседования	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
	Практическое занятие № 13	2
	Проведение тренинга «Собеседование»	
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	Анализ основных ошибок в примере при прохождении собеседования	
Тема 4.4. Карьера и карьерное развитие	**Содержание учебного материала**	2
	1. Понятие «карьера». 2. Виды карьер.	
	Практическое занятие № 14	2
	Сравнение особенностей карьеры у женщин и мужчин	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Написание сочинения на тему «Мои желания в карьерном росте и что для этого необходимо»	
Консультации *(если предусмотрены)*		**0**
Самостоятельная работа обучающихся: подготовка к промежуточной аттестации по адаптационной учебной дисциплине		**2**
Зачет (промежуточная аттестация по адаптационной учебной дисциплине)		**4**
Всего		**90**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета адаптационных учебных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект раздаточного учебного материала, компьютерных презентаций по разделам адаптационной учебной дисциплины.

Технические средства обучения:
- ноутбук;
- аудиоколонки;
- мультимедийный проектор.

Специальное материально-техническое оснащение образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью) с нарушением интеллекта, осваивающих содержание настоящей примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины, обеспечивается в соответствие с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации, в частности письмом министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утвержденными министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн), а также письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 01 ноября 2024 года № 05-4013 «О направлении методических рекомендаций по оснащению ПОО» (вместе с «Методическими рекомендациями по оснащению профессиональных образовательных организаций»).

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники.

1. Зеер, Э.Ф. Основы профориентологии / Э.Ф. Зеер, А.М. Павлова, Н.О. Садовникова. – М.: Высшая школа, 2011. – 240 с.
2. Исмагилова, Ф.С. Основы профессионального консультирования: учеб. пособие / Ф.С. Исмагилова; науч. ред. Э.Ф. Зеер. – М.; Воронеж, 2013. – 256 с.
3. Климов Е.А. Психология профессионального самоопределения: учеб. пособие/ Е.А. Климов; ред. И. Чистяковой. – 5-е изд., перераб. и доп. – М.: Академия, 2012. – 304 с.
4. Пряжников, Н.С. Профессиональное самоопределение. Теория и практика: учеб. пособие / Н.С. Пряжников. – М.: Академия, 2014. – 320 с.
5. Пряжникова, Е.Ю. Профориентация: учеб. пособие / Е.Ю. Пряжникова, Н.С. Пряжников. – 5-е изд., испр. и доп. – М.: Академия, 2012. – 496 с.

6. Психология и педагогика: учебник для СПО: в 2 ч. Ч. 1. Психология / В.А. Сластенин [и др.]; отв. ред. В.А. Сластенин, В.П. Каширин. – М.: Юрайт, 2017. – 232 с.
7. Психология: учебник и практикум для СПО / А.С. Обухов [и др.]; под общ. ред. А.С. Обухова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Изд-во Юрайт, 2017. – 404 с.

Дополнительные источники.

1. Выборнова, В.В. Актуализация проблем профессионального самоопределения молодежи / В.В. Выборнова, Е.А. Дунаева // Социологические исследования.– 2006. – № 4. – С. 99 – 105.
2. Немов, Р. С. Общая психология. Психология личности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Р. С. Немов. – 6-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство «Юрайт», 2024. – 940 с.
3. Носс, И.Н. Профессиографический аспект профессиональной психодиагностики / И.Н. Носс // Мир психологии. – 2006. – № 3. – С. 192 – 203.
4. Панина, С. В. Профессиональная ориентация : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Панина, Т. А. Макаренко. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство «Юрайт», 2024. – 363 с.
5. Рогов, Е.И. Выбор профессии. Становление профессионала / Е.И. Рогов. – М., 2003. – 336 с.
6. Самоопределение личности школьника в профильном обучении: Учеб.- метод. пособие / под ред. А.П. Тряпицыной. – СПб.: КАРО, 2013. – 352 с.
7. Самыгин, С. И., Психология личности и профессиональное самоопределение : учебник / С. И. Самыгин, Л. Д. Столяренко, А. Т. Латышева. – Москва : КноРус, 2024. – 468 с.
8. Собчик, Л.Н. Психодиагностика в профориентации и кадровом отборе / Л.Н. Собчик. – СПб.: Речь, 2011. – 72 с.

Интернет-ресурсы.

1. Academia [Электронный ресурс]: Издательский центр «Академия». www.acade-mia-moscow.ru (дата обращения: 23.01.2013).
2. Научная электронная библиотека – крупнейший российский информационный портал в области науки http://www.ido.edu.ru/psychology.
3. Российская государственная библиотека http://www.rsl.ru/.
4. Центр тестирования и развития [Электронный ресурс]: Гуманитарные технологии. Профориентация: Кем стать. URL: http: //www. proforientator.ru/ (дата обращения: 23.01.2013).
5. Школьный психолог [Электронный ресурс]. URL: http://psy.1september.ru/ (дата обращения: 23.01.2013).
6. Электронная библиотека портала Auditorium.ru: http://www.auditorium.ru.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к кадровому обеспечению образовательного процесса, организуемого в рамках реализации примерной адаптированной программы данной адаптационной учебной дисциплины, раскрыты в пункте 5.1 «Кадровое обеспечение процесса обучения» ПАОП ПО.

3.4. Методики и технологии обучения лиц с ОВЗ.

В процессе организации образовательной деятельности в рамках настоящей адаптационной учебной дисциплины ПАОП ПО применяются следующие методики и технологии обучения обучающихся с ОВЗ с нарушением интеллекта: технология личностно-ориентированного обучения, технология дифференцированного обучения, информационно-коммуникационные технологии обучения, технология обучения без принуждения,

технология рефлексии, методика объяснительно-иллюстративного обучения, интерактивные технологии обучения, игровые технологии обучения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ адаптационной учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, проверки результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся, тестирования, проведения зачета по адаптационной учебной дисциплине.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
Умения:	
- применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими	практические занятия № 10, 12, 13, 14; проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся по теме 4.4; тестирование; зачет
- толерантно воспринимать и адекватно оценивать свои профессиональные и личностные возможности, с учетом индивидуальных характерологических особенностей, целей, мотивов, состояний	практические занятия № 2, 7, 8, 9; проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся по темам 2.1, 3.2; тестирование; зачет
- успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде	практические занятия № 3, 5, 6, 10, 11, 12, 13; проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся по темам 2.3, 2.4, 3.3, 4.1, 4.2; тестирование; зачет
- планировать и составлять временную перспективу своего будущего	практические занятия № 4, 10, 11; проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся по темам 4.4; тестирование; зачет
- на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессии осуществлять осознанные и адекватный профессиональный выбор, и выбор собственного пути профессионального обучения	практические занятия № 1, 3, 5; проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся по темам 2.3, 2.4, 3.3; тестирование; зачет

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
Знания:	
- необходимая терминология по психологии личности и профессиональному самоопределению, основы и сущность профессионального самоопределения; основные принципы и технологии выбора профессии	проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся по темам 2.2, 2.3, 2.4; зачет
- современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью	проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся по теме 2.1; зачет
- понятие о структуре личности, самосознании, мотивационно-потребностной сфере, направленности личности, психических процессов и способностей	проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся по темам 1.1, 1.2, 3.1, 3.2, 3.3; зачет
- методы и формы саморазвития в межличностной и профессиональной сферах, а также поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности	проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся по темам 3.4, 4.1, 4.2, 4.3, 4.4; зачет

Сведения об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей адаптационной учебной дисциплине, зафиксированных в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО, представлены в примерной рабочей программе воспитания примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Промежуточную аттестацию по адаптационной учебной дисциплине следует проводить в форме письменного зачета.

Приложение 4.3
к ПАОП ПО по профессии
16675 Повар

ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АД.03 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ

примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего

по профессии рабочего
16675 Повар

для очной формы обучения

2025 г.

Примерная адаптированная программа адаптационной учебной дисциплины разработана на основе учебного плана примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий, с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины

2. Структура и содержание адаптационной учебной дисциплины

3. Условия реализации примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины

4. Контроль и оценка результатов освоения адаптационной учебной дисциплины

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной адаптированной программы.

Примерная адаптированная программа адаптационной учебной дисциплины АД.03 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний является примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар (далее – ПАОП ПО), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования).

1.2. Место адаптационной учебной дисциплины в структуре примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Адаптационная учебная дисциплина АД.03 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний относится к адаптационным дисциплинам и входит в состав адаптационного учебного цикла ПАОП ПО.

1.3. Цели и задачи адаптационной учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

В результате освоения адаптационной учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:

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

В результате освоения адаптационной учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:

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

Результаты осуществления воспитания (целевые ориентиры воспитания (целевые ориентиры результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей адаптационной учебной дисциплине представлены в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО.

1.4. Количество часов на освоение примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося с ОВЗ – 60 часов, в том числе:

- обязательная учебная нагрузка обучающегося – 40 часов, которая состоит, во-первых, из 36 часов аудиторной учебной нагрузки обучающегося (учебных занятий), включая 20 часов практических занятий, и, во-вторых, из 4 часов зачета по адаптационной учебной дисциплине (промежуточная аттестация по учебной дисциплине);
- самостоятельная работа обучающегося – 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем адаптационной учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	**Объем часов**
1	*2*
Объем адаптационной учебной дисциплины (всего)	**60**
Обязательная учебная нагрузка обучающегося (всего),	**40**
в состав которой входит:	
аудиторная учебная нагрузка обучающегося (учебные занятия),	**36**
в том числе:	
теоретические занятия	16
практические занятия *(фиксируется при наличии)*	20
лабораторные занятия *(указывается при наличии)*	-
контрольные работы *(фиксируется при наличии)*	-
консультации *(приписываются при наличии)*	-
промежуточная аттестация по адаптационной учебной дисциплине в форме зачета	**4**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**20**
в том числе:	
конспектирование информационных источников	10
выполнение заданий творческого, аналитического и проектного характера	8
подготовка к промежуточной аттестации по адаптационной учебной дисциплине	2

2.2. Тематический план и содержание адаптационной учебной дисциплины АД.03 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
Раздел 1. Социальная адаптация		**6**
Тема 1.1. Социальная адаптация: понятие, примеры, виды, цели, этапы	**Содержание учебного материала**	2
	1. Понятие «социальная адаптация». 2. Примеры социальной адаптации. 3. Виды социальной адаптации. 4. Цели социальной адаптации. 5. Этапы социальной адаптации	
	Практическое занятие № 1	2
	Составление схемы социально-психологической адаптации	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Составление опорного конспекта по теме «Социальная адаптация: понятие, примеры, виды, цели, этапы»	
Раздел 2. Конвенции ООН о правах инвалидов		**6**
Тема 2.1. Содержание Конвенции ООН о правах инвалидов	**Содержание учебного материала**	2
	1. Конвенции ООН о правах инвалидов как международный документ. 2. Содержание Конвенции ООН о правах инвалидов	
	Практическое занятие № 2	2
	Анализ основных статей Конвенции ООН о правах инвалидов	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Выполнение конспектирования основных терминов по теме «Содержание Конвенции ООН о правах инвалидов»	
Раздел 3. Российское законодательство об инвалидах		**16**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
Тема 3.1. Общие положения Федерального закона от 24 ноября 1995 года № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»	**Содержание учебного материала**	1
	1. Структура Федерального закона «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации». 2. Общее содержание 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»	
	Практическое занятие № 3	1
	1. Конспектирование глав Федерального закона «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» по заданию преподавателя. 2. Составление словарика терминов по теме «Общие положения Федерального закона от 24 ноября 1995 года № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»»	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Написание эссе по теме «Для чего нужен закон?»	
Тема 3.2. Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации	**Содержание учебного материала**	1
	1. Понятие «гарантии гражданину». 2. Перечень гарантий инвалидам в РФ	
	Практическое занятие № 4	1
	Выбор гарантий для каждого гражданина	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Составление кроссворда по теме «Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации»	
Тема 3.3. Медико-социальная экспертиза	**Содержание учебного материала**	1
	1. Сущность медико-социальной экспертизы (МСЭ). 2. Порядок направления гражданина на МСЭ. 3. Проведение МСЭ	
	Практическое занятие № 5	1
	Составление таблицы по группам инвалидности.	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Конспектирование по теме «Медико-социальная экспертиза»	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
Тема 3.4. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации	**Содержание учебного материала**	1
	1. Реабилитация инвалидов. 2. Индивидуальная программа реабилитации (ИПР)	
	Практическое занятие № 6	1
	Подготовка письменного ответа на вопрос «Государственная политика в области профессиональной подготовки инвалидов»	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Составление макета ИПР	
Раздел 4. Основы гражданского законодательства		**26**
Тема 4.1. Основы гражданского права	**Содержание учебного материала**	2
	1. Основы гражданского права. 2. Система гражданского права	
	Практическое занятие № 7	1
	Составление сравнительной таблицы понятий «правоспособность» и «дееспособность».	
	Практическое занятие № 8	1
	Составление схемы «Виды юридического лица»	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Конспектирование по теме «Основы гражданского права»	
Тема 4.2. Основы семейного права	**Содержание учебного материала**	2
	1. Понятие семейного права. 2. Семейный кодекс	
	Практическое занятие № 9	1
	Решение ситуационных задач по правам и обязанностям родителей	
	Практическое занятие № 10	1
	Решение ситуационных задач по правам и обязанностям детей	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
	Практическое занятие № 11	2
	Составление проекта брачного договора	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Конспектирование отдельных статей семейного кодекса Российской Федерации по заданию преподавателя	
Тема 4.3. Основы трудового права	**Содержание учебного материала**	2
	1. Основы трудового права. 2. Особенности регулирования труда отдельных категорий граждан (инвалидов, женщин, несовершеннолетних и т.д.)	
	Практическое занятие № 12	1
	Решение ситуационных задач по теме «Основы трудового права»	
	Практическое занятие № 13	1
	Подготовка письменного ответа на вопрос «Как регулируется труд инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья?»	
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	Составление сравнительной таблицы по особенностям регулирования труда работника и работника с инвалидностью	
Тема 4.4. Основы трудоустройства инвалидов	**Содержание учебного материала**	2
	1. Основы трудоустройства инвалидов. 2. Квотирование рабочих мест	
	Практическое занятие № 14	2
	Решение ситуационных задач по вопросам заключения и расторжения трудового договора, рабочего времени и времени отдыха работника, применения дисциплинарных взысканий.	
	Практическое занятие № 15	2
	Поиск по базам данных Министерства труда и занятости Российской Федерации вакансии для будущей работы	
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	Составление резюме	

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся**	**Объем часов**
1	*2*	*3*
Консультации *(если предусмотрены)*		**0**
Самостоятельная работа обучающихся: подготовка к промежуточной аттестации по адаптационной учебной дисциплине		**2**
Зачет (промежуточная аттестация по адаптационной учебной дисциплине)		**4**
Всего		**60**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета адаптационных учебных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект раздаточного учебного материала, компьютерных презентаций темам адаптационной учебной дисциплины.

Технические средства обучения:
- ноутбук;
- аудиоколонки;
- мультимедийный проектор;
- цифровые аудио-видео записи.

Специальное материально-техническое оснащение образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью) с нарушением интеллекта, осваивающих содержание настоящей примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины, обеспечивается в соответствие с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации, в частности письмом министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утвержденными министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн), а также письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 01 ноября 2024 года № 05-4013 «О направлении методических рекомендаций по оснащению ПОО» (вместе с «Методическими рекомендациями по оснащению профессиональных образовательных организаций»).

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники.

1. Гражданский кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / КонсультантПлюс. – Электрон. текстовые дан. – М.: КонсультантПлюс. – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5142/.
2. Конвенция ООН о правах ребенка [Электронный ресурс] / КонсультантПлюс. – Электрон. текстовые дан. – М.: КонсультантПлюс. – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_9959/.
3. Конвенция ООН о правах инвалидов [Электронный ресурс] / КонсультантПлюс. – Электрон. текстовые дан. – М.: КонсультантПлюс. – URL: https://login.consultant.ru/?returnUrl=req%3Ddoc%26base%3DINT%26n%3D53137&cameFromForkPage=1&demo=1.

4. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / КонсультантПлюс. – Электрон. текстовые дан. – М.: КонсультантПлюс. – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_28399/.
5. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / КонсультантПлюс. – Электрон. текстовые дан. – М.: КонсультантПлюс. – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/.

Дополнительные источники:

1. Аналитические справки КонсультантПлюс по применению законодательных и нормативно-правовых документов.
2. Некрасов, С. И., Основы права : учебник / С. И. Некрасов, Е. В. Зайцева-Савкович, А. В. Питрюк. – Москва : КноРус, 2023. – 182 с.
3. Парахневич, Н. В. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний : учебное пособие / Парахневич Н. В., Юшкина Т. В. ; Российский университет кооперации, Краснодарский кооперативный институт (филиал). – Краснодар : Краснодарский кооп. ин-т, 2017. – 105 с.
4. Социально-трудовая реабилитация и адаптация инвалидов и лиц пожилого возраста : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. О. Буянова [и др.] ; под редакцией М. О. Буяновой. – Москва : Издательство «Юрайт», 2024. – 133 с.
5. Управление социальной адаптацией и мотивацией к развитию в современном обществе : учебник / О.К. Минева, С.А. Арутюнян, Е.А. Гаджиева, Д.Ш. Смирнова ; под науч. ред. проф. О.К. Миневой. – Москва : ИНФРА-М, 2020. – 232 с.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к кадровому обеспечению образовательного процесса, организуемого в рамках реализации примерной адаптированной программы данной адаптационной учебной дисциплины, раскрыты в пункте 5.1 «Кадровое обеспечение процесса обучения» ПАОП ПО.

3.4. Методики и технологии обучения лиц с ОВЗ.

В процессе организации образовательной деятельности в рамках настоящей адаптационной учебной дисциплины ПАОП ПО применяются следующие методики и технологии обучения обучающихся с ОВЗ с нарушением интеллекта: технология личностно-ориентированного обучения, технология дифференцированного обучения, информационно-коммуникационные технологии обучения, технология обучения без принуждения, технология рефлексии, методика объяснительно-иллюстративного обучения, интерактивные технологии обучения, игровые технологии обучения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ адаптационной учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, проверки результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся, опросов, проведения зачета по адаптационной учебной дисциплине.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
Умения:	
- использовать нормы позитивного социального поведения;	- практические занятия; - проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся; - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; - зачет
- использовать свои права адекватно законодательству;	- практические занятия; - проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся; - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; - зачет
- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;	- практические занятия; - проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся; - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; - зачет
- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;	- практические занятия; - проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся; - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; - зачет
- составлять необходимые заявительные документы;	- практические занятия; - проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся; - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; - зачет
- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;	- практические занятия; - проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся; - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; - зачет
- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях;	- практические занятия; - проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся;

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
	- фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; - зачет
Знания:	
- механизмы социальной адаптации;	- практические занятия; - проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся; - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; - зачет
- основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов;	- практические занятия; - проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся; - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; - зачет
- основы гражданского и семейного законодательства;	- практические занятия; - проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся; - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; - зачет
- основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;	- практические занятия; - проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся; - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; - зачет
- основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;	- практические занятия; - проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся; - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; - зачет
- функции органов труда и занятости населения.	- практические занятия; - проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся; - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; - зачет

Сведения об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей адаптационной учебной дисциплине, зафиксированных в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО,

представлены в примерной рабочей программе воспитания примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Промежуточную аттестацию по адаптационной учебной дисциплине следует проводить в форме письменного зачета.

Приложение 4.4
к ПАОП ПО по профессии
16675 Повар

ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АД.04 АДАПТИВНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ И КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего

по профессии рабочего
16675 Повар

для очной формы обучения

2025 г.

Примерная адаптированная программа адаптационной учебной дисциплины разработана на основе учебного плана примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий, с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины

2. Структура и содержание адаптационной учебной дисциплины

3. Условия реализации примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины

4. Контроль и оценка результатов освоения адаптационной учебной дисциплины

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной адаптированной программы.

Примерная адаптированная программа адаптационной учебной дисциплины АД.04 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии является частью примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар (далее – ПАОП ПО), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования).

1.2. Место адаптационной учебной дисциплины в структуре примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Адаптационная учебная дисциплина АД.04 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии относится к адаптационным дисциплинам и входит в состав адаптационного учебного цикла ПАОП ПО.

1.3. Цели и задачи адаптационной учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

В результате освоения адаптационной учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:

- определять роль и назначение информационных технологий в профессиональной деятельности и повседневной жизни;
- классифицировать электронно-вычислительные машины по поколениям;
- разрабатывать и соблюдать инструкцию по охране труда и технике безопасности при работе на персональном компьютере;
- соотносить двоичный код с принципами работы персонального компьютера;
- сравнивать объемы памяти хранилищ информации;
- определять функции и названия различных компонентов технического и программного устройства персонального компьютера;
- различать виды памяти в персональном компьютере;
- работать с текстовой информацией при помощи специализированных программ;
- создавать сложные презентации на различные темы;
- использовать специальные возможности операционной системы для людей с ОВЗ и инвалидностью;
- использовать интернет-ресурсы для получения образования;
- работать с электронной почтой;
- работать с порталом Государственных услуг.

В результате освоения адаптационной учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:

- определение информации, ее виды и свойства;
- определение коммуникационных технологий;
- значимость информационных технологий в жизни общества;
- определение, примеры и способы применения информационных ресурсов;
- знать примеры применения различных информационных технологий для людей с ОВЗ и инвалидностью;

- технику безопасности при работе со средствами информационно-коммуникационных технологий;
- принципы дискретного (цифрового) представления информации;
- единицы измерения информации;
- примеры носителей информации;
- техническое и программное устройство персонального компьютера;
- примеры адаптации компьютерной техники;
- примеры дистанционных образовательных технологий и примеры использованиях их в учебном процессе;
- особенности поиска работы через интернет-ресурсы и работу с электронными государственными услугами;
- назначение и принципы работы интернет-банков;
- основы информационной безопасности и защиты персональных данных.

Результаты осуществления воспитания (целевые ориентиры воспитания (целевые ориентиры результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей адаптационной учебной дисциплине представлены в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО.

1.4. Количество часов на освоение примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося с ОВЗ – 180 часов, в том числе:
- обязательная учебная нагрузка обучающегося – 120 часов, которая состоит, во-первых, из 116 часов аудиторной учебной нагрузки обучающегося (учебных занятий), включая 70 часов практических занятий, и, во-вторых, из 4 часов зачета по адаптационной учебной дисциплине (промежуточная аттестация по учебной дисциплине);
- самостоятельная работа обучающегося – 60 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем адаптационной учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	**Объем часов**
1	*2*
Объем адаптационной учебной дисциплины (всего)	**180**
Обязательная учебная нагрузка обучающегося (всего),	**120**
в состав которой входит:	
аудиторная учебная нагрузка обучающегося (учебные занятия),	**116**
в том числе:	
теоретические занятия	46
практические занятия	70
промежуточная аттестация по адаптационной учебной дисциплине в форме зачета	**4**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**60**
в том числе:	
конспектирование информационных источников	5

Вид учебной работы	**Объем часов**
1	*2*
подготовка отчетов	35
написание рефератов	5
подготовка ответов ответы на вопросы	6
подготовка к устным и письменным опросам	7
подготовка к промежуточной аттестации по адаптационной учебной дисциплине	2

2.2. Тематический план и содержание адаптационной учебной дисциплины АД.04 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
Тема 1. Информация и информационно-коммуникационные технологии	**Содержание учебного материала**	12
	1. Информация, ее виды и свойства. 2. Информационные технологии. 3. Коммуникационные технологии. 4. Информационные технологии в жизни общества. 5. История развития компьютерных технологий. 6. Информационные ресурсы. 7. Виды профессиональной деятельности человека с использованием информационных ресурсов	
	Практическое занятие № 1	6
	Использование информационных технологий в моей семье	
	Практическое занятие № 2	
	Анализ поколений электронно-вычислительных машин	
	Практическое занятие № 3	
	Применение информационных технологий в моей профессии	
	Самостоятельная работа обучающихся	6
	Подготовка отчетов по практическим занятиям № 1 – 3	
	Конспектирование информационных источников по теме «Информация и информационно-коммуникационные технологии»	
	Написание реферата по теме «Информация и информационно-коммуникационные технологии»	
	Подготовка письменных ответов на предложенные преподавателем вопросы по теме «Информация и информационно-коммуникационные технологии»	
	Подготовка к устным и письменным опросам по теме «Информация и информационно-коммуникационные технологии»	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
Тема 2. Информационные технологии для людей с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью	**Содержание учебного материала**	8
	1. Современные информационные технологии для людей с ОВЗ и инвалидностью. 2. Использование тифлотехнических средств в информационных технологиях. 3. Использование сурдотехнических средств в информационных технологиях. 4. Техника безопасности при работе со средствами информационно-коммуникационных технологий	
	Практическое занятие № 4	2
	Разработка инструкции по охране труда и техники безопасности при работе на персональном компьютере	
	Самостоятельная работа обучающихся	5
	Подготовка отчета по практическому занятию № 4	
	Конспектирование информационных источников по теме «Информационные технологии для людей с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью»	
	Написание реферата по теме «Информационные технологии для людей с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью»	
	Подготовка к устным и письменным опросам по теме «Информационные технологии для людей с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью»	
Тема 3. Представление информации в персональном компьютере	**Содержание учебного материала**	6
	1. Дискретное (цифровое) представление информации. 2. Единицы измерения информации. 3. Носители информации	
	Практическое занятие № 5	4
	Применение двоичного кода	
	Практическое занятие № 6	
	Сравнение объемов памяти хранилищ информации	
	Самостоятельная работа обучающихся	5
	Подготовка отчетов по практическим занятиям № 5 – 6	
	Конспектирование информационных источников по теме «Представление информации в	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
	персональном компьютере»	
	Подготовка к устным и письменным опросам по теме «Представление информации в персональном компьютере»	
Тема 4. Техническое устройство персонального компьютера	**Содержание учебного материала**	2
	1. Персональный компьютер как технические устройство. 2. Устройство персонального компьютера	
	Практическое занятие № 7	12
	Анализ состава и функций материнской платы	
	Практическое занятие № 8	
	Анализ особенностей звуковой карты, ее функций и разновидностей	
	Практическое занятие № 9	
	Анализ особенностей видеокарты, ее функций и разновидностей	
	Практическое занятие № 10	
	Анализ особенностей процессора, его функций и поколений	
	Практическое занятие № 11	
	Анализ особенностей долговременной памяти компьютера, ее функций и видов	
	Практическое занятие № 12	
	Анализ особенностей оперативной памяти и ее функций	
	Самостоятельная работа обучающихся	13
	Подготовка отчетов по практическим занятиям № 7 – 12	
	Подготовка письменных ответов на предложенные преподавателем вопросы по теме «Техническое устройство персонального компьютера»	
Тема 5. Программное устройство персонального компьютера	**Содержание учебного материала**	4
	1. Программное устройство персонального компьютера. 2. Компьютерные вирусы	
	Практическое занятие № 13	8
	Работа с операционной системой	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
	Практическое занятие № 14	
	Работа с антивирусными программами	
	Практическое занятие № 15	
	Работа с прикладными программами	
	Практическое занятие № 16	
	Создание, переименование и удаление файлов	
	Самостоятельная работа обучающихся	6
	Подготовка отчетов по практическим занятиям № 13 – 16	
	Написание реферата по теме «Программное устройство персонального компьютера»	
	Подготовка письменных ответов на предложенные преподавателем вопросы по теме «Программное устройство персонального компьютера»	
Тема 6. Работа с текстовым редактором Microsoft Office Word	**Содержание учебного материала**	0
	1. *Назначение и возможности программы Microsoft Office Word.* 2. *Набор простого текста в программе Microsoft Office Word.* 3. *Клавиатурный тренажер.* 4. *Набор и редактирование текста в программе Microsoft Office Word.* 5. *Нумерация страниц, оформление абзацев в программе Microsoft Office Word.* 6. *Маркированные и нумерованные списки.* 7. *Ввод и редактирование сложного текста.* 8. *Резюме в программе Microsoft Office Word*	
	Практическое занятие № 17	16
	Анализ назначения и возможностей программы Microsoft Office Word	
	Практическое занятие № 18	
	Осуществление набора простого текста в программе Microsoft Office Word	
	Практическое занятие № 19	
	Выполнение заданий на клавиатурном тренажере	
	Практическое занятие № 20	
	Выполнение набора и редактирование текста в программе Microsoft Office Word	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
	Практическое занятие № 21	
	Выполнение нумерации страниц, оформления абзацев в программе Microsoft Office Word	
	Практическое занятие № 22	
	Создание маркированных и нумерованных списков	
	Практическое занятие № 23	
	Ввод и редактирование сложного текста	
	Практическое занятие № 24	
	Создание резюме в программе Microsoft Office Word	
	Самостоятельная работа обучающихся	9
	Подготовка отчетов по практическим занятиям № 17 – 24	
	Подготовка письменных ответов на предложенные преподавателем вопросы по теме «Работа с текстовым редактором Microsoft Office Word»	
Тема 7. Работа с программой Microsoft Power Point	**Содержание учебного материала**	0
	1. *Назначение и возможности программы Microsoft Power Point.* 2. *Создание простой мультимедийной презентации.* 3. *Использование изображений в презентации.* 4. *Анимация и переходы между слайдами.* 5. *Создание презентации на тему «Моя семья».* 6. *Создание сложной презентации на тему «Моя будущая профессия»*	
	Практическое занятие № 25	12
	Анализ назначения и возможностей программы Microsoft Power Point	
	Практическое занятие № 26	
	Создание простой мультимедийной презентации	
	Практическое занятие № 27	
	Выполнение работы, направленной на использование изображений в презентации	
	Практическое занятие № 28	
	Выполнение анимации и переходов между слайдами	
	Практическое занятие № 29	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
	Создание презентации на тему «Моя семья»	
	Практическое занятие № 30	
	Создание сложной презентации на тему «Моя будущая профессия»	
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Подготовка отчетов по практическим занятиям № 25 – 30	
	Подготовка письменных ответов на предложенные преподавателем вопросы по теме «Работа с программой Microsoft Power Point»	
Тема 8. Применение информационно-коммуникационных технологий в социальной сфере	**Содержание учебного материала**	16
	1. Адаптированная компьютерная техника. 2. Дистанционные образовательные технологии. 3. Использование адаптивных технологий в учебном процессе. 4. Особенности поиска работы через интернет-ресурсы. 5. Электронные государственные услуги. 6. Интернет-банки. 7. Информационная безопасность. 8. Защита персональных данных	
	Практическое занятие № 31	8
	Использование специальных возможностей операционной системы для людей с ОВЗ и инвалидностью	
	Практическое занятие № 32	
	Работа с Интернет-ресурсами для получения образования	
	Практическое занятие № 33	
	Работа с электронной почтой	
	Практическое занятие № 34	
	Отправка резюме при помощи электронной почты	
	Практическое занятие № 35	
	Работа с порталом государственных услуг	
	Самостоятельная работа обучающихся	10
	Подготовка отчетов по практическим занятиям № 31 – 35	

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся**	**Объем часов**
1	*2*	*3*
	Конспектирование информационных источников по теме «Применение информационно-коммуникационных технологий в социальной сфере»	
	Написание реферата по теме «Применение информационно-коммуникационных технологий в социальной сфере»	
	Подготовка к устным и письменным опросам по теме «Применение информационно-коммуникационных технологий в социальной сфере»	
	Подготовка к промежуточной аттестации по адаптационной учебной дисциплине	
Консультации *(если предусмотрены)*		0
Самостоятельная работа обучающихся: подготовка к промежуточной аттестации по адаптационной учебной дисциплине		2
Зачет (промежуточная аттестация по адаптационной учебной дисциплине)		4
Всего		**180**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета адаптационных учебных дисциплин, лаборатории адаптивных информационных и коммуникационных технологий.

Оборудование учебного кабинета:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект раздаточного учебного материала, компьютерных презентаций по темам адаптационной учебной дисциплины.

Технические средства обучения:
- ноутбук;
- аудиоколонки;
- мультимедийный проектор;
- цифровые аудио-видео записи.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- мультимедийный комплекс;
- ноутбуки для обучающихся со следующим программным обеспечением:

операционная система – Windows 10;

пакет программ Microsoft Office 19 (Microsoft Office Word, Microsoft Power Point, Microsoft Excel);

клавиатурные тренажеры Stamina, BabyType;

виртуальная машина Oracle VM Virtual Box;

графические редакторы Paint, Paint 3D, Inkscape, Gimp, Picasa, Microsoft Gif Animator;

звуковой редактор Audacity;

программы для создания слайд-шоу и работы с видео ФотоШоу PRO, ВидеоМонтаж, Movie Maker;

браузеры: Microsoft Edge, Chromium, Яндекс.

Специальное материально-техническое оснащение образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью) с нарушением интеллекта, осваивающих содержание настоящей примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины, обеспечивается в соответствие с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации, в частности письмом министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утвержденными министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн), а также письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 01 ноября 2024 года № 05-4013 «О направлении методических рекомендаций по оснащению

ПОО» (вместе с «Методическими рекомендациями по оснащению профессиональных образовательных организаций»).

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники.

1. Блиновская, Я.Ю. Введение в информатику: учебное пособие / Я.Ю. Блиновская, Д.С. Задоя. – М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 112 с.
2. Велихов, А.С. Основы информатики и компьютерной техники: учебное пособие / А.С. Велихов. – М.: СОЛОН-Пресс, 2017. – 539 с.

Дополнительные источники.

1. Арбатская, О. А. Информационно-коммуникационные технологии : учебно-методическое пособие / О. А. Арбатская. – Улан-Удэ : ВСГИК, 2020. – 64 с.
2. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – 355 с.
3. Стариченко, Б.Е. Теоретические основы информатики: учебник / Б.Е. Стариченко. – М.: ГЛТ, 2016. – 400 с.
4. Суворова, Г. М. Адаптивные информационные и коммуникационные технологии в управлении средой обитания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – 210 с.
5. Шитов, В. Н. Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие / В.Н. Шитов. – Москва : ИНФРА-М, 2022. – 247 с.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к кадровому обеспечению образовательного процесса, организуемого в рамках реализации примерной адаптированной программы данной адаптационной учебной дисциплины, раскрыты в пункте 5.1 «Кадровое обеспечение процесса обучения» ПАОП ПО.

3.4. Методики и технологии обучения лиц с ОВЗ.

В процессе организации образовательной деятельности в рамках настоящей адаптационной учебной дисциплины ПАОП ПО применяются следующие методики и технологии обучения обучающихся с ОВЗ с нарушением интеллекта: технология личностно-ориентированного обучения, технология дифференцированного обучения, информационно-коммуникационные технологии обучения, технология обучения без принуждения, технология рефлексии, методика объяснительно-иллюстративного обучения, методика коллективных способов обучения, технология проектного обучения, интерактивные технологии обучения, игровые технологии обучения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ адаптационной учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий,

проверки результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся, проведения зачета по адаптационной учебной дисциплине.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
Умения:	
- определять роль и назначение информационных технологий в профессиональной деятельности и повседневной жизни;	- практические занятия № 1, № 3; - проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся по теме 1; - зачет;
- классифицировать электронно-вычислительные машины по поколениям;	- практическое занятие № 2; - проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся по теме 1; - зачет;
- разрабатывать и соблюдать инструкцию по охране труда и технике безопасности при работе на персональном компьютере;	- практическое занятие № 4; - проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся по теме 2 - зачет;
- соотносить двоичный код с принципами работы персонального компьютера; сравнивать объемы памяти хранилищ информации;	- практические занятия № 5, № 6; - проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся по теме 3; - зачет;
- определять функции и названия различных компонентов технического и программного устройства персонального компьютера;	- практические занятия № 7, № 8, № 9, № 10, № 11, № 12, № 13, № 14, № 15, № 16; - проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся по темам 4, 5; - зачет;
- различать виды памяти в персональном компьютере;	- практические занятия № 11, № 12; - проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся по теме 4; - зачет;
- работать с текстовой информацией при помощи специализированных программ;	- практические занятия № 17, № 18, № 19, № 20, № 21, № 22, № 23, № 24; - проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся по теме 6; - зачет;
- создавать сложные презентации на различные темы;	- практические занятия № 25, № 26, № 27, № 28, № 29, № 30; - проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся по теме 7; - зачет;
- использовать специальные возможности операционной системы для людей с ОВЗ и инвалидностью;	- практическое занятие № 31; - проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся по теме 8; - зачет;
- использовать интернет-ресурсы для получения образования;	- практическое занятие № 32; - проверка результатов выполнения самостоятельной

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
	работы обучающихся по теме 8; - зачет;
- работать с электронной почтой;	- практические занятия № 33, № 34; - проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся по теме 8; - зачет;
- работать с порталом Государственных услуг	- практическое занятие № 35; - проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся по теме 8; - зачет
Знания:	
- определение информации, ее виды и свойства;	- опрос по содержанию учебного материала темы 1; - зачет;
- определение коммуникационных технологий;	- опрос по содержанию учебного материала темы 1; - зачет;
- значимость информационных технологий в жизни общества;	- опрос по содержанию учебного материала темы 1; - зачет;
- определение, примеры и способы применения информационных ресурсов;	- опрос по содержанию учебного материала темы 1; - зачет;
- знать примеры применения различных информационных технологий для людей с ОВЗ и инвалидностью;	- опрос по содержанию учебного материала темы 2; - зачет;
- технику безопасности при работе со средствами информационно-коммуникационных технологий;	- опрос по содержанию учебного материала темы 2; - зачет;
- принципы дискретного (цифрового) представления информации;	- опрос по содержанию учебного материала темы 3; - зачет;
- единицы измерения информации;	- опрос по содержанию учебного материала темы 3; - зачет;
- примеры носителей информации;	- опрос по содержанию учебного материала темы 3; - зачет;
- техническое и программное устройство персонального компьютера;	- опрос по содержанию учебного материала тем 4, 5; - зачет;
- примеры адаптации компьютерной техники;	- опрос по содержанию учебного материала темы 8; - зачет;
- примеры дистанционных образовательных технологий и примеры использованиях их в учебном процессе;	- опрос по содержанию учебного материала темы 8; - зачет;
- особенности поиска работы через интернет-ресурсы и работу с электронными государственными услугами;	- опрос по содержанию учебного материала темы 8; - зачет;

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
- назначение и принципы работы интернет-банков;	- опрос по содержанию учебного материала темы 8; - зачет;
- основы информационной безопасности и защиты персональных данных	- опрос по содержанию учебного материала темы 8; - зачет

Сведения об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей адаптационной учебной дисциплине, зафиксированных в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО, представлены в примерной рабочей программе воспитания примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Промежуточную аттестацию по адаптационной учебной дисциплине следует проводить в форме письменного зачета.

Приложение 4.5
к ПАОП ПО по профессии
16675 Повар

ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АД.05 ОСНОВЫ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОГО ТРУДА

примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего

по профессии рабочего
16675 Повар

для очной формы обучения

2025 г.

Примерная адаптированная программа адаптационной учебной дисциплины разработана на основе учебного плана примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий, с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины

2. Структура и содержание адаптационной учебной дисциплины

3. Условия реализации примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины

4. Контроль и оценка результатов освоения адаптационной учебной дисциплины

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной адаптированной программы.

Примерная адаптированная программа адаптационной учебной дисциплины АД.05 Основы интеллектуального труда является частью примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар (далее – ПАОП ПО), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования).

1.2. Место адаптационной учебной дисциплины в структуре примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Адаптационная учебная дисциплина АД.05 Основы интеллектуального труда относится к адаптационным дисциплинам и входит в состав адаптационного учебного цикла ПАОП ПО.

1.3. Цели и задачи адаптационной учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

В результате освоения адаптационной учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:

- работать с источниками учебной информации;
- пользоваться ресурсами библиотек (в том числе, электронных), образовательными ресурсами сети «Интернет»;
- выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументировано отстаивать собственную позицию;
- представлять результаты своего интеллектуального труда;
- ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты;
- рационально использовать время и физические силы в образовательном процессе;
- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы.

В результате освоения адаптационной учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:

- особенности интеллектуального труда обучающегося на различных видах аудиторных занятий;
- основы методики самостоятельной работы;
- принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией;
- различные способы восприятия и обработки учебной информации;
- способы самоорганизации учебной деятельности;
- рекомендации по написанию учебно-исследовательских работ (докладов, тезисов, рефератов, презентаций и т.д.).

Результаты осуществления воспитания (целевые ориентиры воспитания (целевые ориентиры результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей адаптационной учебной дисциплине представлены в пункте 2.4 второго раздела

«Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО.

1.4. Количество часов на освоение примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося с ОВЗ – 48 часов, в том числе:

- обязательная учебная нагрузка обучающегося – 32 часа, которая состоит, во-первых, из 30 часов аудиторной учебной нагрузки обучающегося (учебных занятий), включая 10 часов практических занятий, и, во-вторых, из 2 часов зачета по адаптационной учебной дисциплине (промежуточная аттестация по учебной дисциплине);
- самостоятельная работа обучающегося – 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем адаптационной учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	**Объем часов**
1	*2*
Объем адаптационной учебной дисциплины (всего)	**48**
Обязательная учебная нагрузка обучающегося (всего),	**32**
в состав которой входит:	
аудиторная учебная нагрузка обучающегося (учебные занятия),	**30**
в том числе:	
теоретические занятия	-
практические занятия *(фиксируется при наличии)*	10
лабораторные занятия *(указывается при наличии)*	-
контрольные работы *(фиксируется при наличии)*	-
консультации *(приписываются при наличии)*	-
промежуточная аттестация по адаптационной учебной дисциплине в форме зачета	**2**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**16**
в том числе:	
решение задач, выполнение тестовых заданий	12
подготовка к промежуточной аттестации по адаптационной учебной дисциплине	4

2.2. Тематический план и содержание адаптационной учебной дисциплины АД.05 Основы интеллектуального труда.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
Раздел 1. Особенности интеллектуального труда		**18**
Тема 1.1. Интеллектуальный труд	**Содержание учебного материала**	2
	1. Интеллектуальный труд и его значение для общества. 2. Особенности интеллектуального труда	
Тема 1.2. Система образования	**Содержание учебного материала**	1
	1. Система образования. 2. Особенности системы образования	
	Практическое занятие № 1	1
	Диагностика интеллектуального развития у обучающихся	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Выполнение тестовых заданий по теме «Система образования»	
Тема 1.3. Восприятие информации	**Содержание учебного материала**	2
	1. Различные способы восприятия информации. 2. Различные способы обработки информации	
Тема 1.4. Рациональное использование времени	**Содержание учебного материала**	0
	1. Рациональное использование времени в образовательном процессе. *2. Режим дня обучающегося*	
	Практическое занятие № 2	1
	Рациональное использование времени в образовательном процессе	
	Практическое занятие № 3	1
	Составление режима дня обучающегося	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Выполнение работы над составлением режима дня	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
Тема 1.5. Интеллектуальное развитие	**Содержание учебного материала** 1. Особенности умственного труда 2. Интеллектуальное развитие	2
Тема 1.6. Интеллект	**Содержание учебного материала** *1. Коэффициент интеллекта.* *2. Упражнения на развитие памяти*	0
	Практическое занятие № 4 *Определение коэффициента интеллекта*	1
	Практическое занятие № 5 *Выполнение упражнений на развитие памяти*	1
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение работы с упражнениями на развитие памяти	2
Раздел 2. Поиск информации		**10**
Тема 2.1. Информация	**Содержание учебного материала** 1. Понятие информации. 2. Различные виды информации	2
Тема 2.2. Интернет-информация	**Содержание учебного материала** 1. Интернет-ресурсы. 2. Поиск информации на Интернет-сайтах	2
Тема 2.3. Получение информации в библиотеке	**Содержание учебного материала** 1. Библиотека как источник информации. 2. Работа с книгами, справочниками, энциклопедиями	0
	Практическое занятие № 6 Экскурсия в библиотеку	1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
	Практическое занятие № 7	1
	Работа с книгами, справочниками, энциклопедиями	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Работа с Интернет-сайтами по поиску информации, работа со справочниками по поиску информации	
Тема 2.4. Учебный процесс и получение информации	**Содержание учебного материала**	2
	1. Получение информации во время лекций и семинаров. 2. Получение информации во время практических и лабораторных работ	
Раздел 3. Самостоятельная работа обучающегося		**14**
Тема 3.1. Самообразование	**Содержание учебного материала**	2
	1. Самостоятельное получение информации во время образовательного процесса. 2. Особенности самообразования обучающегося	
Тема 3.2. Конспектирование	**Содержание учебного материала**	1
	1. Сущность конспектирования. 2. Правила написания конспекта	
	Практическое занятие № 8	1
	Конспектирование учебного материала по заданию преподавателя	
Тема 3.3. Эссе	**Содержание учебного материала**	2
	1. Эссе. Правила написания эссе. 2. Оценивание письменных работ	
Тема 3.4. Реферат	**Содержание учебного материала**	1
	1. Реферат. 2. Требования к написанию реферата	
	Практическое занятие № 9	1
	Выступление с докладом по теме реферата	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
Тема 3.5 Презентация к докладу	**Содержание учебного материала**	1
	1. Компьютерная презентация к докладу. 2. Требования к подготовке презентации	
	Практическое занятие № 10	1
	Подготовка и представление презентации	
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Работа по поиску информации к написанию реферата, доклада, подбор и работа над созданием презентации по специфике изучаемой профессии.	
Самостоятельная работа обучающихся: подготовка к промежуточной аттестации по адаптационной учебной дисциплине		**4**
Зачет (промежуточная аттестация по адаптационной учебной дисциплине)		**2**
Всего		**48**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета адаптационных учебных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект раздаточного учебного материала, компьютерных презентаций по темам адаптационной учебной дисциплины.

Технические средства обучения:
- ноутбук;
- аудиоколонки;
- мультимедийный проектор;
- музыкальный центр.

Специальное материально-техническое оснащение образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью) с нарушением интеллекта, осваивающих содержание настоящей примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины, обеспечивается в соответствие с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации, в частности письмом министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утвержденными министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн), а также письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 01 ноября 2024 года № 05-4013 «О направлении методических рекомендаций по оснащению ПОО» (вместе с «Методическими рекомендациями по оснащению профессиональных образовательных организаций»).

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники.

1. Валеева, Н.Ш. Психология и культура умственного труда: учебное пособие / Н.Ш. Валеева, Н.П. Гончарук. – М.: КноРус, 2014.
2. Воротникова, А.И. Активные методы и приемы сам стоятельной работы: словарь-справочник: учебно - методическое пособие для студентов, магистрантов, аспирантов, учителей / А.И. Воротникова, Т.Л. Кремнева. – Москва, Берлин: Директ-Медиа, 2016.
3. Мандель, Б.Р. Основы интеллектуального труда / Б.Р. Мандель. – Москва, Берлин: DirektMEDIA, 2020.

Дополнительные источники.

1. Афанасьев, В. В. Основы учебно-исследовательской деятельности : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Афанасьев, О. В. Грибкова, Л. И. Уколова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство «Юрайт», 2024. — 163 с.

2. Бережнова, Е.В. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов: учебное пособие для студ. образ. учреждений сред. проф. образования / Е.В. Бережнова, В.В. Краевский. – 6-е изд., стер. – Москва: Академия, 2010.
3. Воронцов, Г.А. Основы технологии интеллектуального труда студентов / Г.А. Воронцов. – Ростов н/Д: РГПУ, 2014.
4. Дейвенпорт, Т. Зарабатывая умом. Как повысить эффективность деятельности работников интеллектуального труда / Т. Дайвенпорт. – М.: Олимп-Бизнес, 2014.
5. Косырев, В.Н. Культура учебного труда студента: учеб. пособие / В.Н. Косырев. – Тамбов: ТГУ, 1997.
6. Кузнецов, И.Н. Основы научных исследований: учеб. пособие / И.Н. Кузнецов.– М.: Дашков и Ко, 2013.
7. Кузнецов, И.Н. Рефераты, курсовые и дипломные работы. Методика подготовки и оформления / И.Н. Кузнецов. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2014.
8. Лаврентьев, Г.В. Инновационные обучающие технологии в профессиональной подготовке специалистов. Ч.1 / Г.В. Лаврентьев. – Барнаул: Изд-во Алт. ун-та, 2013.
9. Лебедев, С.А. Методы научного познания: учебное пособие / С.А. Лебедев. – М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014.
10. Лукичева, В.В. Изучаем язык реферата. Русский язык: учебное пособие / В.В. Лукичева, Н.А. Тихомирова. – М.: Российский университет дружбы народов, 2013.
11. Пастухова, И. П., Основы учебно-исследовательской деятельности : учебник / И. П. Пастухова, Н. В. Тарасова. – Москва: КноРус, 2024. – 218 с.
12. Самоменеджмент: учебное пособие / под ред. В.Н. Парахиной, В.И. Перова. – М.: Изд-во МГУ, 2012.
13. Сковородкина, И. З., Основы учебно-исследовательской деятельности студентов : учебник / И. З. Сковородкина, С. А. Герасимов, О. Б. Фомина. – Москва: КноРус, 2023. – 288 с.
14. Шаповал, В.В. Как быстро и правильно написать: пособие для старшеклассников и студентов / В.В. Шаповал, К.Г. Митрофанов. – М.: Издательский дом «Новый учебник», 2004.
15. Шкляр, М.Ф. Основы научных исследований: учебное пособие / М.Ф. Шкляр.– 5-е изд. – М.: Дашков и Ко, 2014.

Интернет-ресурсы.

1. http://www.ebdb.ru
2. http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=330530
3. http://iprbookshop.ru.
4. http://www.booksgid.com
5. http://protect.gost.ru/document
6. http://mind-m ap.ru
7. http://www.alleng. Ru
8. http://school.edu.ru
9. http://mon.gov.ru/
10. http://fio.ru

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к кадровому обеспечению образовательного процесса, организуемого в рамках реализации примерной адаптированной программы данной адаптационной учебной дисциплины, раскрыты в пункте 5.1 «Кадровое обеспечение процесса обучения» ПАОП ПО.

3.4. Методики и технологии обучения лиц с ОВЗ.

В процессе организации образовательной деятельности в рамках настоящей адаптационной учебной дисциплины ПАОП ПО применяются следующие методики и технологии обучения обучающихся с ОВЗ с нарушением интеллекта: технология личностно-ориентированного обучения, технология дифференцированного обучения, информационно-коммуникационные технологии обучения, технология обучения без принуждения, технология рефлексии, методика объяснительно-иллюстративного обучения, интерактивные технологии обучения, игровые технологии обучения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ адаптационной учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, проверки результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся, проведения зачета по адаптационной учебной дисциплине.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
Умения:	
- работать с источниками учебной информации;	- практические занятия № 7, 8, 9; - зачет;
- пользоваться ресурсами библиотек (в том числе, электронных), образовательными ресурсами сети «Интернет»;	- практические занятия № 6; - зачет;
- выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументировано отстаивать собственную позицию;	- практические занятия № 9, 10; - зачет;
- представлять результаты своего интеллектуального труда;	- практические занятия № 3, 8, 9, 10; - зачет;
- ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты;	- практические занятия № 4, 5; - зачет;
- рационально использовать время и физические силы в образовательном процессе;	- практические занятия № 3, 4; - зачет;
- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы	- практические занятия № 9, 10; - зачет
Знания:	
- особенности интеллектуального труда обучающегося на различных видах аудиторных занятий;	- практические занятия № 1, 4. 5, 8; - зачет;

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
- основы методики самостоятельной работы;	- практические занятия № 8, 9, 10; - зачет;
- принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией;	- практические занятия № 2, 3; - зачет;
- различные способы восприятия и обработки учебной информации;	- практические занятия № 8, 9, 10; - зачет;
- способы самоорганизации учебной деятельности;	- практические занятия № 8, 9. 10; - зачет;
- рекомендации по написанию учебно-исследовательских работ (докладов, тезисов, рефератов, презентаций и т.д.)	- практические занятия № 8, 9. 10; - зачет

Сведения об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей адаптационной учебной дисциплине, зафиксированных в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО, представлены в примерной рабочей программе воспитания примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Промежуточную аттестацию по адаптационной учебной дисциплине следует проводить в форме устного зачета.

Приложение 4.6
к ПАОП ПО по профессии
16675 Повар

ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АД.06 ВВЕДЕНИЕ В ОСНОВЫ ФИНАНСОВЫХ ОТНОШЕНИЙ

примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего

по профессии рабочего
16675 Повар

для очной формы обучения

2025 г.

Примерная адаптированная программа адаптационной учебной дисциплины разработана на основе учебного плана примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий, с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины

2. Структура и содержание адаптационной учебной дисциплины

3. Условия реализации примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины

4. Контроль и оценка результатов освоения адаптационной учебной дисциплины

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной адаптированной программы.

Примерная адаптированная программа адаптационной учебной дисциплины АД.06 Введение в основы финансовых отношений является частью примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар (далее – ПАОП ПО), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования).

1.2. Место адаптационной учебной дисциплины в структуре примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Адаптационная учебная дисциплина АД.06 Введение в основы финансовых отношений относится к адаптационным дисциплинам и входит в состав адаптационного учебного цикла ПАОП ПО.

1.3. Цели и задачи адаптационной учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

В результате освоения адаптационной учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:

- рассчитывать доходы своей семьи, полученные из разных источников и остающиеся в распоряжении после уплаты налогов;
- контролировать свои расходы и использовать разные способы экономии денег;
- правильно обсуждать и согласовывать с другими членами семьи финансовые вопросы;
- составлять бюджет семьи, оценивать его дефицит (профицит), выявлять причины возникновения дефицита бюджета и пути его ликвидации;
- выбрать из банковских сберегательных вкладов тот, который в наибольшей степени отвечает поставленной цели; рассчитать процентный доход по вкладу;
- различать обязательное пенсионное страхование и добровольные пенсионные накопления, альтернативные способы накопления на пенсию;
- определить размер своей будущей пенсии, пользуясь пенсионным калькулятором.

В результате освоения адаптационной учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:

- терминология по финансовым отношениям;
- роль денег в нашей жизни;
- значение валюты в современном мире;
- особенности пенсионной системы Российской Федерации;
- специфика банковской системы Российской Федерации;
- система страхования;
- особенности налоговой системы Российской Федерации.

Результаты осуществления воспитания (целевые ориентиры воспитания (целевые ориентиры результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей адаптационной учебной дисциплине представлены в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам

освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО.

1.4. Количество часов на освоение примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося с ОВЗ – 45 часов, в том числе:

- обязательная учебная нагрузка обучающегося – 30 часов, которая состоит, во-первых, из 28 часов аудиторной учебной нагрузки обучающегося (учебных занятий), включая 18 часов практических занятий, и, во-вторых, из 2 часов зачета по адаптационной учебной дисциплине (промежуточная аттестация по учебной дисциплине);
- самостоятельная работа обучающегося – 15 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем адаптационной учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	**Объем часов**
1	*2*
Объем адаптационной учебной дисциплины (всего)	**45**
Обязательная учебная нагрузка обучающегося (всего),	**30**
в состав которой входит:	
аудиторная учебная нагрузка обучающегося (учебные занятия),	**28**
в том числе:	
теоретические занятия	10
практические занятия	18
лабораторные занятия	-
контрольные работы	-
консультации	-
промежуточная аттестация по адаптационной учебной дисциплине в форме зачета	**2**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**15**
в том числе:	
выполнение самостоятельной работы аналитического характера	12
подготовка к промежуточной аттестации по адаптационной учебной дисциплине	3

2.2. Тематический план и содержание адаптационной учебной дисциплины АД.06 Введение в основы финансовых отношений.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
Раздел 1. Семейная экономика		**14**
Тема 1.1. Финансовое планирование	**Содержание учебного материала**	2
	1. Деньги, финансы, финансовое планирование. 2. Личный бюджет, семейный бюджет, дефицит, профицит, баланс	
	Практическое занятие № 1	1
	Выполнение тестовых заданий «Источники денежных средств семьи»	
	Практическое занятие № 2	2
	Решение задач по теме 1.1 «Финансовое планирование»	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Выполнение творческого задания-проекта по теме «Бюджет моей семьи»	
Тема 1.2. Финансовое планирование как способ повышения благосостояния семьи	**Содержание учебного материала**	2
	1. Роль денег в нашей жизни. Мечта и цель: их отличие. Постановка личных (семейных) финансовых целей. 2. Понятие замкнутого круга расходов. Источники создания богатства	
	Практическое занятие № 3	1
	Выполнение тестовых заданий «Финансовое планирование как способ повышения благосостояния семьи»	
	Практическое занятие № 4	2
	Решение задач по теме 1.2 «Финансовое планирование как способ повышения благосостояния семьи»	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Анализ конспекта по теме 1.2 «Финансовое планирование как способ повышения благосостояния семьи». Составление контрольных вопросов по теме 1.2 «Финансовое планирование как способ повышения благосостояния семьи»	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
Раздел 2. Накопления и средства платежа. Финансовый рынок и инвестиции		**26**
Тема 2.1. Валюта в современном мире	**Содержание учебного материала**	2
	1. Валюта. Валютный рынок. 2. Валютный курс: фиксированный и регулируемый	
	Практические занятия № 5	1
	Выполнение тестовых заданий «Валюта в современном мире»	
	Практические занятия № 6	2
	Решение задач по теме 2.1 «Валюта в современном мире»	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Анализ конспекта по теме 2.1 «Валюта в современном мире». Составление контрольных вопросов по теме 2.1 «Валюта в современном мире»	
Тема 2.2. Пенсионное обеспечение и финансовое благополучие старости	**Содержание учебного материала**	1
	1. Пенсионная система. 2. Пенсия: виды пенсий. 3. Обязательное пенсионное страхование. 4. Пенсионный фонд Российской Федерации (ПФРФ)	
	Практическое занятие № 7	1
	Заполнение таблицы «Правила накопления и приумножения пенсионного сбережения»	
	Практическое занятие № 8	2
	Решение задач по теме 2.2 «Пенсионное обеспечение и финансовое благополучие старости»	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Расчет своей будущей пенсии (задачи по пенсионному обеспечению)	
Тема 2.3. Банковская система Российской Федерации	**Содержание учебного материала**	1
	1. Банки и их роль в жизни семьи. 2. Принципы работы банковской системы Российской Федерации	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
	Практическое занятие № 9	1
	Выполнение тестовых заданий «Банки и их роль в жизни семьи»	
	Практическое занятие № 10	2
	Решение задач по теме 2.3 «Банковская система Российской Федерации»	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Анализ конспекта по теме 2.3 «Банковская система Российской Федерации». Составление контрольных вопросов по теме 2.3 «Банковская система Российской Федерации»	
Тема 2.4. Страхование. Налоговая система Российской Федерации	**Содержание учебного материала**	2
	1. Страхование в Российской Федерации. Риск, страховой случай, страховой взнос, страховые выплаты, обязательное и добровольное страхование, личное страхование, страхование имущества, страхование ответственности, финансовая устойчивость страховщика. 2. Налоги. Необходимость уплаты налогов. Случаи для подачи налоговой декларации	
	Практическое занятие № 11	1
	Выполнение тестовых заданий «Страхование как способ сокращения финансовых потерь»	
	Практическое занятие № 12	2
	Решение задач по теме 2.4 «Страхование. Налоговая система Российской Федерации»	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Анализ конспекта по теме 2.4 «Страхование. Налоговая система Российской Федерации». Составление контрольных вопросов по теме 2.4 «Страхование. Налоговая система Российской Федерации»	
Самостоятельная работа обучающихся: подготовка к промежуточной аттестации по адаптационной учебной дисциплине		**3**
Зачет (промежуточная аттестация по адаптационной учебной дисциплине)		**2**
Всего		**45**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины требуетналичия учебного кабинета адаптационных учебных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект раздаточного учебного материала, компьютерных презентаций по разделам адаптационной учебной дисциплины.

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- аудиоколонки;
- мультимедийный проектор.

Специальное материально-техническое оснащение образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью) с нарушением интеллекта, осваивающих содержание настоящей примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины, обеспечивается в соответствие с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации, в частности письмом министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утвержденными министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн), а также письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 01 ноября 2024 года № 05-4013 «О направлении методических рекомендаций по оснащению ПОО» (вместе с «Методическими рекомендациями по оснащению профессиональных образовательных организаций»).

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники.

1. Савицкая, Е. В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся по основным программам профессионального обучения / Е. В. Савицкая. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2016. – 224 с.

Дополнительные источники.

1. Архипов, А. П. Страхование. Твой правильный выбор: учебное пособие по элективному курсу для 8 – 9 классов общеобразоват. учрежд.: предпрофильная подготовка обучающихся / А. П. Архипов. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2005.
2. Дубровин И. А. Поведение потребителей: учебное пособие / И. А. Дубровин. – М.: Дашков и К, 2012.

3. Малкиел, Б. Десять главных правил для начинающего инвестора / Б. Малкиел; пер. с англ. – М.: Альпина Бизнес Букс, 2006.
4. Политика доходов и заработной платы: учебник / под ред. П. В. Савченко, Ю. П. Кокина. – М.: Экономистъ, 2004.
5. Розанова, Н. М. Банк: от клиента до президента: учебное пособие. 8 – 9 классы / Н. М. Розанова. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2008.
6. Розанова, Н. М. Моя фирма: учебное пособие. 8 – 9 классы / / Н. М. Розанова. – М.:ВИТА-ПРЕСС, 2008.
7. Симоненко В. Д. Основы предпринимательства. 10 – 11 классы: учебное пособие (с практикумом) / В. Д. Симоненко. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2005.
8. Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности : учебник для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – 148 с.
9. Чернопятов, А. М. Основы финансовой грамотности : учебник / А. М. Чернопятов. – Москва : Директ-Медиа, 2023. – 208 с.
10. Шитов, В. Н., Основы финансовой грамотности : учебное пособие / В. Н. Шитов. – Москва :КноРус, 2024. – 256 с.

Интернет-ресурсы.

1. https://www.rbc.ru – информационное агентство «РосБизнесКонсалтинг».
2. https://ria.ru – информационное агентство «РИА Новости».
3. www.7budget.ru – сайт журнала «Семейный бюджет».
4. www.banki.ru – сайт «Финансовый информационный портал».
5. www.bs-life.ru – портал «Деловая жизнь».
6. www.casemethod.ru – сайт, посвященный методике ситуационного обучения с использованием кейсов.
7. www.cbr.ru – Центральный банк Российской Федерации.
8. www.finagram.com – портал финансовой грамотности.
9. www.fin-site.ru – портал «Финансы и бизнес для начинающих предпринимателей».

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к кадровому обеспечению образовательного процесса, организуемого в рамках реализации примерной адаптированной программы данной адаптационной учебной дисциплины, раскрыты в пункте 5.1 «Кадровое обеспечение процесса обучения» ПАОП ПО.

3.4. Методики и технологии обучения лиц с ОВЗ.

В процессе организации образовательной деятельности в рамках настоящей адаптационной учебной дисциплины ПАОП ПО применяются следующие методики и технологии обучения обучающихся с ОВЗ с нарушением интеллекта: технология личностно-ориентированного обучения, технология дифференцированного обучения, информационно-коммуникационные технологии обучения, технология обучения без принуждения, технология рефлексии, методика объяснительно-иллюстративного обучения, интерактивные технологии обучения, игровые технологии обучения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ адаптационной учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий,

проверки результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся, тестирования, проведения зачета по адаптационной учебной дисциплине.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
Умения:	
рассчитывать доходы своей семьи, полученные из разных источников и остающиеся в распоряжении после уплаты налогов;	практические занятия № 1, 2; проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся по теме 1.1; зачет
контролировать свои расходы и использовать разные способы экономии денег;	практические занятия № 1, 2; проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся по теме 1.1; зачет
правильно обсуждать и согласовывать с другими членами семьи финансовые вопросы;	практические занятия № 3, 4; проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся по теме 1.2; зачет
составлять бюджет семьи, оценивать его дефицит (профицит), выявлять причины возникновения дефицита бюджета и пути его ликвидации;	практические занятия № 3, 4; проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся по теме 1.2; зачет
выбрать из банковских сберегательных вкладов тот, который в наибольшей степени отвечает поставленной цели; рассчитать процентный доход по вкладу;	практические занятия № 9, 10; проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся по теме 2. 3; зачет
различать обязательное пенсионное страхование и добровольные пенсионные накопления, альтернативные способы накопления на пенсию;	практические занятия № 7, 8; проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся по теме 2.2; зачет
определить размер своей будущей пенсии, пользуясь пенсионным калькулятором	практические занятия № 7, 8; проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся по теме 2.2; зачет
Знания:	
терминология по финансовым отношениям;	практические занятия № 1, 2; проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся по теме 1.1; зачет

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
роль денег в нашей жизни;	практические занятия № 1, 2; проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся по теме 1.1; зачет
значение валюты в современном мире;	практические занятия № 5, 6; проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся по теме 2.1; зачет
особенности пенсионной системы Российской Федерации;	практические занятия № 7, 8; проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся по теме 2.2; зачет
специфика банковской системы Российской Федерации;	практические занятия № 9, 10; проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся по теме 2.3; зачет
система страхования;	практические занятия № 11, 12; проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся по теме 2.4; зачет
особенности налоговой системы Российской Федерации	практические занятия № 11, 12; проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся по теме 2.4; зачет

Сведения об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей адаптационной учебной дисциплине, зафиксированных в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО, представлены в примерной рабочей программе воспитания примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Промежуточную аттестацию по адаптационной учебной дисциплине следует проводить в форме письменного зачета.

Приложение 5. Примерные адаптированные программы профессиональных модулей

Приложение 5.1
к ПАОП ПО по профессии
16675 Повар

ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 ВЫПОЛНЕНИЕ ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫХ РАБОТ ПО ПОДГОТОВКЕ РАБОЧЕГО МЕСТА ПОВАРА

примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего

по профессии рабочего
16675 Повар

для очной формы обучения

2025 г.

Примерная адаптированная программа профессионального модуля разработана на основе учебного плана примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения с использованием дистанционных образовательных технологий, с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерной адаптированной программы профессионального модуля

2. Структура и содержание профессионального модуля

3. Условия реализации примерной адаптированной программы профессионального модуля

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения примерной адаптированной программы.

Примерная адаптированная программа профессионального модуля ПМ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара является частью примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар (далее – ПАОП ПО), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования).

1.2. Место профессионального модуля в структуре примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Профессиональный модуль ПМ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара относится к профессиональным модулям и входит в состав профессионального учебного цикла ПАОП ПО.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля.

1.3.1. Вид профессиональной деятельности.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся с ОВЗ (цель) должен освоить вид профессиональной деятельности (вид деятельности) «ВД.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара» и соответствующие ему профессиональные компетенции.

1.3.2. Перечень профессиональных компетенций.

Код	Наименование вида профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
1	*2*
ВД.01	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
ПК.01.01	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
ПК.01.02	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания

1.3.3. Практический опыт, умения и знания обучающихся.

В результате освоения профессионального модуля у обучающихся с ОВЗ должен быть сформирован следующий практический опыт, умения и знания.

практический опыт	- подготовка кухни организации питания к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - подготовка рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

	- поддержание порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания; - поддержание чистоты на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
умения	- проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления; - использовать посудомоечные машины; - чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования
знания	- инструкции и регламенты организации питания; - технологии подготовки к работе кухни организации питания; - технологии подготовки рабочих мест к работе на кухне организации 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 (ХАССП) в организациях общественного питания; - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; - федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; - правила эксплуатации посудомоечных машин; - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; - технологии и правила поддержания в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников кухни организации питания

1.3.4. Результаты воспитания обучающихся в рамках реализации примерной адаптированной программы профессионального модуля.

Результаты осуществления воспитания (целевые ориентиры воспитания (целевые ориентиры результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящему профессиональному модулю представлены в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО.

1.4. Количество часов на освоение примерной адаптированной программы профессионального модуля.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося с ОВЗ – 405 часов.
Из них:

- на освоение междисциплинарных курсов (далее – МДК):
  - МДК 01.01 – 150 часов максимальной учебной нагрузки, включая 50 часов самостоятельной работы обучающихся;
- на практики:
  - учебную практику (далее – УП) – 120 часов, включая 2 часа на промежуточную аттестацию по практике;
  - производственную практику (далее – ПП) – 90 часов, включая 2 часа на промежуточную аттестацию по практике;
- на промежуточную аттестацию по профессиональному модулю в целом, консультации к ней и самостоятельную работу обучающихся по подготовке к аттестации – 45 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля.

Индекс (код)	Элементы профессионального модуля	Формы промежуточной аттестации (З, ДЗ, Э)	Учебная нагрузка обучающихся (в часах)								
			максимальная учебная нагрузка обучающихся	самостоятельная работа обучающихся	обязательная учебная нагрузка обучающихся						
					всего обязательной учебной нагрузки обучающихся	аудиторная учебная нагрузка обучающихся (учебные занятия)			практика		промежуточная аттестация
						всего, включая теоретические занятия	в том числе		учебная практика	производственная практика	
							практический и лабораторных занятий	консультаций			
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*
МДК.01.01	Технологии выполнения подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	дз	150	50	100	94	70	0			6
УП.01	Учебная практика	з	120		120				118		2
ПП.01	Производственная практика	дз	90		90					88	2
Промежуточная аттестация по профессиональному модулю с консультациями к ней и самостоятельной работой обучающихся по подготовке к аттестации		Э	45	15	30	12		12			18
Всего по профессиональному модулю		1 З; 2 дз; 1 Э	405	65	340	106	70	12	118	88	28

Сокращения, использованные в таблице «Структура профессионального модуля»: З – зачет, ДЗ – дифференцированный зачет, Э – экзамен.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля.

Наименования междисциплинарных курсов (МДК), разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
МДК 01.01 Технологии выполнения подготовительных работ по подготовке рабочего места повара		**150**
Тема 1. Инструкции и регламенты по организации питания	**Содержание учебного материала**	3
	1. Инструкции по организации питания. 2. Регламенты организации питания	
	Самостоятельная работа обучающихся	6
	Анализ инструкций и регламентов по организации питания по вопросам преподавателя	
Тема 2. Подготовка кухни и рабочих мест в организациях общественного питания	**Содержание учебного материала**	2
	1. Технологии подготовки к работе кухни организации питания. 2. Технологии подготовки рабочих мест к работе на кухне организации питания	
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Изображение рабочего места на кухне, подготовленного к работе (по заданию преподавателя)	
Тема 3. Оборудование, инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы и посуда в организациях общественного питания	**Содержание учебного материала**	3
	1. Назначение и правила использования оборудования в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними. 2. Назначение и правила использования инвентаря в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними. 3. Назначение и правила использования инструментов в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними. 4. Назначение и правила использования весоизмерительных приборов в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними. 5. Назначение и правила использования посуды в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними	

Наименования междисциплинарных курсов (МДК), разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
	Практическое задание № 1	8
	Проверка исправности оборудования в предприятии общественного питания	
	Практическое задание № 2	8
	Проверка исправности инвентаря в организациях общественного питания	
	Практическое занятие № 3	8
	Проверка исправности инструментов в предприятии общественного питания	
	Практическое занятие № 4	8
	Проверка исправности весоизмерительных приборов на кухне	
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Заполнение таблицы по правилам использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов и посуды в организациях общественного питания	
Тема 4. Требования к хранению, определению доброкачественности пищевых продуктов, используемых в организациях общественного питания	**Содержание учебного материала**	3
	1. Требования к качеству пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. 2. Сроки и условия хранения пищевых продуктов, используемых в организациях общественного питания. 3. Признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	
	Практическое занятие № 5	8
	Упаковка пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	
	Практическое занятие № 6	8
	Складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Составление таблицы по срокам и условиям хранения пищевых продуктов, используемых в организациях общественного питания (продукты – по выбору обучающихся)	

Наименования междисциплинарных курсов (МДК), разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
Тема 5. Система качества пищевого производства и общепита	**Содержание учебного материала**	2
	1. Понятие «ХАССП». 2. Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (ХАССП) в организациях общественного питания	
	Самостоятельная работа обучающихся	6
	Подготовка доклада по теме «История ХАССП в общественном питании»	
Тема 6. Охрана труда и техника безопасности в организациях общественного питания	**Содержание учебного материала**	3
	1. Требования охраны труда в организациях общественного питания. 2. Нормы санитарии и гигиены в организациях питания. 3. Пожарная безопасность в организациях питания	
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Составление опорного конспекта по теме (по заданию преподавателя)	
Тема 7. Нормативно-правовые документы, регулирующие деятельность организаций питания	**Содержание учебного материала**	3
	1. Федеральное законодательство и нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Региональное законодательство и нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Составление перечня нормативно-правовых документов, регулирующих деятельность организаций питания	
Тема 8. Использование посудомоечных машин в организациях общественного питания	**Содержание учебного материала**	
	1. Посудомоечные машины, их виды и устройство. 2. Правила эксплуатации посудомоечных машин. 3. Соблюдение правил охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности во время эксплуатации посудомоечных машин в организациях питания	
	Практическое занятие № 7	8
	Применение посудомоечных машин на предприятии общественного питания	
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Составление схемы «Виды посудомоечных машин»	

Наименования междисциплинарных курсов (МДК), разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
Тема 9. Организация рабочих мест сотрудников кухни в организации питания	**Содержание учебного материала**	3
	1. Технологии и правила поддержания в порядке рабочих мест сотрудников кухни организации питания. 2. Технологии и правила поддержания в чистоте рабочих мест сотрудников кухни организации питания	
	Практическое занятие № 8	7
	Выполнение действий по чистке, мытью и уборке оборудования после его использования	
	Практическое задание № 9	7
	Выполнение действий по чистке, мытью и уборке инвентаря после его применения	
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Составление последовательности операций по поддержанию рабочих мест на кухне в чистоте (по заданию преподавателя)	
Консультации *(если предусмотрены)*		**-**
Самостоятельная работа обучающихся: подготовка к промежуточной аттестации по МДК		**12**
Промежуточная аттестация по МДК в форме дифференцированного зачета		**6**
УП.01 Учебная практика		**120**
Виды работ по учебной практике. 1. Подготовка кухни организации питания к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. 2. Подготовка рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. 3. Поддержание порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания. 4. Поддержание чистоты на рабочих местах сотрудников кухни организации питания		118
Промежуточная аттестация по учебной практике в форме зачета		2
ПП.01 Производственная практика		**90**

Наименования междисциплинарных курсов (МДК), разделов и тем	**Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся**	**Объем часов**
1	*2*	*3*
Виды работ по производственной практике. 1. Подготовка кухни организации питания к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. 2. Подготовка рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. 3. Поддержание порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания. 4. Поддержание чистоты на рабочих местах сотрудников кухни организации питания		88
Промежуточная аттестация по производственной практике в форме дифференцированного зачета		2
Консультации к экзамену по профессиональному модулю		**12**
Самостоятельная работа обучающихся: подготовка к промежуточной аттестации по профессиональному модулю		**15**
Промежуточная аттестация по профессиональному модулю в форме экзамена		**18**
Всего		**405**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация примерной адаптированной программы профессионального модуля требует наличия учебного кабинета кабинет подготовки рабочего места повара.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект раздаточного учебного материала, компьютерных презентаций по темам междисциплинарного курса;
- учебная доска.

Технические средства обучения:
- ноутбук;
- аудиоколонки;
- мультимедийный проектор.

Оборудование учебной мастерской и рабочих мест мастерской мастерская выполнения работ по подготовке рабочего места повара.

Оборудование:
- раковины;
- столы разделочные;
- картофелеочистительная машина;
- мясорубка;
- плита индукционная;
- водонагреватель;
- микроволновка;
- холодильный шкаф;
- посудомоечные машины;
- блендеры;
- миксеры;
- термомиксер;
- дегидратор;
- пароконвектомат.

Инвентарь:
- доски разделочные;
- кисточки для смазывания;
- мерный стакан;
- миски;
- лопатки;
- посуда.

Реализация примерной адаптированной программы профессионального модуля включает в себя учебную практику для обучающихся с ОВЗ, которая осуществляется концентрированно.

Специальное материально-техническое оснащение образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью) с нарушением интеллекта,

осваивающих содержание настоящей примерной адаптированной программы профессионального модуля, обеспечивается в соответствие с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации, в частности письмом министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утвержденными министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн), а также письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 01 ноября 2024 года № 05-4013 «О направлении методических рекомендаций по оснащению ПОО» (вместе с «Методическими рекомендациями по оснащению профессиональных образовательных организаций»).

Реализация примерной адаптированной программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест обучающихся во время производственной практики.

Оборудование:

- раковины;
- столы разделочные;
- картофелеочистительная машина;
- мясорубка;
- плита индукционная;
- водонагреватель;
- микроволновка;
- холодильный шкаф;
- посудомоечные машины;
- блендеры;
- миксеры;
- термомиксер;
- дегидратор;
- пароконвектомат.

Инвентарь:

- доски разделочные;
- кисточки для смазывания;
- мерный стакан;
- миски;
- лопатки;
- посуда.

При необходимости для прохождения практики обучающимися с ОВЗ, имеющими инвалидность, создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений здоровья обучающихся, а также с учетом профессии, характера труда, выполняемых инвалидом трудовых функций.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники.

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 695 с.
2. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебное пособие для НПО / З.П. Матюхина. – Москва; ИРПО. Издательский центр «Академия», 1999. – 184 с.
3. Услуги общественного питания. Сборник нормативных актов. – М.: Проспект, 2021. – 144 с.

Дополнительные источники.

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.
2. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 396 с.
3. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с.
4. Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.А. Солдатенкова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 368 с.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация примерной адаптированной программы профессионального модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное образование или высшее образование, соответствующее профилю профессионального модуля.

Преподаватели междисциплинарных курсов должны иметь опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Они проходят обязательную стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Требования к квалификации педагогических кадров (преподавателей, мастеров производственного обучения), осуществляющих руководство практикой:

- наличие опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- прохождение обязательной стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Все педагогические работники осваивают дополнительные профессиональные программы – программы повышения квалификации не реже одного раза в три года, в том числе (при необходимости) в форме стажировки.

Работники профессиональной образовательной организации, взаимодействующие с обучающимися с ОВЗ и инвалидностью, проходят в установленном порядке инструктирование по вопросам обеспечения доступности для обучающихся с ОВЗ и инвалидностью объектов профессиональной образовательной организации и предоставляемых ею услуг.

Профессиональная образовательная организация организует освоение педагогическими работниками, участвующими в организации образовательной деятельности для

обучающихся с ОВЗ, программ профессиональной переподготовки и (или) программ повышения квалификации в области технологий работы с данными обучающимися, инклюзивного профессионального образования или дополнительных профессиональных программ по вопросам организации образовательной деятельности в профессиональных образовательных организациях с обязательными модулями по осуществлению образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ, имеющими инвалидность).

Иные требования к кадровому обеспечению образовательного процесса, организуемого в рамках реализации примерной адаптированной программы данного профессионального модуля, раскрыты в пункте 5.1 «Кадровое обеспечение процесса обучения» ПАОП ПО.

3.4. Методики и технологии обучения лиц с ОВЗ.

В процессе организации образовательной деятельности в рамках настоящего профессионального модуля ПАОП ПО применяются следующие методики и технологии обучения обучающихся с ОВЗ с нарушением интеллекта: технология личностно-ориентированного обучения, технология дифференцированного обучения, информационно-коммуникационные технологии обучения, технология обучения без принуждения, технология рефлексии, методика объяснительно-иллюстративного обучения, интерактивные технологии обучения, технология проектного обучения, игровые технологии обучения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
1	*2*	*3*
ПК.01.01 Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	своевременность, оперативность и точность подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	*Текущий контроль:* - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ на производственной практике; - анализ
ПК.01.02 Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	качество обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	*Текущий контроль:* - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
1	*2*	*3*
		видов работ на производственной практике; - анализ
		Промежуточная аттестация: - дифференцированный зачет по производственной практике; - анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике; - экзамен по профессиональному модулю

Сведения об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящему профессиональному модулю, зафиксированных в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО, представлены в примерной рабочей программе воспитания примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Приложение 5.2
к ПАОП ПО по профессии
16675 Повар

ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ВЫПОЛНЕНИЕ ЗАДАНИЙ ПОВАРА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ, ПРЕЗЕНТАЦИИ И ПРОДАЖЕ БЛЮД, НАПИТКОВ И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего

по профессии рабочего
16675 Повар

для очной формы обучения

2025 г.

Примерная адаптированная программа профессионального модуля разработана на основе учебного плана примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения с использованием дистанционных образовательных технологий, с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерной адаптированной программы профессионального модуля

2. Структура и содержание профессионального модуля

3. Условия реализации примерной адаптированной программы профессионального модуля

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения примерной адаптированной программы.

Примерная адаптированная программа профессионального модуля ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий является частью примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар (далее – ПАОП ПО), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования).

1.2. Место профессионального модуля в структуре примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Профессиональный модуль ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий относится к профессиональным модулям и входит в состав профессионального учебного цикла ПАОП ПО.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля.

1.3.1. Вид профессиональной деятельности.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся с ОВЗ (цель) должен освоить вид профессиональной деятельности (вид деятельности) «ВД.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий» и соответствующие ему профессиональные компетенции.

1.3.2. Перечень профессиональных компетенций.

Код	Наименование вида профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
1	*2*
ВД.02	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК.02.01	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК.02.02	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
ПК.02.03	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК.02.04	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК.02.05	Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
ПК.02.06	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

1.3.3. Практический опыт, умения и знания обучающихся.

В результате освоения профессионального модуля у обучающихся с ОВЗ должен быть сформирован следующий практический опыт, умения и знания.

практический опыт	- подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд; - подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления напитков; - подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления кулинарных изделий; - подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд; - подготовка полуфабрикатов для приготовления кулинарных изделий - приготовление блюд; - приготовление напитков; - приготовление кулинарных изделий; - выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд; - выполнение вспомогательных операций при приготовлении напитков; - выполнение вспомогательных операций при приготовлении кулинарных изделий; - упаковка блюд для доставки и на вынос; - упаковка кулинарных изделий для доставки и на вынос; - отпуск готовых блюд с раздачи, прилавка; - отпуск напитков с раздачи, прилавка; - отпуск кулинарных изделий с раздачи, прилавка
умения	- проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; - подготавливать сырье для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготавливать продукты для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - 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; - соблюдать технику безопасности и охрану труда при подготовке сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - проверять органолептическим способом качество полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд и кулинарных изделий; - использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд и кулинарных изделий; - выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; - подготавливать полуфабрикаты для приготовления блюд и

	кулинарных изделий; - подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; - соблюдать технику безопасности и охрану труда при подготовке полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий - использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения; - выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; - 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; - соблюдать технику безопасности и охрану труда при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - выполнять разные виды вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - соблюдать технику безопасности и охрану труда при выполнении вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - проверять органолептическим способом качество блюд, и кулинарных изделий перед упаковкой; - упаковывать блюда для доставки и на вынос; - упаковывать кулинарные изделия для доставки и на вынос; - проверять органолептическим способом качество готовых блюд, напитков и кулинарных изделий перед 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 (POS терминалами); - принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
знания	- технологии подготовки сырья и продуктов, дальнейшего использования при приготовлении 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; - пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;

	- технологии подготовки полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд и кулинарных изделий; - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и кулинарных изделий, условия их хранения; - правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; - технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; - правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; - методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; - пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - принципы ХАССП в организациях общественного питания; - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; - виды вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - технологии реализации вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; - виды упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; - материалы, используемые при упаковке блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; - технологии упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; - принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; - правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов; - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

1.3.4. Результаты воспитания обучающихся в рамках реализации примерной адаптированной программы профессионального модуля.

Результаты осуществления воспитания (целевые ориентиры воспитания (целевые ориентиры результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящему профессиональному модулю представлены в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО.

1.4. Количество часов на освоение примерной адаптированной программы профессионального модуля.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося с ОВЗ – 1440 часов.
Из них:

- на освоение междисциплинарных курсов (далее – МДК):
  - МДК 02.01 – 300 часов максимальной учебной нагрузки, включая 100 часов самостоятельной работы обучающихся;
  - МДК 02.02 – 225 часов максимальной учебной нагрузки, включая 75 часов самостоятельной работы обучающихся;
- на практики:
  - учебную практику (далее – УП) – 420 часов, включая 2 часа на промежуточную аттестацию по практике;
  - производственную практику (далее – ПП) – 450 часов, включая 2 часа на промежуточную аттестацию по практике;
- на промежуточную аттестацию по профессиональному модулю в целом, консультации к ней и самостоятельную работу обучающихся по подготовке к аттестации – 45 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля.

Индекс (код)	Элементы профессионального модуля	Формы промежуточной аттестации (З, ДЗ, Э)	Учебная нагрузка обучающихся (в часах)								
			максимальная учебная нагрузка обучающихся	самостоятельная работа обучающихся	всего обязательной учебной нагрузки обучающихся	обязательная учебная нагрузка обучающихся					
						аудиторная учебная нагрузка обучающихся (учебные занятия)			практика		промежуточная аттестация
						всего, включая теоретические занятия	в том числе		учебная практика	производственная практика	
							практический и лабораторных занятий	консультаций			
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*
МДК.02.01	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	дз	300	100	200	188	140	0			12
МДК.02.02	Технологии презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий	дз	225	75	150	144	100	0			6
УП.02	Учебная практика	з	420		420				418		2
ПП.02	Производственная практика	дз	450		450					448	2
Промежуточная аттестация по профессиональному модулю с консультациями к ней и самостоятельной работой обучающихся по подготовке к аттестации		Э	45	15	30	12		12			18
Всего по профессиональному модулю		1 З; 3 ДЗ; 1 Э	1440	190	1250	344	240	12	418	448	40

Сокращения, использованные в таблице «Структура профессионального модуля»: З – зачет, ДЗ – дифференцированный зачет, Э – экзамен.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля.

Наименования междисциплинарных курсов (МДК), разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
МДК.02.01 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий		**300**
Раздел 1. Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий		**66**
Тема 1.1. Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд	**Содержание учебного материала**	4
	1. Технологии подготовки сырья и продуктов, дальнейшего использования при приготовлении блюд. 2. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, условия их хранения. 3. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд. 4. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд. 5. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания при приготовлении блюд	
	Практическое занятие № 1	2
	Проверка органолептическим способом качества сырья, продуктов для дальнейшего приготовления блюд	
	Практическое занятие № 2	2
	Применение рецептуры, технологических карт приготовления блюд	
	Практическое занятие № 3	2
	Выбор инвентаря и оборудования и безопасное их использование при приготовлении блюд	

Наименования междисциплинарных курсов (МДК), разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
	Практическое занятие № 4	2
	Подготовка сырья, продуктов, плодов для дальнейшего приготовления блюд	
	Практическое занятие № 5	2
	Осуществление обработки и нарезки овощей и грибов для дальнейшего приготовления блюд	
	Практическое занятие № 6	2
	Подготовка пряностей и приправ для приготовления блюд	
	Практическое занятие № 7	2
	Соблюдение техники безопасности и охраны труда при подготовке сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд	
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Составление таблицы «Основные виды продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд»	
Тема 1.2. Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления напитков	**Содержание учебного материала**	4
	1. Технологии подготовки сырья и продуктов, дальнейшего использования при приготовлении напитков. 2. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении напитков, условия их хранения. 3. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление напитков. 4. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении напитков. 5. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания при приготовлении напитков	
	Практическое занятие № 8	2
	Проверка органолептическим способом качества сырья, продуктов для дальнейшего приготовления напитков	
	Практическое занятие № 9	2
	Применение рецептуры, технологических карт приготовления напитков	

Наименования междисциплинарных курсов (МДК), разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
	Практическое занятие № 10	2
	Выбор инвентаря и оборудования и безопасное их использование при приготовлении напитков	
	Практическое занятие № 11	2
	Подготовка сырья, продуктов, плодов для дальнейшего приготовления напитков	
	Практическое занятие № 12	2
	Осуществление обработки и нарезки фруктов для дальнейшего приготовления напитков	
	Практическое занятие № 13	2
	Подготовка пряностей для напитков	
	Практическое занятие № 14	2
	Соблюдение техники безопасности и охраны труда при подготовке сырья и продуктов для дальнейшего приготовления напитков	
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Составление таблицы «Основные виды продуктов и сырья, используемых при приготовлении напитков»	
Тема 1.3. Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления кулинарных изделий	**Содержание учебного материала**	4
	1. Технологии подготовки сырья и продуктов, дальнейшего использования при приготовлении кулинарных изделий. 2. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кулинарных изделий, условия их хранения. 3. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление кулинарных изделий. 4. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении кулинарных изделий. 5. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания при приготовлении кулинарных изделий	
	Практическое занятие № 15	2
	Проверка органолептическим способом качества сырья, продуктов для дальнейшего приготовления кулинарных изделий	

Наименования междисциплинарных курсов (МДК), разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
	Практическое занятие № 16	2
	Применение рецептуры, технологических карт приготовления кулинарных изделий	
	Практическое занятие № 17	2
	Выбор инвентаря и оборудования и безопасное их использование при приготовлении кулинарных изделий	
	Практическое занятие № 18	2
	Подготовка сырья, продуктов, плодов для дальнейшего приготовления кулинарных изделий	
	Практическое занятие № 19	2
	Осуществление обработки и нарезки овощей, фруктов и грибов для дальнейшего приготовления кулинарных изделий	
	Практическое занятие № 20	2
	Подготовка пряностей и приправ для приготовления кулинарных изделий	
	Практическое занятие № 21	2
	Соблюдение техники безопасности и охраны труда при подготовке сырья и продуктов для дальнейшего приготовления кулинарных изделий	
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Составление таблицы «Основные виды продуктов и сырья, используемых при приготовлении кулинарных изделий»	
Раздел 2. Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий		**64**
Тема 2.1. Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд	**Содержание учебного материала**	6
	1. Технологии подготовки полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд. 2. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, условия их хранения. 3. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд. 4. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания при приготовлении блюд	

Наименования междисциплинарных курсов (МДК), разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
	Практическое занятие № 22	2
	Проверка органолептическим способом качества полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд	
	Практическое занятие № 23	2
	Применение рецептуры, технологических карт приготовления блюд	
	Практическое занятие № 24	2
	Подбор инвентаря и оборудования для подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и безопасное их применение	
	Практическое занятие № 25	6
	Изготовление полуфабрикатов, в том числе из мяса, домашней птицы, рыбы, для приготовления блюд	
	Практическое занятие № 26	2
	Соблюдение техники безопасности и охраны труда при подготовке полуфабрикатов для приготовления блюд	
	Самостоятельная работа обучающихся	12
	Расчет сырья для изготовления полуфабрикатов для дальнейшего приготовления блюд (по заданию преподавателя)	
Тема 2.2. Подготовка полуфабрикатов для приготовления кулинарных изделий	**Содержание учебного материала**	6
	1. Технологии подготовки полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении кулинарных изделий. 2. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кулинарных изделий, условия их хранения. 3. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление кулинарных изделий и напитков. 4. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания при приготовлении кулинарных изделий	

Наименования междисциплинарных курсов (МДК), разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
	Практическое занятие № 27 Проверка органолептическим способом качества полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления кулинарных изделий	2
	Практическое занятие № 28 Применение рецептуры, технологических карт приготовления кулинарных изделий	2
	Практическое занятие № 29 Подбор инвентаря и оборудования для подготовки полуфабрикатов для приготовления кулинарных изделий и безопасное их применение	2
	Практическое занятие № 30 Изготовление полуфабрикатов, в том числе из мяса, домашней птицы, рыбы, для приготовления кулинарных изделий	6
	Практическое занятие № 31 Соблюдение техники безопасности и охраны труда при подготовке полуфабрикатов для приготовления кулинарных изделий	2
	Самостоятельная работа обучающихся Расчет сырья для изготовления полуфабрикатов для дальнейшего приготовления кулинарных изделий (по заданию преподавателя)	12
Раздел 3. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий		**101**

Наименования междисциплинарных курсов (МДК), разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
Тема 3.1. Приготовление блюд	**Содержание учебного материала**	4
	1. Технологии приготовления блюд. 2. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, условия их хранения. 3. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд. 4. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, с учетом соблюдения требований к качеству. 5. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд. 6. Принципы ХАССП при приготовлении блюд в организациях общественного питания. 7. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности при приготовлении блюд в организациях питания	
	Практическое занятие № 32	2
	Применение систем для визуализации заказов и контроля их выполнения при реализации блюд	
	Практическое занятие № 33	2
	Подбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд, их безопасное использование	
	Практическое занятие № 34	3
	Приготовление блюд и гарниров из овощей	
	Практическое занятие № 35	3
	Приготовление каши и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	
	Практическое занятие № 36	4
	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	
	Практическое занятие № 37	6
	Приготовление блюд из домашней птицы, мяса и мясных продуктов	
	Практическое занятие № 38	3
	Приготовление сладких блюд, мучных блюд и блюд из яиц	
	Практическое занятие № 39	2
	Соблюдение техники безопасности и охраны труда при приготовлении блюд	

Наименования междисциплинарных курсов (МДК), разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
	Самостоятельная работа обучающихся	12
	Расчет сырья для приготовления блюд и гарниров (по заданию преподавателя)	
Тема 3.2. Приготовление напитков	**Содержание учебного материала**	4
	1. Технологии приготовления напитков. 2. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении напитков, условия их хранения. 3. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление напитков. 4. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении напитков, с учетом соблюдения требований к качеству. 5. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении напитков. 6. Принципы ХАССП при приготовлении напитков в организациях общественного питания. 7. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности при приготовлении напитков в организациях питания	
	Практическое занятие № 40	2
	Применение систем для визуализации заказов и контроля их выполнения при реализации напитков	
	Практическое занятие № 41	2
	Подбор инвентаря и оборудования для приготовления напитков, их безопасное использование	
	Практическое занятие № 42	2
	Приготовление напитков, в том числе горячих напитков	
	Практическое занятие № 43	2
	Соблюдение техники безопасности и охраны труда при приготовлении напитков	
	Самостоятельная работа обучающихся	7
	Расчет сырья для приготовления напитков (по заданию преподавателя)	

Наименования междисциплинарных курсов (МДК), разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
Тема 3.3. Приготовление кулинарных изделий	**Содержание учебного материала**	4
	1. Технологии приготовления кулинарных изделий. 2. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кулинарных изделий, условия их хранения. 3. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление кулинарных изделий. 4. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству. 5. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении кулинарных изделий. 6. Принципы ХАССП при приготовлении кулинарных изделий в организациях общественного питания. 7. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности при приготовлении кулинарных изделий в организациях питания	
	Практическое занятие № 44	2
	Применение систем для визуализации заказов и контроля их выполнения при реализации кулинарных изделий	
	Практическое занятие № 45	2
	Подбор инвентаря и оборудования для приготовления кулинарных изделий, их безопасное использование	
	Практическое занятие № 46	3
	Приготовление блюд и гарниров из овощей как кулинарных изделий	
	Практическое занятие № 47	3
	Приготовление каши и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий как кулинарных изделий	
	Практическое занятие № 48	4
	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов как кулинарных изделий	

Наименования междисциплинарных курсов (МДК), разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
	Практическое занятие № 49	6
	Приготовление блюд из домашней птицы, мяса и мясных продуктов как кулинарных изделий	
	Практическое занятие № 50	3
	Приготовление сладких блюд, мучных блюд и блюд из яиц как кулинарных изделий	
	Практическое занятие № 51	2
	Соблюдение техники безопасности и охраны труда при приготовлении кулинарных изделий	
	Самостоятельная работа обучающихся	12
	Расчет сырья для приготовления кулинарных изделий (по заданию преподавателя)	
Раздел 4. Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий		**42**
Тема 4.1. Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд	**Содержание учебного материала**	4
	1. Виды вспомогательных операций при приготовлении блюд. 2. Технологии реализации вспомогательных операций при приготовлении блюд. 3. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности при выполнении вспомогательных операций при приготовлении блюд в организациях питания	
	Практическое занятие № 52	2
	Выполнение разных видов вспомогательных операций при приготовлении блюд	
	Практическое занятие № 53	2
	Соблюдение техники безопасности и охраны труда при выполнении вспомогательных операций при приготовлении блюд	
	Самостоятельная работа обучающихся	6
	Заполнение таблицы «Виды вспомогательных операций при приготовлении блюд»	

Наименования междисциплинарных курсов (МДК), разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
Тема 4.2. Выполнение вспомогательных операций при приготовлении напитков	**Содержание учебного материала**	4
	1. Виды вспомогательных операций при приготовлении напитков. 2. Технологии реализации вспомогательных операций при приготовлении напитков. 3. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности при выполнении вспомогательных операций при приготовлении напитков в организациях питания	
	Практическое занятие № 54	2
	Выполнение разных видов вспомогательных операций при приготовлении напитков	
	Практическое занятие № 55	2
	Соблюдение техники безопасности и охраны труда при выполнении вспомогательных операций при приготовлении напитков	
	Самостоятельная работа обучающихся	6
	Заполнение таблицы «Виды вспомогательных операций при приготовлении напитков»	
Тема 4.3. Выполнение вспомогательных операций при приготовлении кулинарных изделий	**Содержание учебного материала**	4
	1. Виды вспомогательных операций при приготовлении кулинарных изделий. 2. Технологии реализации вспомогательных операций при приготовлении кулинарных изделий. 3. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности при выполнении вспомогательных операций при приготовлении кулинарных изделий в организациях питания	
	Практическое занятие № 56	2
	Выполнение разных видов вспомогательных операций при приготовлении кулинарных изделий	
	Практическое занятие № 57	2
	Соблюдение техники безопасности и охраны труда при выполнении вспомогательных операций при приготовлении кулинарных изделий	
	Самостоятельная работа обучающихся	6
	Заполнение таблицы «Виды вспомогательных операций при приготовлении кулинарных изделий»	
Консультации *(если предусмотрены)*		-
Самостоятельная работа обучающихся: подготовка к промежуточной аттестации по МДК		**15**

Наименования междисциплинарных курсов (МДК), разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
Промежуточная аттестация по МДК.02.01 в форме дифференцированного зачета		**12**
МДК.02.02 Технологии презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий		**225**
Раздел 1. Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос		**60**
Тема 1.1. Упаковка блюд для доставки и на вынос	**Содержание учебного материала**	8
	1. Виды упаковки блюд для доставки и на вынос. 2. Материалы, используемые при упаковке блюд для доставки и на вынос. 3. Технологии упаковки блюд для доставки и на вынос. 4. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности при упаковке блюд для доставки и на вынос в организациях питания	
	Практическое занятие № 1	6
	Проверка органолептическим способом качества блюд перед упаковкой	
	Практическое занятие № 2	6
	Упаковка блюд для доставки и на вынос	
	Самостоятельная работа обучающихся	10
	Составление таблицы «Виды блюд и их упаковка»	
Тема 1.2. Упаковка кулинарных изделий для доставки и на вынос	**Содержание учебного материала**	8
	1. Виды упаковки кулинарных изделий для доставки и на вынос. 2. Материалы, используемые при упаковке кулинарных изделий для доставки и на вынос. 3. Технологии упаковки кулинарных изделий для доставки и на вынос. 4. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности при упаковке кулинарных изделий для доставки и на вынос в организациях питания	

Наименования междисциплинарных курсов (МДК), разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
	Практическое занятие № 3	6
	Проверка органолептическим способом качества кулинарных изделий перед упаковкой	
	Практическое занятие № 4	6
	Упаковка кулинарных изделий для доставки и на вынос	
	Самостоятельная работа обучающихся	10
	Составление таблицы «Виды кулинарных изделий и их упаковка»	
Раздел 2. Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка		**144**
Тема 2.1. Отпуск готовых блюд с раздачи, прилавка	**Содержание учебного материала**	10
	1. Принципы и приемы презентации блюд потребителям. 2. Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов при продаже блюд потребителям. 3. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания при продаже блюд потребителям	
	Практическое занятие № 5	6
	Проверка органолептическим способом качества готовых блюд перед отпуском с раздачи, прилавка	
	Практическое занятие № 6	7
	Порционирование, сервировка и отпуск блюд с раздачи, прилавка и на вынос	
	Практическое занятие № 7	7
	Применение контрольно-кассового оборудования и программно-аппаратного комплекса для приема к оплате платежных карт (POS терминалами) при отпуске готовых блюд с раздачи, прилавка	
	Практическое занятие № 8	6
	Прием и оформление платежей за блюда	

Наименования междисциплинарных курсов (МДК), разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
	Самостоятельная работа обучающихся	15
	Конспектирование правил общения с покупателями	
Тема 2.2. Отпуск напитков с раздачи, прилавка	**Содержание учебного материала**	8
	1. Принципы и приемы презентации напитков потребителям. 2. Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов при продаже напитков изделий потребителям. 3. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания при продаже напитков потребителям	
	Практическое занятие № 9	6
	Проверка органолептическим способом качества готовых напитков перед отпуском с раздачи, прилавка	
	Практическое занятие № 10	6
	Порционирование, сервировка и отпуск напитков с раздачи, прилавка и на вынос	
	Практическое занятие № 11	6
	Применение контрольно-кассового оборудования и программно-аппаратного комплекса для приема к оплате платежных карт (POS терминалами) при отпуске готовых напитков с раздачи, прилавка	
	Практическое занятие № 12	6
	Прием и оформление платежей за напитки	
	Самостоятельная работа обучающихся	15
	Составление таблицы «Культура внешнего вида продавца»	
Тема 2.3. Отпуск кулинарных изделий с раздачи, прилавка	**Содержание учебного материала**	10
	1. Принципы и приемы презентации кулинарных изделий потребителям. 2. Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов при продаже кулинарных изделий потребителям 3. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания при продаже кулинарных изделий потребителям	

Наименования междисциплинарных курсов (МДК), разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
	Практическое занятие № 13	6
	Проверка органолептическим способом качества готовых кулинарных изделий перед отпуском с раздачи, прилавка	
	Практическое занятие № 14	7
	Порционирование, сервировка и отпуск кулинарных изделий с раздачи, прилавка и на вынос	
	Практическое занятие № 15	7
	Применение контрольно-кассового оборудования и программно-аппаратного комплекса для приема к оплате платежных карт (POS терминалами) при отпуске готовых кулинарных изделий с раздачи, прилавка	
	Практическое занятие № 16	6
	Прием и оформление платежей за кулинарные изделия	
	Самостоятельная работа обучающихся	10
	Составление конспекта «Этика общения между работниками в процессе отпуска кулинарных изделий»	
Самостоятельная работа обучающихся: подготовка к промежуточной аттестации по МДК		**15**
Консультации *(если предусмотрены)*		**-**
Промежуточная аттестация по МДК.02.02 в форме дифференцированного зачета		**6**
УП.02 Учебная практика		**420**
Виды работ по учебной практике. 1. Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд. 2. Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления напитков. 3. Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления кулинарных изделий. 4. Выполнение работ по подготовке полуфабрикатов для приготовления блюд. 5. Выполнение работ по подготовке полуфабрикатов для приготовления кулинарных изделий. 6. Выполнение работ по приготовлению блюд. 7. Выполнение работ по приготовлению напитков. 8. Выполнение работ по приготовлению кулинарных изделий. 9. Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд.		418

Наименования междисциплинарных курсов (МДК), разделов и тем	**Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся**	**Объем часов**
1	*2*	*3*
10. Выполнение вспомогательных операций при приготовлении напитков. 11. Выполнение вспомогательных операций при приготовлении кулинарных изделий. 12. Упаковка блюд для доставки и на вынос. 13. Упаковка кулинарных изделий для доставки и на вынос. 14. Отпуск готовых блюд с раздачи, прилавка. 15. Отпуск напитков с раздачи, прилавка. 16. Отпуск кулинарных изделий с раздачи, прилавка		
Промежуточная аттестация по учебной практике в форме зачета		2
ПП.02 Производственная практика		**450**
Виды работ по производственной практике. 1. Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 2. Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий. 3. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий. 4. Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. 5. Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос. 6. Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка		448
Промежуточная аттестация по производственной практике в форме дифференцированного зачета		2
Консультации к экзамену по профессиональному модулю		**12**
Самостоятельная работа обучающихся: подготовка к промежуточной аттестации по профессиональному модулю		**15**
Промежуточная аттестация по профессиональному модулю в форме экзамена		**18**
Всего		**1440**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация примерной адаптированной программы профессионального модуля требует наличия учебного кабинета технологий приготовления, презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект раздаточного учебного материала, компьютерных презентаций по темам междисциплинарного курса;
- учебная доска.

Технические средства обучения:
- ноутбук;
- аудиоколонки;
- мультимедийный проектор.

Оборудование учебной мастерской и рабочих мест мастерской выполнения заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Оборудование:
- раковины;
- столы разделочные;
- картофелеочистительная машина;
- мясорубка;
- плита индукционная;
- водонагреватель;
- микроволновка;
- холодильный шкаф;
- блендеры;
- миксеры;
- термомиксер;
- дегидратор;
- пароконвектомат;
- контрольно-кассового оборудование;
- программно-аппаратный комплекс для приема к оплате платежных карт (POS терминалами).

Инвентарь:
- доски разделочные;
- кисточки для смазывания;
- мерный стакан;
- миски;
- лопатки;
- посуда.

Сырье, необходимое для выполнения практических заданий в рамках практических занятий и учебной практики.

Реализация примерной адаптированной программы профессионального модуля включает в себя учебную практику для обучающихся с ОВЗ, которая осуществляется концентрированно.

Специальное материально-техническое оснащение образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью) с нарушением интеллекта, осваивающих содержание настоящей примерной адаптированной программы профессионального модуля, обеспечивается в соответствие с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации, в частности письмом министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утвержденными министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн), а также письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 01 ноября 2024 года № 05-4013 «О направлении методических рекомендаций по оснащению ПОО» (вместе с «Методическими рекомендациями по оснащению профессиональных образовательных организаций»).

Реализация примерной адаптированной программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест обучающихся во время производственной практики:

Оборудование:

- раковины;
- столы разделочные;
- картофелеочистительная машина;
- мясорубка;
- плита индукционная;
- водонагреватель;
- микроволновка;
- холодильный шкаф;
- блендеры;
- миксеры;
- термомиксер;
- дегидратор;
- пароконвектомат;
- контрольно-кассового оборудование;
- программно-аппаратный комплекс для приема к оплате платежных карт (POS терминалами).

Инвентарь:

- доски разделочные;
- кисточки для смазывания;
- мерный стакан;
- миски;
- лопатки;
- посуда.

Сырье, необходимое для выполнения заданий в рамках производственной практики.

При необходимости для прохождения практики обучающимися с ОВЗ, имеющими инвалидность, создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений здоровья обучающихся, а также с учетом профессии, характера труда, выполняемых инвалидом трудовых функций.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники.

1. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.
2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А, Качурина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 160 с.
3. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А, Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 128 с.
5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 288 с.
6. Шитякова Т.Ю. приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 176 с.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / под ред. А. В. Толмачевой и др.; НИИОП ; Управление общественного питания Минторга СССР. – Москва: Экономика, 1982. – 811 с.

Дополнительные источники.

1. Богачева А.А. Приготовление супов и соусов: учеб. пособие/ авт.-сост. А.А. Богачева, О.В, Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 174 с.
2. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. – 480 с.
3. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 128 с.
4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 96 с.
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.
6. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебное пособие для НПО / З.П. Матюхина. – Москва; ИРПО. Издательский центр «Академия», 1999. – 184 с.

7. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 128 с.
8. Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.А. Солдатенкова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 368 с.
9. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. – 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. – 396 с.
10. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. – 2-е изд. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – 695 с.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация примерной адаптированной программы профессионального модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное образование или высшее образование, соответствующее профилю профессионального модуля.

Преподаватели междисциплинарных курсов должны иметь опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Они проходят обязательную стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Требования к квалификации педагогических кадров (преподавателей, мастеров производственного обучения), осуществляющих руководство практикой:

- наличие опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- прохождение обязательной стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Все педагогические работники осваивают дополнительные профессиональные программы – программы повышения квалификации не реже одного раза в три года, в том числе (при необходимости) в форме стажировки.

Работники профессиональной образовательной организации, взаимодействующие с обучающимися с ОВЗ и инвалидностью, проходят в установленном порядке инструктирование по вопросам обеспечения доступности для обучающихся с ОВЗ и инвалидностью объектов профессиональной образовательной организации и предоставляемых ею услуг.

Профессиональная образовательная организация организует освоение педагогическими работниками, участвующими в организации образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ, программ профессиональной переподготовки и (или) программ повышения квалификации в области технологий работы с данными обучающимися, инклюзивного профессионального образования или дополнительных профессиональных программ по вопросам организации образовательной деятельности в профессиональных образовательных организациях с обязательными модулями по осуществлению образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ, имеющими инвалидность).

Иные требования к кадровому обеспечению образовательного процесса, организуемого в рамках реализации примерной адаптированной программы данного профессионального модуля, раскрыты в пункте 5.1 «Кадровое обеспечение процесса обучения» ПАОП ПО.

3.4. Методики и технологии обучения лиц с ОВЗ.

В процессе организации образовательной деятельности в рамках настоящего профессионального модуля ПАОП ПО применяются следующие методики и технологии обучения обучающихся с ОВЗ с нарушением интеллекта: технология личностно-ориентированного обучения, технология дифференцированного обучения, информационно-коммуникационные технологии обучения, технология обучения без принуждения, технология рефлексии, методика объяснительно-иллюстративного обучения, интерактивные технологии обучения, технология проектного обучения, игровые технологии обучения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
1	*2*	*3*
ПК.02.01 Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	своевременность, быстрота и качество подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	*Текущий контроль:* - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ на производственной практике; - анализ
ПК.02.02 Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	своевременность, быстрота и точность подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	*Текущий контроль:* - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ на производственной практике; - анализ
ПК.02.03 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	быстрота, точность и качество приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	*Текущий контроль:* - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
1	*2*	*3*
		видов работ на производственной практике; - анализ
ПК.02.04 Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	оперативность и точность выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	*Текущий контроль:* - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ на производственной практике; - анализ
ПК.02.05 Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос	оперативность и качество упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос	*Текущий контроль:* - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ на производственной практике; - анализ
ПК.02.06 Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка	быстрота и качество отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка	*Текущий контроль:* - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ на производственной практике; - анализ
		Промежуточная аттестация: - дифференцированный зачет по производственной практике; - анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике;

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
1	*2*	*3*
		- экзамен по профессиональному модулю

Сведения об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящему профессиональному модулю, зафиксированных в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО, представлены в примерной рабочей программе воспитания примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Приложение 6. Примерные адаптированные программы учебной практики

Приложение 6.1
к ПАОП ПО по профессии
16675 Повар

ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.01
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.01 ВЫПОЛНЕНИЕ ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫХ РАБОТ
ПО ПОДГОТОВКЕ РАБОЧЕГО МЕСТА ПОВАРА

примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего

по профессии рабочего
16675 Повар

для очной формы обучения

2025 г.

Примерная адаптированная программа учебной практики по профессиональному модулю (далее – ПМ) разработана на основе учебного плана примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, примерной адаптированной программы профессионального модуля ПМ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара, с использованием дистанционных образовательных технологий, с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерной адаптированной программы учебной практики

2. Результаты освоения учебной практики

3. Тематический план и содержание учебной практики

4. Условия реализации примерной адаптированной программы учебной практики

5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения примерной адаптированной программы.

Примерная адаптированная программа учебной практики является частью примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар (далее – ПАОП ПО), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования) в части освоения вида профессиональной деятельности (вида деятельности) ВД.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.

1.2. Место учебной практики в структуре примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Учебная практика УП.01 является частью профессионального модуля ПМ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ПАОП ПО. Профессиональный модуль ПМ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара относится к профессиональным модулям и входит в состав профессионального учебного цикла ПАОП ПО.

1.3. Цели и задачи учебной практики.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение ими первоначального практического опыта в рамках соответствующего ПМ для последующего освоения профессиональных компетенций (далее – ПК) по конкретному виду профессиональной деятельности в условиях производственной практики.

1.4. Количество часов на освоение примерной адаптированной программы учебной практики.

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара на прохождение обучающимися с ОВЗ учебной практики УП.01 отведено 120 часов учебной нагрузки обучающихся, в том числе 2 часа – на промежуточную аттестацию в форме зачета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения учебной практики УП.01 по профессиональному модулю ПМ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара обучающийся с ОВЗ должен уметь и иметь первоначальный практический опыт по соответствующему виду профессиональной деятельности.

Вид профессиональной деятельности	**Освоенные умения**	**Приобретенный практический опыт**
1	*2*	*3*
ВД.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	- проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления; - использовать посудомоечные машины; - чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования	- подготовка кухни организации питания к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - подготовка рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - поддержание порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания; - поддержание чистоты на рабочих местах сотрудников кухни организации питания

Сформированность у обучающихся с ОВЗ умений, приобретение первоначального практического опыта, необходимы для последующего освоения ими профессиональных компетенций по данному ПМ во время производственной практики в рамках избранной профессии рабочего.

Код профессиональной компетенции	**Наименование результата обучения**
1	*2*
ПК.01.01	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
ПК.01.02	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания

Результаты осуществления воспитания (целевые ориентиры воспитания (целевые ориентиры результатов воспитания)) в рамках проведения учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара представлены в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики.

Коды ПК	**Код и наименование профессионального модуля**	**Количество часов учебной практики по ПМ (всего)**	**Виды работ**	**Наименования тем учебной практики УП.01**	**Количество часов учебной практики**
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
ПК.01.01 – ПК.01.02	ПМ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	120	• Подготовка кухни организации питания к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. • Подготовка рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. • Поддержание порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания. • Поддержание чистоты на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	Тема 1. Подготовка кухни организации питания к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	32
				Тема 2. Подготовка рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	32
				Тема 3. Поддержание порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	32
				Тема 4. Поддержание чистоты на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	22
				Промежуточная аттестация в форме зачета	2
Всего часов		***120***			***120***

3.2. Содержание учебной практики.

Код и наименование профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов учебной практики
1	*2*	*3*
ПМ. 01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара		**120**
Виды работ: подготовка кухни организации питания к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; подготовка рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; поддержание порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания; поддержание чистоты на рабочих местах сотрудников кухни организации питания		
Тема 1. Подготовка кухни организации питания к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	**Содержание учебного занятия** 1. Анализ инструкций и регламентов по организации питания для подготовки кухни к работе. 2. Подготовка кухни организации питания к работе. 3. Проверка исправности оборудования в предприятии общественного питания. 4. Проверка исправности инвентаря в организациях общественного питания. 5. Проверка исправности инструментов в предприятии общественного питания. 6. Проверка исправности весоизмерительных приборов на кухне. 7. Упаковка пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления. 8. Упаковка пищевых продуктов, используемых в приготовлении напитков или оставшиеся после их приготовления. 9. Оценка готовности кухни организации питания к работе	32
Тема 2. Подготовка рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	**Содержание учебного занятия** 1. Анализ инструкций и регламентов по организации питания для подготовки рабочих мест в организации общественного питания. 2. Подготовка рабочих мест в кухне организации питания к работе. 3. Проверка исправности оборудования в предприятии общественного питания. 4. Проверка исправности инвентаря в организациях общественного питания.	32

Код и наименование профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов учебной практики
1	*2*	*3*
	5. Проверка исправности инструментов в предприятии общественного питания. 6. Проверка исправности весоизмерительных приборов на кухне. 7. Упаковка пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления. 8. Упаковка пищевых продуктов, используемых в приготовлении напитков или оставшиеся после их приготовления. 9. Оценка готовности рабочих мест в организации питания	
Тема 3. Поддержание порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	**Содержание учебного занятия** 1. Анализ требований к поддержанию порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания. 2. Выполнение действий и операций по поддержанию порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания. 3. Оценка состояния качества порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	32
Тема 4. Поддержание чистоты на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	**Содержание учебного занятия** 1. Анализ требований к санитарно-гигиеническому состоянию, чистоте рабочих мест сотрудников кухни организации питания. 2. Выполнение действий и операций по поддержанию чистоты на рабочих местах сотрудников кухни организации питания. 3. Применение посудомоечных машин на предприятии общественного питания. 4. Выполнение действий по чистке, мытью и уборке оборудования после его использования. 5. Выполнение действий по чистке, мытью и уборке инвентаря после его применения 6. Оценка состояния чистоты на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	22
Промежуточная аттестация в форме зачета		2

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация примерной адаптированной программы учебной практики по профессиональному модулю предполагает наличие мастерской выполнения работ по подготовке рабочего места повара.

Оснащение мастерской выполнения работ по подготовке рабочего места повара.

Оборудование:
- раковины;
- столы разделочные;
- картофелеочистительная машина;
- мясорубка;
- плита индукционная;
- водонагреватель;
- микроволновка;
- холодильный шкаф;
- посудомоечные машины;
- блендеры;
- миксеры;
- термомиксер;
- дегидратор;
- пароконвектомат.

Инвентарь:
- доски разделочные;
- кисточки для смазывания;
- мерный стакан;
- миски;
- лопатки;
- посуда.

Специальное материально-техническое оснащение образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью) с нарушением интеллекта, осваивающих содержание настоящей примерной адаптированной программы учебной практики по профессиональному модулю, обеспечивается в соответствие с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации, в частности письмом министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утвержденными министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн), а также письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 01 ноября 2024 года № 05-4013 «О направлении методических рекомендаций по оснащению ПОО» (вместе с «Методическими рекомендациями по оснащению профессиональных образовательных организаций»).

4.2. Кадровое обеспечение реализации учебной практики.

Учебная практика реализуется концентрированно.

Реализация примерной адаптированной программы учебной практики по профессиональному модулю обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное образование или высшее образование, соответствующее профилю профессионального модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров (преподавателей, мастеров производственного обучения), осуществляющих руководство практикой:

- наличие опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- прохождение обязательной стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Все педагогические работники осваивают дополнительные профессиональные программы – программы повышения квалификации не реже одного раза в три года.

Профессиональная образовательная организация организует освоение педагогическими работниками, участвующими в организации образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ, программ профессиональной переподготовки и (или) программ повышения квалификации в области технологий работы с данными обучающимися, инклюзивного профессионального образования или дополнительных профессиональных программ по вопросам организации образовательной деятельности в профессиональных образовательных организациях с обязательными модулями по осуществлению образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ, имеющими инвалидность).

Иные требования к кадровому обеспечению образовательного процесса, организуемого в рамках реализации примерной адаптированной программы данной учебной практики по ПМ, раскрыты в пункте 3.3 «Кадровое обеспечение образовательного процесса» примерной адаптированной программы профессионального модуля ПАОП ПО, в составе которого представлена настоящая учебная практика.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ учебной практики осуществляется руководителем практики (мастером производственного обучения, преподавателем) в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися видов работ, заданий. В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета.

Вид профессиональной деятельности	**Результаты прохождения учебной практики (освоенные умения, приобретенный практический опыт)**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*	*3*	*4*
ВД.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке	**Умения:**		
	- проверять исправность оборудования, инвентаря,	- своевременность, оперативность и точность проверки	*Текущий контроль:* - проверка

Вид профессио-нальной деятельности	**Результаты прохождения учебной практики (освоенные умения, приобретенный практический опыт)**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*	*3*	*4*
рабочего места повара	инструментов, весоизмерительных приборов	исправности оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	результатов выполнения обучающимися видов работ (заданий) на учебной практике; - наблюдение; - анализ; - экспертная оценка. *Промежуточная аттестация:* - зачет по учебной практике
	- упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	- своевременность, быстрота и качество упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	
	- использовать посудомоечные машины	- оперативность, точность и качество использования посудомоечных машин	
	- чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования	- своевременность, быстрота и качество очистки, мятья и уборки оборудования, инвентаря после их использования	
	Практический опыт:		
	- подготовка кухни организации питания к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	- своевременность, оперативность и точность кухни организации питания к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	*Текущий контроль:* - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ (заданий) на учебной практике; - наблюдение; - анализ; - экспертная оценка.
	- подготовка рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	- своевременность, оперативность и точность подготовки рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и	

Вид профессио-нальной деятельности	**Результаты прохождения учебной практики (освоенные умения, приобретенный практический опыт)**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*	*3*	*4*
		регламентами организации питания	*Промежуточная аттестация:* - зачет по учебной практике
	- поддержание порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	- качество поддержания порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	
	- поддержание чистоты на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	- качество поддержания чистоты рабочих мест сотрудников кухни организации питания	

Сведения об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках проведения учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара, зафиксированных в пункте 2.4 второго раздела Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО, представлены в примерной рабочей программе воспитания примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Приложение 6.2
к ПАОП ПО по профессии
16675 Повар

ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.02 ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.02 ВЫПОЛНЕНИЕ ЗАДАНИЙ ПОВАРА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ, ПРЕЗЕНТАЦИИ И ПРОДАЖЕ БЛЮД, НАПИТКОВ И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего

по профессии рабочего
16675 Повар

для очной формы обучения

2025 г.

Примерная адаптированная программа учебной практики по профессиональному модулю (далее – ПМ) разработана на основе учебного плана примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, примерной адаптированной программы профессионального модуля ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий, с использованием дистанционных образовательных технологий, с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерной адаптированной программы учебной практики

2. Результаты освоения учебной практики

3. Тематический план и содержание учебной практики

4. Условия реализации примерной адаптированной программы учебной практики

5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения примерной адаптированной программы.

Примерная адаптированная программа учебной практики является частью примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего16675 Повар (далее – ПАОП ПО), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования) в части освоения вида профессиональной деятельности (вида деятельности) ВД.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

1.2. Место учебной практики в структуре примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Учебная практика УП.02 является частью профессионального модуля ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий ПАОП ПО. Профессиональный модуль ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий относится к профессиональным модулям и входит в состав профессионального учебного цикла ПАОП ПО.

1.3. Цели и задачи учебной практики.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение ими первоначального практического опыта в рамках соответствующего ПМ для последующего освоения профессиональных компетенций (далее – ПК) по конкретному виду профессиональной деятельности в условиях производственной практики.

1.4. Количество часов на освоение примерной адаптированной программы учебной практики.

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий на прохождение обучающимися с ОВЗ учебной практики УП.02 отведено 420 часов учебной нагрузки обучающихся, в том числе 2 часа – на промежуточную аттестацию в форме зачета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения учебной практики УП.02 по профессиональному модулю ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий обучающийся с ОВЗ должен уметь и иметь первоначальный практический опыт по соответствующему виду профессиональной деятельности.

Вид профессиональной деятельности	**Освоенные умения**	**Приобретенный практический опыт**
1	*2*	*3*
ВД.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	- проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; - подготавливать сырье для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготавливать продукты для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - 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;	- подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд; - подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления напитков; - подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления кулинарных изделий; - подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд; - подготовка полуфабрикатов для приготовления кулинарных изделий - приготовление блюд; - приготовление напитков; - приготовление кулинарных изделий; - выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд; - выполнение вспомогательных операций при приготовлении напитков; - выполнение вспомогательных операций при приготовлении кулинарных изделий; - упаковка блюд для доставки и на вынос; - упаковка кулинарных изделий для доставки и на вынос; - отпуск готовых блюд с раздачи, прилавка; - отпуск напитков с раздачи, прилавка; - отпуск кулинарных изделий с раздачи, прилавка

Вид профессиональной деятельности	**Освоенные умения**	**Приобретенный практический опыт**
1	*2*	*3*
	- соблюдать технику безопасности и охрану труда при подготовке сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - проверять органолептическим способом качество полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд и кулинарных изделий; - использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд и кулинарных изделий; - выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; - подготавливать полуфабрикаты для приготовления блюд и кулинарных изделий; - подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; - соблюдать технику безопасности и охрану труда при подготовке полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий - использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения; - выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; - 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;	

Вид профессиональной деятельности	**Освоенные умения**	**Приобретенный практический опыт**
1	*2*	*3*
	- 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; - соблюдать технику безопасности и охрану труда при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - выполнять разные виды вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - соблюдать технику безопасности и охрану труда при выполнении вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - проверять органолептическим способом качество блюд, и кулинарных изделий перед упаковкой; - упаковывать блюда для доставки и на вынос; - упаковывать кулинарные изделия для доставки и на вынос; - проверять органолептическим способом качество готовых блюд, напитков и кулинарных изделий перед 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 (POS терминалами); - принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия	

Сформированность у обучающихся с ОВЗ умений, приобретение первоначального практического опыта, необходимы для последующего освоения ими профессиональных

компетенций по данному ПМ во время производственной практики в рамках избранной профессии рабочего.

Код профессиональной компетенции	**Наименование результата обучения**
1	*2*
ПК.02.01	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК.02.02	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
ПК.02.03	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК.02.04	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК.02.05	Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
ПК.02.06	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

Результаты осуществления воспитания (целевые ориентиры воспитания (целевые ориентиры результатов воспитания)) в рамках проведения учебной практики по профессиональному модулю ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий представлены в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики.

Коды ПК	**Код и наименование профессионального модуля**	**Количество часов учебной практики по ПМ (всего)**	**Виды работ**	**Наименования тем учебной практики УП.01**	**Количество часов учебной практики**
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
ПК.02.01 – ПК.02.06	ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	420	• Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд. • Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления напитков. • Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления кулинарных изделий. • Выполнение работ по подготовке полуфабрикатов для приготовления блюд. • Выполнение работ по подготовке полуфабрикатов для приготовления кулинарных изделий. • Выполнение работ по приготовлению блюд. • Выполнение работ по приготовлению напитков.	Тема 1. Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд	36
				Тема 2. Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления напитков	22
				Тема 3. Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления кулинарных изделий	36
				Тема 4. Выполнение работ по подготовке полуфабрикатов для приготовления блюд	30
				Тема 5. Выполнение работ по подготовке полуфабрикатов для приготовления кулинарных изделий	30
				Тема 6. Выполнение работ по приготовлению блюд	48
				Тема 7. Выполнение работ по приготовлению напитков	24
				Тема 8. Выполнение работ по приготовлению кулинарных изделий	48

Коды ПК	Код и наименование профессионального модуля	Количество часов учебной практики по ПМ (всего)	Виды работ	Наименования тем учебной практики УП.01	Количество часов учебной практики
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
			• Выполнение работ по приготовлению кулинарных изделий. • Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд. • Выполнение вспомогательных операций при приготовлении напитков. • Выполнение вспомогательных операций при приготовлении кулинарных изделий. • Упаковка блюд для доставки и на вынос. • Упаковка кулинарных изделий для доставки и на вынос. • Отпуск готовых блюд с раздачи, прилавка. • Отпуск напитков с раздачи, прилавка. • Отпуск кулинарных изделий с раздачи, прилавка	Тема 9. Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд	22
				Тема 10. Выполнение вспомогательных операций при приготовлении напитков	16
				Тема 11. Выполнение вспомогательных операций при приготовлении кулинарных изделий	18
				Тема 12. Упаковка блюд для доставки и на вынос	16
				Тема 13. Упаковка кулинарных изделий для доставки и на вынос	16
				Тема 14. Отпуск готовых блюд с раздачи, прилавка	22
				Тема 15. Отпуск напитков с раздачи, прилавка	14
				Тема 16. Отпуск кулинарных изделий с раздачи, прилавка	20
				Промежуточная аттестация в форме зачета	2
Всего часов		***420***			***420***

3.2. Содержание учебной практики.

Код и наименование профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов учебной практики
1	*2*	*3*
ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий		**420**
Виды работ: подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд; подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления напитков; подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления кулинарных изделий; выполнение работ по подготовке полуфабрикатов для приготовления блюд; выполнение работ по подготовке полуфабрикатов для приготовления кулинарных изделий; выполнение работ по приготовлению блюд; выполнение работ по приготовлению напитков; выполнение работ по приготовлению кулинарных изделий; выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд; выполнение вспомогательных операций при приготовлении напитков; выполнение вспомогательных операций при приготовлении кулинарных изделий; упаковка блюд для доставки и на вынос; упаковка кулинарных изделий для доставки и на вынос; отпуск готовых блюд с раздачи, прилавка; отпуск напитков с раздачи, прилавка; отпуск кулинарных изделий с раздачи, прилавка		
Тема 1. Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд	**Содержание учебного занятия** 1. Проверка органолептическим способом качества сырья, продуктов для дальнейшего приготовления блюд. 2. Применение рецептуры, технологических карт приготовления блюд. 3. Выбор инвентаря и оборудования и безопасное их использование при приготовлении блюд. 4. Подготовка сырья, продуктов, плодов для дальнейшего приготовления блюд. 5. Осуществление обработки и нарезки овощей и грибов для дальнейшего приготовления блюд. 6. Подготовка пряностей и приправ для приготовления блюд. 7. Соблюдение техники безопасности и охраны труда при подготовке сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд	36

Код и наименование профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов учебной практики
1	*2*	*3*
Тема 2. Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления напитков	**Содержание учебного занятия** 1. Проверка органолептическим способом качества сырья, продуктов для дальнейшего приготовления напитков. 2. Применение рецептуры, технологических карт приготовления напитков. 3. Выбор инвентаря и оборудования и безопасное их использование при приготовлении напитков. 4. Подготовка сырья, продуктов, плодов для дальнейшего приготовления напитков. 5. Осуществление обработки и нарезки фруктов для дальнейшего приготовления напитков. 6. Подготовка пряностей для напитков. 7. Соблюдение техники безопасности и охраны труда при подготовке сырья и продуктов для дальнейшего приготовления напитков	22
Тема 3. Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления кулинарных изделий	**Содержание учебного занятия** 1. Проверка органолептическим способом качества сырья, продуктов для дальнейшего приготовления кулинарных изделий. 2. Применение рецептуры, технологических карт приготовления кулинарных изделий. 3. Выбор инвентаря и оборудования и безопасное их использование при приготовлении кулинарных изделий. 4. Подготовка сырья, продуктов, плодов для дальнейшего приготовления кулинарных изделий. 5. Осуществление обработки и нарезки овощей, фруктов и грибов для дальнейшего приготовления кулинарных изделий. 6. Подготовка пряностей и приправ для приготовления кулинарных изделий. 7. Соблюдение техники безопасности и охраны труда при подготовке сырья и продуктов для дальнейшего приготовления кулинарных изделий	36
Тема 4. Выполнение работ по подготовке полуфабрикатов для приготовления блюд	**Содержание учебного занятия** 1. Проверка органолептическим способом качества полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд. 2. Применение рецептуры, технологических карт приготовления блюд. 3. Подбор инвентаря и оборудования для подготовки полуфабрикатов для приготовления	30

Код и наименование профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов учебной практики
1	*2*	*3*
	блюд и безопасное их применение. 4. Изготовление полуфабрикатов, в том числе из мяса, домашней птицы, рыбы, для приготовления блюд. 5. Соблюдение техники безопасности и охраны труда при подготовке полуфабрикатов для приготовления блюд	
Тема 5. Выполнение работ по подготовке полуфабрикатов для приготовления кулинарных изделий	**Содержание учебного занятия**	30
	1. Проверка органолептическим способом качества полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления кулинарных изделий. 2. Применение рецептуры, технологических карт приготовления кулинарных изделий. 3. Подбор инвентаря и оборудования для подготовки полуфабрикатов для приготовления кулинарных изделий и безопасное их применение. 4. Изготовление полуфабрикатов, в том числе из мяса, домашней птицы, рыбы, для приготовления кулинарных изделий. 5. Соблюдение техники безопасности и охраны труда при подготовке полуфабрикатов для приготовления кулинарных изделий	
Тема 6. Выполнение работ по приготовлению блюд	**Содержание учебного занятия**	48
	1. Применение систем для визуализации заказов и контроля их выполнения при реализации блюд. 2. Подбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд, их безопасное использование. 3. Приготовление блюд и гарниров из овощей. 4. Приготовление каши и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. 5. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. 6. Приготовление блюд из домашней птицы, мяса и мясных продуктов. 7. Приготовление сладких блюд, мучных блюд и блюд из яиц. 8. Соблюдение техники безопасности и охраны труда при приготовлении блюд	
Тема 7. Выполнение работ по приготовлению напитков	**Содержание учебного занятия**	24
	1. Применение систем для визуализации заказов и контроля их выполнения при реализации напитков.	

Код и наименование профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов учебной практики
1	*2*	*3*
	2. Подбор инвентаря и оборудования для приготовления напитков, их безопасное использование. 3. Приготовление напитков, в том числе горячих напитков. 4. Соблюдение техники безопасности и охраны труда при приготовлении напитков	
Тема 8. Выполнение работ по приготовлению кулинарных изделий	**Содержание учебного занятия**	48
	1. Применение систем для визуализации заказов и контроля их выполнения при реализации кулинарных изделий. 2. Подбор инвентаря и оборудования для приготовления кулинарных изделий, их безопасное использование. 3. Приготовление блюд и гарниров из овощей как кулинарных изделий. 4. Приготовление каши и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий как кулинарных изделий. 5. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов как кулинарных изделий. 6. Приготовление блюд из домашней птицы, мяса и мясных продуктов как кулинарных изделий. 7. Приготовление сладких блюд, мучных блюд и блюд из яиц как кулинарных изделий. 8. Соблюдение техники безопасности и охраны труда при приготовлении кулинарных изделий	
Тема 9. Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд	**Содержание учебного занятия**	22
	1. Выполнение разных видов вспомогательных операций при приготовлении блюд. 2. Соблюдение техники безопасности и охраны труда при выполнении вспомогательных операций при приготовлении блюд	
Тема 10. Выполнение вспомогательных операций при приготовлении напитков	**Содержание учебного занятия**	16
	1. Выполнение разных видов вспомогательных операций при приготовлении напитков. 2. Соблюдение техники безопасности и охраны труда при выполнении вспомогательных операций при приготовлении напитков	
Тема 11. Выполнение вспомогательных операций при	**Содержание учебного занятия**	18
	1. Выполнение разных видов вспомогательных операций при приготовлении кулинарных изделий.	

Код и наименование профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов учебной практики
1	*2*	*3*
приготовлении кулинарных изделий	2. Соблюдение техники безопасности и охраны труда при выполнении вспомогательных операций при приготовлении кулинарных изделий	
Тема 12. Упаковка блюд для доставки и на вынос	**Содержание учебного занятия** 1. Проверка органолептическим способом качества блюд перед упаковкой. 2. Упаковка блюд для доставки и на вынос	16
Тема 13. Упаковка кулинарных изделий для доставки и на вынос	**Содержание учебного занятия** 1. Проверка органолептическим способом качества кулинарных изделий перед упаковкой. 2. Упаковка кулинарных изделий для доставки и на вынос	16
Тема 14. Отпуск готовых блюд с раздачи, прилавка	**Содержание учебного занятия** 1. Проверка органолептическим способом качества готовых блюд перед отпуском с раздачи, прилавка. 2. Порционирование, сервировка и отпуск блюд с раздачи, прилавка и на вынос. 3. Применение контрольно-кассового оборудования и программно-аппаратного комплекса для приема к оплате платежных карт (POS терминалами) при отпуске готовых блюд с раздачи, прилавка. 4. Прием и оформление платежей за блюда	22
Тема 15. Отпуск напитков с раздачи, прилавка	**Содержание учебного занятия** 1. Проверка органолептическим способом качества готовых напитков перед отпуском с раздачи, прилавка. 2. Порционирование, сервировка и отпуск напитков с раздачи, прилавка и на вынос. 3. Применение контрольно-кассового оборудования и программно-аппаратного комплекса для приема к оплате платежных карт (POS терминалами) при отпуске готовых напитков с раздачи, прилавка. 4. Прием и оформление платежей за напитки	14
Тема 16. Отпуск кулинарных изделий с раздачи, прилавка	**Содержание учебного занятия** 1. Проверка органолептическим способом качества готовых кулинарных изделий перед отпуском с раздачи, прилавка. 2. Порционирование, сервировка и отпуск кулинарных изделий с раздачи, прилавка и на вынос.	20

Код и наименование профессионального модуля и тем учебной практики	**Содержание учебных занятий**	**Объем часов учебной практики**
1	*2*	*3*
	3. Применение контрольно-кассового оборудования и программно-аппаратного комплекса для приема к оплате платежных карт (POS терминалами) при отпуске готовых кулинарных изделий с раздачи, прилавка. 4. Прием и оформление платежей за кулинарные изделия	
Промежуточная аттестация в форме зачета		2

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация примерной адаптированной программы учебной практики по профессиональному модулю предполагает наличие мастерской выполнения заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Оснащение мастерской выполнения заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Оборудование:

- раковины;
- столы разделочные;
- картофелеочистительная машина;
- мясорубка;
- плита индукционная;
- водонагреватель;
- микроволновка;
- холодильный шкаф;
- блендеры;
- миксеры;
- термомиксер;
- дегидратор;
- пароконвектомат;
- контрольно-кассового оборудование;
- программно-аппаратный комплекс для приема к оплате платежных карт (POS терминалами).

Инвентарь:

- доски разделочные;
- кисточки для смазывания;
- мерный стакан;
- миски;
- лопатки;
- посуда.

Сырье, необходимое для выполнения практических заданий в рамках практических занятий и учебной практики.

Специальное материально-техническое оснащение образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью) с нарушением интеллекта, осваивающих содержание настоящей примерной адаптированной программы учебной практики по профессиональному модулю, обеспечивается в соответствие с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации, в частности письмом министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утвержденными министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн), а также письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 01 ноября 2024 года № 05-4013 «О направлении методических рекомендаций по оснащению

ПОО» (вместе с «Методическими рекомендациями по оснащению профессиональных образовательных организаций»).

4.2. Кадровое обеспечение реализации учебной практики.

Учебная практика реализуется концентрированно.

Реализация примерной адаптированной программы учебной практики по профессиональному модулю обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное образование или высшее образование, соответствующее профилю профессионального модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров (преподавателей, мастеров производственного обучения), осуществляющих руководство практикой:

- наличие опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- прохождение обязательной стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Все педагогические работники осваивают дополнительные профессиональные программы – программы повышения квалификации не реже одного раза в три года.

Профессиональная образовательная организация организует освоение педагогическими работниками, участвующими в организации образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ, программ профессиональной переподготовки и (или) программ повышения квалификации в области технологий работы с данными обучающимися, инклюзивного профессионального образования или дополнительных профессиональных программ по вопросам организации образовательной деятельности в профессиональных образовательных организациях с обязательными модулями по осуществлению образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ, имеющими инвалидность).

Иные требования к кадровому обеспечению образовательного процесса, организуемого в рамках реализации примерной адаптированной программы данной учебной практики по ПМ, раскрыты в пункте 3.3 «Кадровое обеспечение образовательного процесса» примерной адаптированной программы профессионального модуля ПАОП ПО, в составе которого представлена настоящая учебная практика.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ учебной практики осуществляется руководителем практики (мастером производственного обучения, преподавателем) в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися видов работ, заданий. В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета.

Вид профессиональной деятельности	**Результаты прохождения учебной практики (освоенные умения, приобретенный практический опыт)**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*	*3*	*4*
ВД.02 Выполнение	**Умения:**		
	проверять	быстрота и точность	*Текущий*

Вид профессио-нальной деятельности	**Результаты прохождения учебной практики (освоенные умения, приобретенный практический опыт)**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*	*3*	*4*
заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	органолептическим способом качество сырья, продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	проверки органолептическим способом качество сырья, продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	*контроль:* - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ (заданий) на учебной практике; - наблюдение; - анализ; - экспертная оценка. *Промежуточная аттестация:* - зачет по учебной практике
	использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	быстрота и точность применения рецептур, технологических карт приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	
	выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им	оперативность и точность подбора инвентаря и оборудования и безопасное их применение	
	подготавливать сырье для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	быстрота, качество и точность подготовки сырья для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	
	подготавливать продукты для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	быстрота, качество и точность подготовки продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	
	производить обработку овощей, фруктов и грибов	быстрота, качество и точность произведения обработки овощей, фруктов и грибов	
	нарезать и формовать овощи и грибы	оперативность, качество и точность нарезки и формования овощей и грибов	
	подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	оперативность, качество и точность подготовки плодов для приготовления блюд,	

Вид профессио-нальной деятельности	Результаты прохождения учебной практики (освоенные умения, приобретенный практический опыт)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	*2*	*3*	*4*
		напитков и кулинарных изделий	
	подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	оперативность, качество и точность подготовки пряностей и приправ для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	
	подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	оперативность, качество и точность подготовки зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	
	соблюдать технику безопасности и охрану труда при подготовке сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	точность соблюдения техники безопасности и охраны труда при подготовке сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	
	проверять органолептическим способом качество полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд и кулинарных изделий;	быстрота и точность проверки органолептическим способом качество полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд и кулинарных изделий;	
	использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд и кулинарных изделий	быстрота и точность применения рецептур, технологических карт приготовления блюд и кулинарных изделий	
	выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им	оперативность и точность подбора инвентаря и оборудования и безопасное их применение	

Вид профессио-нальной деятельности	**Результаты прохождения учебной практики (освоенные умения, приобретенный практический опыт)**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*	*3*	*4*
	подготавливать полуфабрикаты для приготовления блюд и кулинарных изделий	оперативность, точность и качество подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	
	подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты	оперативность, точность и качество подготовки полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты	
	соблюдать технику безопасности и охрану труда при подготовке полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	точность соблюдения техники безопасности и охраны труда при подготовке полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	
	использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения	быстрота и точность использования систем для визуализации заказов и контроля их выполнения	
	выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им	оперативность и точность подбора инвентаря и оборудования и безопасное их применение	
	готовить блюда и гарниры из овощей	оперативность, качество и точность приготовления блюд и гарниров из овощей	
	готовить каши и гарниры из круп	оперативность, качество и точность приготовления каш и гарниров из круп	
	готовить блюда из яиц	оперативность, качество и точность приготовления блюд из яиц	
	готовить блюда и гарниры из макаронных изделий	оперативность, качество и точность приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий	

Вид профессио-нальной деятельности	**Результаты прохождения учебной практики (освоенные умения, приобретенный практический опыт)**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*	*3*	*4*
	готовить блюда из бобовых	оперативность, качество и точность приготовления блюд из бобовых	
	готовить блюда из рыбы	оперативность, качество и точность приготовления блюд из рыбы	
	готовить блюда из морепродуктов	оперативность, качество и точность приготовления блюд из морепродуктов	
	готовить блюда из мяса и мясных продуктов	оперативность, качество и точность приготовления блюд из мяса и мясных продуктов	
	готовить блюда из домашней птицы	оперативность, качество и точность приготовления блюд из домашней птицы	
	готовить мучные блюда	оперативность, качество и точность приготовления мучных блюд	
	готовить горячие напитки	оперативность, качество и точность приготовления горячих напитков	
	готовить сладкие блюда	оперативность, качество и точность приготовления сладких блюд	
	соблюдать технику безопасности и охрану труда при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	точность соблюдения техники безопасности и охраны труда при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	
	выполнять разные виды вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	оперативность, качество и точность выполнения разных видов вспомогательных операций при приготовлении блюд,	

Вид профессио-нальной деятельности	**Результаты прохождения учебной практики (освоенные умения, приобретенный практический опыт)**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*	*3*	*4*
		напитков и кулинарных изделий	
	соблюдать технику безопасности и охрану труда при выполнении вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	точность соблюдения техники безопасности и охраны труда при выполнении вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	
	проверять органолептическим способом качество блюд, и кулинарных изделий перед упаковкой	быстрота и точность проверки органолептическим способом качество блюд, и кулинарных изделий перед упаковкой	
	упаковывать блюда для доставки и на вынос	быстрота, точность и качество упаковки блюд для доставки и на вынос	
	упаковывать кулинарные изделия для доставки и на вынос	быстрота, точность и качество упаковки кулинарных изделий для доставки и на вынос	
	проверять органолептическим способом качество готовых блюд, напитков и кулинарных изделий перед отпуском с раздачи, прилавка	быстрота и точность проверки органолептическим способом качество готовых блюд, напитков и кулинарных изделий перед отпуском с раздачи, прилавка	
	порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос	оперативность, качество и точность порционирования, сервировки и отпуска блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка и на вынос	
	пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема	оперативность и точность использования контрольно-кассового оборудования и программно-аппаратного	

Вид профессио-нальной деятельности	Результаты прохождения учебной практики (освоенные умения, приобретенный практический опыт)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	*2*	*3*	*4*
	к оплате платежных карт (POS терминалами)	комплекса для приема к оплате платежных карт (POS терминалами)	
	принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия	оперативность и точность приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия	
	Практический опыт:		
	подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд	оперативность, качество и точность подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд	*Текущий контроль:* - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ (заданий) на учебной практике; - наблюдение; - анализ; - экспертная оценка. *Промежуточная аттестация:* - зачет по учебной практике
	подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления напитков	оперативность, качество и точность подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления напитков	
	подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления кулинарных изделий	оперативность, качество и точность подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления кулинарных изделий	
	подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд	оперативность, качество и точность подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд	
	подготовка полуфабрикатов для приготовления кулинарных изделий	оперативность, качество и точность подготовки полуфабрикатов для приготовления кулинарных изделий	
	приготовление блюд	оперативность, качество и точность приготовления блюд	
	приготовление напитков	оперативность, качество и точность приготовления напитков	
	приготовление кулинарных изделий	оперативность, качество и точность приготовления кулинарных изделий	

Вид профессио-нальной деятельности	**Результаты прохождения учебной практики (освоенные умения, приобретенный практический опыт)**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*	*3*	*4*
	выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд	оперативность, качество и точность выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд	
	выполнение вспомогательных операций при приготовлении напитков	оперативность, качество и точность выполнения вспомогательных операций при приготовлении напитков	
	выполнение вспомогательных операций при приготовлении кулинарных изделий	оперативность, качество и точность выполнения вспомогательных операций при приготовлении кулинарных изделий	
	упаковка блюд для доставки и на вынос	быстрота, точность и качество упаковки блюд для доставки и на вынос	
	упаковка кулинарных изделий для доставки и на вынос	быстрота, точность и качество упаковки кулинарных изделий для доставки и на вынос	
	отпуск готовых блюд с раздачи, прилавка	быстрота и точность отпуска готовых блюд с раздачи, прилавка	
	отпуск напитков с раздачи, прилавка	быстрота и точность отпуска напитков с раздачи, прилавка	
	отпуск кулинарных изделий с раздачи, прилавка	быстрота и точность отпуска кулинарных изделий с раздачи, прилавка	

Сведения об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках проведения учебной практики по профессиональному модулю ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий, зафиксированных в пункте 2.4 второго раздела ««Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО, представлены в примерной рабочей программе воспитания примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Приложение 7. Примерные адаптированные программы производственной практики

Приложение 7.1
к ПАОП ПО по профессии
16675 Повар

ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.01 ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.01 ВЫПОЛНЕНИЕ ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫХ РАБОТ ПО ПОДГОТОВКЕ РАБОЧЕГО МЕСТА ПОВАРА

примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего

по профессии рабочего
16675 Повар

для очной формы обучения

2025 г.

Примерная адаптированная программа производственной практики по профессиональному модулю (далее – ПМ) разработана на основе учебного плана примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, примерной адаптированной программы профессионального модуля ПМ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара, с использованием дистанционных образовательных технологий, с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерной адаптированной программы производственной практики

2. Результаты освоения производственной практики

3. Содержание производственной практики

4. Условия реализации примерной адаптированной программы производственной практики

5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения примерной адаптированной программы.

Примерная адаптированная программа производственной практики является частью примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар (далее – ПАОП ПО), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования) в части освоения вида профессиональной деятельности (вида деятельности) ВД.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.

1.2. Место производственной практики в структуре примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Производственная практика ПП.01 является частью профессионального модуля ПМ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ПАОП ПО. Профессиональный модуль ПМ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара относится к профессиональным модулям и входит в состав профессионального учебного цикла ПАОП ПО.

1.3. Цели и задачи производственной практики.

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций (далее – ПК), а также на приобретение ими практического опыта в рамках соответствующего ПМ по конкретному виду профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение примерной адаптированной программы производственной практики.

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара на прохождение производственной практики ПП.01 отведено 90 часов учебной нагрузки обучающихся, в том числе 2 часа на промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения производственной практики ПП.01 по профессиональному модулю ПМ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара обучающийся должен освоить ПК, приобрести практический опыт по соответствующему виду профессиональной деятельности ВД.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.

Код профессиональной компетенции	**Наименование результата обучения**
1	*2*
ПК.01.01	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в

Код профессиональной компетенции	**Наименование результата обучения**
1	*2*
	соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
ПК.01.02	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания

Вид профессиональной деятельности	**Приобретенный практический опыт**
1	*2*
ВД.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	Подготовка кухни организации питания к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Подготовка рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Поддержание порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
	Поддержание чистоты на рабочих местах сотрудников кухни организации питания

Результаты осуществления воспитания (целевые ориентиры воспитания (целевые ориентиры результатов воспитания)) в рамках проведения производственной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара представлены в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Коды ПК	**Код и наименование профессионального модуля**	**Количество часов производственной практики по ПМ (всего)**	**Виды работ**	**Количество часов производственной практики**
1	*2*	*3*	*4*	*5*
ПК.01.01 – ПК.01.02	ПМ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	90	Подготовка кухни организации питания к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.	24
			Подготовка рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.	22
			Поддержание порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания.	12
			Поддержание чистоты на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	30
			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2
Всего часов		***90***		***90***

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения и организации производственной практики.

Реализация примерной программы предполагает проведение производственной практики в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между профессиональной образовательной организацией и каждой организацией, куда направляются обучающиеся.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест обучающихся во время производственной практики должно соответствовать требованиям, представленным в пункте 3.1 «Требования к материально-техническому обеспечению» примерной адаптированной программы профессионального модуля, в состав которого входит настоящая производственная практика.

При необходимости для прохождения практики обучающимися с ОВЗ, имеющими инвалидность, создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений здоровья обучающихся, а также с учетом профессии, характера труда, выполняемых инвалидом трудовых функций.

Производственная практика проводится концентрировано.

Производственная практика сопровождается оформлением обучающимися с ОВЗ следующих документов: договор о практической подготовке обучающихся – договор на прохождение производственной практики, дневник по производственной практике, производственная характеристика.

4.2. Кадровое обеспечение проведения производственной практики.

Руководство производственной практикой обучающихся осуществляют мастера производственного обучения или преподаватели, а также работники организаций, закрепленные за обучающимися.

Требования к квалификации кадров, осуществляющих руководство практикой:

- наличие опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- прохождение обязательной стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года (для педагогических работников).

Все педагогические работники осваивают дополнительные профессиональные программы – программы повышения квалификации не реже одного раза в три года.

Иные требования к кадровому обеспечению реализации производственной практики по ПМ, раскрыты в пункте 3.3 «Кадровое обеспечение образовательного процесса» примерной адаптированной программы профессионального модуля ПАОП ПО, в составе которого представлена настоящая производственная практика.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ производственной практики осуществляется преподавателем или мастером производственного обучения в форме дифференцированного зачета в рамках профессионального модуля.

Результаты освоения профессиональных компетенций, практического опыта по профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается профессиональной образовательной организацией самостоятельно.

Результаты прохождения производственной практики (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*	*3*
ПК.01.01 Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	своевременность, оперативность и точность подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	*Текущий контроль:* - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ на производственной практике; - анализ. *Промежуточная аттестация:* - дифференцированный зачет по производственной практике; - анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике
ПК.01.02 Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	качество обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	*Текущий контроль:* - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ на производственной практике; - анализ. *Промежуточная аттестация:* - дифференцированный зачет по производственной практике; - анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике

Вид профессио-нальной деятельности	**Результаты прохождения производственной практики (приобретенный практический опыт)**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*	*3*	*4*
ВД.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего	- подготовка кухни организации питания к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	- своевременность, оперативность и точность кухни организации питания к работе в соответствии с инструкциями и	*Текущий контроль:* - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированн

Вид профессио-нальной деятельности	**Результаты прохождения производственной практики (приобретенный практический опыт)**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*	*3*	*4*
места повара	организации питания	регламентами организации питания	ых видов работ на производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ на производственной практике; - анализ. *Промежуточная аттестация:* - дифференцированный зачет по производственной практике; - анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике
	- подготовка рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	- своевременность, оперативность и точность подготовки рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	
	- поддержание порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	- качество поддержания порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	
	- поддержание чистоты на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	- качество поддержания чистоты рабочих мест сотрудников кухни организации питания	

Сведения об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках проведения производственной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара, зафиксированных в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО, представлены в примерной рабочей программе воспитания примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Приложение 7.2
к ПАОП ПО по профессии
16675 Повар

ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.02 ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.02 ВЫПОЛНЕНИЕ ЗАДАНИЙ ПОВАРА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ, ПРЕЗЕНТАЦИИ И ПРОДАЖЕ БЛЮД, НАПИТКОВ И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего

по профессии рабочего
16675 Повар

для очной формы обучения

2025 г.

Примерная адаптированная программа производственной практики по профессиональному модулю (далее – ПМ) разработана на основе учебного плана примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, примерной адаптированной программы профессионального модуля ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий, с использованием дистанционных образовательных технологий, с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерной адаптированной программы производственной практики

2. Результаты освоения производственной практики

3. Содержание производственной практики

4. Условия реализации примерной адаптированной программы производственной практики

5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения примерной адаптированной программы.

Примерная адаптированная программа производственной практики является частью примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар (далее – ПАОП ПО), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования) в части освоения вида профессиональной деятельности (вида деятельности) ВД.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

1.2. Место производственной практики в структуре примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Производственная практика ПП.02 является частью профессионального модуля ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий ПАОП ПО. Профессиональный модуль ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий относится к профессиональным модулям и входит в состав профессионального учебного цикла ПАОП ПО.

1.3. Цели и задачи производственной практики.

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций (далее – ПК), а также на приобретение ими практического опыта в рамках соответствующего ПМ по конкретному виду профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение примерной адаптированной программы производственной практики.

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий на прохождение производственной практики ПП.02 отведено 450 часов учебной нагрузки обучающихся, в том числе 2 часа на промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения производственной практики ПП.02 по профессиональному модулю ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий обучающийся должен освоить ПК, приобрести практический опыт по соответствующему виду профессиональной деятельности ВД.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Код профессиональной компетенции	**Наименование результата обучения**
1	*2*
ПК.02.01	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК.02.02	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
ПК.02.03	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК.02.04	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК.02.05	Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
ПК.02.06	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

Вид профессиональной деятельности	**Приобретенный практический опыт**
1	*2*
ВД.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд
	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления напитков
	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления кулинарных изделий
	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд
	Подготовка полуфабрикатов для приготовления кулинарных изделий
	Приготовление блюд
	Приготовление напитков
	Приготовление кулинарных изделий
	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд
	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении напитков
	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении кулинарных изделий
	Упаковка блюд для доставки и на вынос
	Упаковка кулинарных изделий для доставки и на вынос
	Отпуск готовых блюд с раздачи, прилавка
	Отпуск напитков с раздачи, прилавка
	Отпуск кулинарных изделий с раздачи, прилавка

Результаты осуществления воспитания (целевые ориентиры воспитания (целевые ориентиры результатов воспитания)) в рамках проведения производственной практики по профессиональному модулю ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий представлены в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Коды ПК	**Код и наименование профессионального модуля**	**Количество часов производственной практики по ПМ (всего)**	**Виды работ**	**Количество часов производственной практики**
1	*2*	*3*	*4*	*5*
ПК.02.01 – ПК.02.06	ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	450	1. Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	60
			2. Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	60
			3. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	218
			4. Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	50
			5. Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос	30
			6. Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка	30
			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2
Всего часов		***450***		***450***

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения и организации производственной практики.

Реализация примерной программы предполагает проведение производственной практики в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между профессиональной образовательной организацией и каждой организацией, куда направляются обучающиеся.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест обучающихся во время производственной практики должно соответствовать требованиям, представленным в пункте 3.1 «Требования к материально-техническому обеспечению» примерной адаптированной программы профессионального модуля, в состав которого входит настоящая производственная практика.

При необходимости для прохождения практики обучающимися с ОВЗ, имеющими инвалидность, создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений здоровья обучающихся, а также с учетом профессии, характера труда, выполняемых инвалидом трудовых функций.

Производственная практика проводится концентрировано.

Производственная практика сопровождается оформлением обучающимися с ОВЗ следующих документов: договор о практической подготовке обучающихся – договор на прохождение производственной практики, дневник по производственной практике, производственная характеристика.

4.2. Кадровое обеспечение проведения производственной практики.

Руководство производственной практикой обучающихся осуществляют мастера производственного обучения или преподаватели, а также работники организаций, закрепленные за обучающимися.

Требования к квалификации кадров, осуществляющих руководство практикой:

- наличие опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- прохождение обязательной стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года (для педагогических работников).

Все педагогические работники осваивают дополнительные профессиональные программы – программы повышения квалификации не реже одного раза в три года.

Иные требования к кадровому обеспечению реализации производственной практики по ПМ, раскрыты в пункте 3.3 «Кадровое обеспечение образовательного процесса» примерной адаптированной программы профессионального модуля ПАОП ПО, в составе которого представлена настоящая производственная практика.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ производственной практики осуществляется преподавателем или мастером производственного обучения в форме дифференцированного зачета в рамках профессионального модуля.

Результаты освоения профессиональных компетенций, практического опыта по профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается профессиональной образовательной организацией самостоятельно.

Результаты прохождения производственной практики (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*	*3*
ПК.02.01 Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	своевременность, быстрота и качество подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	*Текущий контроль:* - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ на производственной практике; - анализ. *Промежуточная аттестация:* - дифференцированный зачет по производственной практике; - анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике
ПК.02.02 Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	своевременность, быстрота и точность подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	*Текущий контроль:* - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ на производственной практике; - анализ. *Промежуточная аттестация:* - дифференцированный зачет по производственной практике; - анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике
ПК.02.03 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	быстрота, точность и качество приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	*Текущий контроль:* - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ на производственной практике;

Результаты прохождения производственной практики (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*	*3*
		- анализ. *Промежуточная аттестация:* - дифференцированный зачет по производственной практике; - анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике
ПК.02.04 Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	оперативность и точность выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	*Текущий контроль:* - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ на производственной практике; - анализ. *Промежуточная аттестация:* - дифференцированный зачет по производственной практике; - анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике
ПК.02.05 Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос	оперативность и качество упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос	*Текущий контроль:* - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ на производственной практике; - анализ. *Промежуточная аттестация:* - дифференцированный зачет по производственной практике; - анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике
ПК.02.06 Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи,	быстрота и качество отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи,	*Текущий контроль:* - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на

Результаты прохождения производственной практики (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*	*3*
прилавка	прилавка	производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ на производственной практике; - анализ. *Промежуточная аттестация:* - дифференцированный зачет по производственной практике; - анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике

Вид профессио-нальной деятельности	**Результаты прохождения производственной практики (приобретенный практический опыт)**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*	*3*	*4*
ВД.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд	оперативность, качество и точность подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд	*Текущий контроль:* - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ на производственной практике; - анализ. *Промежуточная аттестация:* - дифференцированный зачет по производственной практике; - анализ и оценка документации обучающихся по производственной
	подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления напитков	оперативность, качество и точность подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления напитков	
	подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления кулинарных изделий	оперативность, качество и точность подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления кулинарных изделий	
	подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд	оперативность, качество и точность подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд	
	подготовка полуфабрикатов для приготовления кулинарных изделий	оперативность, качество и точность подготовки полуфабрикатов для приготовления кулинарных изделий	
	приготовление блюд	оперативность, качество и	

Вид профессио-нальной деятельности	Результаты прохождения производственной практики (приобретенный практический опыт)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	*2*	*3*	*4*
		точность приготовления блюд	практике
	приготовление напитков	оперативность, качество и точность приготовления напитков	
	приготовление кулинарных изделий	оперативность, качество и точность приготовления кулинарных изделий	
	выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд	оперативность, качество и точность выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд	
	выполнение вспомогательных операций при приготовлении напитков	оперативность, качество и точность выполнения вспомогательных операций при приготовлении напитков	
	выполнение вспомогательных операций при приготовлении кулинарных изделий	оперативность, качество и точность выполнения вспомогательных операций при приготовлении кулинарных изделий	
	упаковка блюд для доставки и на вынос	быстрота, точность и качество упаковки блюд для доставки и на вынос	
	упаковка кулинарных изделий для доставки и на вынос	быстрота, точность и качество упаковки кулинарных изделий для доставки и на вынос	
	отпуск готовых блюд с раздачи, прилавка	быстрота и точность отпуска готовых блюд с раздачи, прилавка	
	отпуск напитков с раздачи, прилавка	быстрота и точность отпуска напитков с раздачи, прилавка	
	отпуск кулинарных изделий с раздачи, прилавка	быстрота и точность отпуска кулинарных изделий с раздачи, прилавка	

Сведения об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках проведения производственной практики по профессиональному модулю ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий, зафиксированных в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной

деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО, представлены в примерной рабочей программе воспитания примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Приложение 8. Примерная программа
АФК.01 Адаптивная физическая культура

ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА

АФК.01 АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего

по профессии рабочего
16675 Повар

для очной формы обучения

2025 г.

Примерная программа адаптивной физической культуры разработана на основе учебного плана примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий, с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерной программы адаптивной физической культуры

2. Структура и содержание адаптивной физической культуры

3. Условия реализации примерной программы адаптивной физической культуры

4. Контроль и оценка результатов освоения адаптивной физической культуры

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ АДАПТИВНОЙ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ

1.1. Область применения примерной программы.

Примерная программа АФК.01 Адаптивная физическая культура является частью примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар (далее – ПАОП ПО), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования).

1.2. Место адаптивной физической культуры в структуре примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

АФК.01 Адаптивная физическая культура представляет собой учебную дисциплину, которая входит в состав раздела ФК.00. Физическая культура ПАОП ПО.

1.3. Цели и задачи адаптивной физической культуры – требования к результатам освоения адаптивной физической культуры.

В результате освоения адаптивной физической культуры обучающийся с ОВЗ должен уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

В результате освоения адаптивной физической культуры обучающийся с ОВЗ должен знать:

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

Результаты осуществления воспитания (целевые ориентиры воспитания (целевые ориентиры результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей учебной дисциплине представлены в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО.

1.4. Количество часов на освоение программы адаптивной физической культуры.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося с ОВЗ – 120 часов, в том числе:

- обязательная учебная нагрузка обучающегося – 80 часов, которая состоит, во-первых, из 76 часов аудиторной учебной нагрузки обучающегося (учебных занятий), включая 76 часов практических занятий, и, во-вторых, из 4 часов зачета по адаптивной физической культуре (промежуточная аттестация по учебной дисциплине);
- самостоятельная работа обучающегося – 40 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИВНОЙ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	**Объем часов**
1	*2*
Объем адаптационной учебной дисциплины (всего)	**120**
Обязательная учебная нагрузка обучающегося (всего),	**80**
в состав которой входит:	
аудиторная учебная нагрузка обучающегося (учебные занятия),	**76**
в том числе:	
теоретические занятия	-
практические занятия *(фиксируется при наличии)*	76
лабораторные занятия *(указывается при наличии)*	-
контрольные работы *(фиксируется при наличии)*	-
консультации *(приписываются при наличии)*	-
промежуточная аттестация по адаптационной учебной дисциплине в форме зачета	**4**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**40**
в том числе:	
составление и выполнение комплексов упражнений	24
подготовка рефератов	2
Поиск информационных источников	2
выполнение самостоятельной работы аналитического характера	6
подготовка к промежуточной аттестации по адаптационной учебной дисциплине	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины АФК.01 Адаптивная физическая культура.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
1 курс		**84**
Тема 1. Физкультурно-оздоровительная деятельность	**Практическое занятие № 1**	1
	Применение физической культуры в обеспечении здоровья	
	Практическое занятие № 2	1
	Инструктаж по соблюдению мер безопасности на занятиях физической культурой	
Тема 2. Легкая атлетика	**Практическое занятие № 3**	1
	Ознакомление с техникой выполнения легкоатлетических упражнений	
	Практическое занятие № 4	1
	Ознакомление с техникой высокого старта	
	Практическое занятие № 5	1
	Ознакомление с техникой низкого старта	
	Практическое занятие № 6	1
	Стартовый разгон, финиширование, бег по дистанции	
	Практическое занятие № 7	1
	Бег по прямой с различной скоростью	
	Практическое занятие № 8	1
	Метание теннисного мяча	
	Практическое занятие № 9	1
	Упрощенные испытания	
	Практическое занятие № 10	1
	Подвижные игры как активизация деятельности организма	
	Самостоятельная работа обучающихся	6
	Составление комплексов упражнений для развития физических качеств: гибкости, ловкости. Выполнение комплекса дыхательных упражнений. Выполнение комплекса утреней гигиенической гимнастики (по 15 мин ежедневно)	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
Тема 3. Гимнастика	**Практическое занятие № 11**	1
	Инструктаж по технике безопасности. Правила страховки и самостраховки при выполнении гимнастических упражнений	
	Практическое занятие № 12	1
	Выполнение строевых упражнений	
	Практическое занятие № 13	1
	Повороты на месте и в движении	
	Практическое занятие № 14	1
	Перестроение из колонны по одному в колонну по два, по четыре, по восемь	
	Практическое занятие № 15	1
	Выполнение висов и упоров. Выполнение упражнений со скакалкой, обручем	
	Практическое занятие № 16	1
	Выполнение упражнений для развития силы	
	Практическое занятие № 17	1
	Упрощенные испытания	
	Практическое занятие № 18	1
	Подвижные игры как активизация деятельности организма	
	Самостоятельная работа обучающихся	6
	Составление комплекса упражнений для развития групп мышц верхнего плечевого пояса. Составление комплекса упражнений с собственным весом. Составление комплекса упражнений для развития групп мышц нижних конечностей	
Тема 4. Спортивные игры. Элементы игры в баскетбол	**Практическое занятие № 19**	1
	Применение техники безопасности игры. Выполнение правил игры в баскетбол	
	Практическое занятие № 20	1
	Выполнение стойки баскетболиста. Перемещения. Остановки	
	Практическое занятие № 21	1
	Ловля и передача мяча (с отскоком от пола), ведение поочередно левой и правой рукой	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
	Практическое занятие № 22	1
	Ведение мяча с изменением направления, скорости	
	Практическое занятие № 23	1
	Броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком), техника движения руки	
	Практическое занятие № 24	1
	Броски мяча в корзину в движении	
	Практическое занятие № 25	1
	Выполнение игровых упражнений	
	Практическое занятие № 26	1
	Игра по упрощенным правилам	
Тема 5. Спортивные игры. Элементы игры в волейбол	**Практическое занятие № 27**	1
	Применение техники безопасности игры. Выполнение правил игры в волейбол	
	Практическое занятие № 28	1
	Ознакомление с техникой передвижения в волейболе, стойки волейболиста	
	Практическое занятие № 29	1
	Выполнение техники приема и передачи мяча двумя руками сверху над собой	
	Практическое занятие № 30	1
	Выполнение техники приема и передачи мяча двумя руками снизу	
	Практическое занятие № 31	1
	Игра по упрощенным правилам волейбола	
	Практическое занятие № 32	1
	Упрощенные испытания	
Тема 6. Спортивные игры. Элементы игры в мини-футбол	**Практическое занятие № 33**	1
	Применение техники безопасности игры. Выполнение правил игры в мини-футбол	
	Практическое занятие № 34	1
	Ознакомление с техникой передвижения в мини-футболе	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
	Самостоятельная работа обучающихся	6
	Анализ правил игры в баскетбол и стритбол. Анализ судейской жестикуляции. Подготовка реферата на тему «Спортивные игры, правила проведения соревнований, судейство»	
Тема 7. Профессионально-прикладная физическая подготовка	**Практическое занятие № 35**	1
	Выполнение комплекса упражнений для утренней гимнастики	
	Практическое занятие № 36	1
	Выполнение комплекса упражнений для глаз	
	Практическое занятие № 37	1
	Выполнение комплекса упражнений по формированию осанки	
	Практическое занятие № 38	1
	Выполнение комплекса дыхательных упражнений	
Тема 8. Физкультурно-оздоровительная деятельность	**Практическое занятие № 39**	1
	Применение физической культуры в обеспечении здоровья. Инструктаж по соблюдению мер безопасности на занятиях физической культурой	
	Практическое занятие № 40	1
	Применение методики составления и проведения самостоятельных занятий физической культурой	
Тема 9. Легкая атлетика	**Практическое занятие № 41**	1
	Анализ техники выполнения легкоатлетических упражнений	
	Практическое занятие № 42	1
	Совершенствование техники выполнения легкоатлетических упражнений	
	Практическое занятие № 43	1
	Совершенствование техники низкого и высокого старта	
	Практическое занятие № 44	1
	Эстафетный бег	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
	Практическое занятие № 45	1
	Развитие скоростных качеств	
	Практическое занятие № 46	1
	Челночный бег.	
	Практическое занятие № 47	1
	Упрощенные испытания	
	Практическое занятие № 48	1
	Подвижные игры как активизация деятельности организма	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Составление комплекса общеразвивающих упражнений без предмета и с предметами. Составление и проведение комплексов физкультминутки и физкультпаузы	
Тема 10. Гимнастика	**Практическое занятие № 49**	1
	Совершенствование строевых упражнений	
	Практическое занятие № 50	1
	Выполнение упражнений с набивными мячами	
	Практическое занятие № 51	1
	Выполнение упражнений в паре с партнером, упражнений с гантелями, упражнений с мячом, обручем (девушки), прыжки на скакалке	
	Практическое занятие № 52	1
	Выполнение упражнений на равновесие	
	Практическое занятие № 53	1
	Выполнение техники кувырка вперёд	
	Практическое занятие № 54	1
	Выполнение комплекса упражнений лечебной физической культуры	
	Практическое занятие № 55	1
	Выполнение упражнений у гимнастической стенки. Ритмическая гимнастика	
	Практическое занятие № 56	1
	Подвижные игры, как развитие координационных способностей, гибкости и силы	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
	Самостоятельная работа обучающихся	8
	Поиск в интернете и специальной литературе информацию по спортивному питанию, применение спортивного питания в процессе тренировочного процесса. Анализ основных мышечных групп, их расположения, функционального назначения. Выполнение комплексов атлетической гимнастики во внеурочное время, посещение тренажерного зала, занятия силовыми упражнениями в домашних условиях	
2 курс		**26**
Тема 11. Спортивные игры. Баскетбол	**Практические занятия № 57**	1
	Выполнение сочетаний остановок с техническими приемами нападения	
	Практические занятия № 58	1
	Ведение мяча при противодействии	
	Практические занятия № 59	1
	Выполнение передачи мяча двумя и одной рукой снизу и сбоку. Встречные передачи	
	Практические занятия № 60	1
	Выполнение штрафных бросков	
	Практические занятия № 61	1
	Ведение мяча без зрительного контроля	
	Практические занятия № 62	1
	Игровые упражнения. Зачетная игра	
Тема 12. Спортивные игры. Волейбол	**Практические занятия № 63**	1
	Выполнение техники передачи в парах	
	Практические занятия № 64	1
	Выполнение техники нижней прямой подачи мяча	
	Практические занятия № 65	1
	Выполнение техники верхней прямой подачи мяча	
	Практические занятия № 66	1
	Совершенствование техники передач	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	*2*	*3*
	Практические занятия № 67	1
	Совершенствование техники подач	
	Практические занятия № 68	1
	Выполнение упражнений на сетку	
	Практические занятия № 69	1
	Подвижные игры, как развитие быстроты, ловкости, сосредоточения внимания	
	Практические занятия № 70	1
	Выполнение спортивных игровых упражнений. Зачетная игра	
Тема 13. Спортивные игры. Мини-футбол	**Практические занятия № 71**	1
	Совершенствование техники приема и передачи мяча	
	Практические занятия № 72	1
	Удары по воротам	
	Практические занятия № 73	1
	Подвижные игры, как развитие быстроты, ловкости, сосредоточения внимания	
	Практические занятия № 74	1
	Зачетная игра	
	Самостоятельная работа обучающихся	6
	Совершенствование техники спортивных игр в процессе самостоятельных занятий. Выполнение комплекса утренняя гигиеническая гимнастика Ведения дневника самоконтроля	
Тема 14. Профессионально-прикладная физическая подготовка	**Практические занятия № 75**	1
	Развитие мышц плечевого пояса, туловища и стопы	
	Практические занятия № 76	1
	Выполнение комплекса физических упражнений, влияющих на общее состояние здоровья	
Самостоятельная работа обучающихся: подготовка к промежуточной аттестации по адаптационной учебной дисциплине		**6**
Зачет (промежуточная аттестация по адаптационной учебной дисциплине)		**4**

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся**	**Объем часов**
1	*2*	*3*
Всего		**120**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ АДАПТИВНОЙ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация примерной программы адаптивной физической культуры требует наличия спортивного зала, открытого стадиона широкого профиля с элементами полосы препятствий или спортивной площадки.

Оборудование спортивного зала:
- стол теннисный;
- мячи: волейбольные, баскетбольные, футбольные, теннисные;
- волейбольная сетка;
- секундомер;
- скакалки гимнастические;
- бадминтон;
- ракетки для н/тенниса;
- гимнастические стенки.

Технические средства обучения:
- ноутбук;
- аудиоколонки;
- музыкальный центр.

Специальное материально-техническое оснащение образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью) с нарушением интеллекта, осваивающих содержание настоящей примерной программы адаптивной физической культуры, обеспечивается в соответствие с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации, в частности письмом министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утвержденными министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн), а также письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 01 ноября 2024 года № 05-4013 «О направлении методических рекомендаций по оснащению ПОО» (вместе с «Методическими рекомендациями по оснащению профессиональных образовательных организаций»).

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники.

1. Барчуков, И.С. Теория и методика физического воспитания и спорта: учебник / И.С. Барчуков; под общ. ред. Г. В. Барчуковой. – М., 2011.
2. Бегидова, Т. П. Теория и организация адаптивной физической культуры : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. П. Бегидова. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – 181 с.
3. Бишаева, А.А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования / А.А. Бишаева. – М., 2014.

4. Гамидова, С.К. Содержание и направленность физкультурно-оздоровительных занятий / С.К. Гамидова. – Смоленск, 2012.
5. Ростомашвили, Л.М. Адаптивная физическая культура в работе с лицами со сложными (комплексными) нарушениями развития: учебное пособие / Л.М. Ростомашвили. – Москва: Спорт, 2020. – 164 с.
6. Сайганова, Е.Г. Физическая культура. Самостоятельная работа: учеб. пособие / Е.Г. Сайганова, В.А. Дудов. – М., 2010.
7. Федякин, А. А. Теория и организация адаптивной физической культуры / А. А. Федякин. – 2-е изд., испр. – Санкт-Петербург : Лань, 2024. – 212 с.
8. Физическая культура и физическая подготовка: учебник для студентов вузов, курсантов и слушателей образовательных учреждений высшего профессионального образования МВД России / И.С. Барчуков, Ю.Н. Назаров, С.С. Егоров и др.; под ред. В.Я. Кикотя, И.С. Барчукова. – М., 2010.
9. Физическая культура: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. Образования / Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын, Р.Л. Палтиевич, Г.И. Погадаев. – М., 2010.

Дополнительные источники.

1. Бишаева, А.А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учеб. пособие / А.А. Бишаева. – М., 2013.
2. Евсеев, Ю.И. Физическое воспитание / Ю.И. Евсеев. – Ростов н/Д, 2010.
3. Кабачков, В.А. Профессиональная физическая культура в системе непрерывного образования молодежи: науч.-метод. пособие / В.А. Кабачков, С.А. Полиевский, А.Э. Буров. – М., 2010.
4. Литвинов, А.А. Теория и методика обучения базовым видам спорта. Плавание / А.А. Литвинов, А.В. Козлов, Е.В. Ивченко. – М., 2014.
5. Манжелей, И.В. Инновации в физическом воспитании: учеб. пособие / И.В. Манжелей. – Тюмень, 2010.
6. Миронова, Т.И. Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодежных групп / Т.И. Миронова. – Кострома, 2014.
7. Рябова, Е.В. Адаптивная физическая культура. Комплексы упражнений для детей с ДЦП: Гемипаретическая форма: практическое пособие / Е.В. Рябова. – Москва: ВЛАДОС, 2020. – 224 с.
8. Рябова, Е.В. Адаптивная физическая культура. Комплексы упражнений для детей с ДЦП. Формы атонически-астатическая и гиперкинетическая: практическое пособие / Е.В. Рябова. – Москва: ВЛАДОС, 2020. – 292 с.
9. Рябова, Е.В. Адаптивная физическая культура. Комплексы упражнений для детей с ДЦП. Формы спастической диплегии и тетраплегии: практическое пособие / Е.В. Рябова. – Москва: ВЛАДОС, 2020. – 316 с.
10. Тимонин, А.И. Педагогическое обеспечение социальной работы с молодежью: учеб. пособие / А.И. Тимонин; под ред. Н.Ф. Басова. – 3-е изд. – М., 2013.
11. Хомич, М.М. Комплексы корректирующих мероприятий при снижении адаптационных резервов организма на основе саногенетического мониторинга / М.М Хомич, Ю.В. Эммануэль, Н.П. Ванчакова; под ред. С.В. Матвеева. – СПб., 2010.

Интернет-ресурсы:

1. www.minstm.gov.ru (официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).
2. www.edu.ru (федеральный портал «Российское образование»).
3. www.olympic.ru (официальный сайт Олимпийского комитета России).
4. www.goup32441.narod.ru (сайт: учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2009).

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к кадровому обеспечению образовательного процесса, организуемого в рамках реализации данной примерной программы адаптивной физической культуры, раскрыты в пункте 5.1 «Кадровое обеспечение процесса обучения» ПАОП ПО.

3.4. Методики и технологии обучения лиц с ОВЗ.

В процессе организации образовательной деятельности в рамках настоящей учебной дисциплины ПАОП ПО применяются следующие методики и технологии обучения обучающихся с ОВЗ с нарушением интеллекта: технология личностно-ориентированного обучения, технология дифференцированного обучения, информационно-коммуникационные технологии обучения, технология обучения без принуждения, технология рефлексии, методика объяснительно-иллюстративного обучения, интерактивные технологии обучения, игровые технологии обучения, методика коллективных способов обучения, коррекционно-развивающая технология обучения, технология разноуровневого обучения, здоровьесберегающие технологии.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИВНОЙ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ адаптивной физической культуры осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, проверки результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся, проведения зачета по адаптационной учебной дисциплине.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
Умения:	
- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	- практические занятия № 1 – 76; - проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся по темам № 2, 3, 6, 9, 10, 13; - зачет
Знания:	
- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	- практические занятия № 1 – 76; - проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся по темам № 2, 3, 6, 9, 10, 13; - зачет
- основы здорового образа жизни.	- практические занятия № 1 – 76; - проверка результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся по темам № 2, 3, 6, 9, 10, 13; - зачет

Сведения об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках

организации образовательной деятельности по настоящей учебной дисциплине, зафиксированных в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО, представлены в примерной рабочей программе воспитания примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Промежуточную аттестацию по данной учебной дисциплине следует проводить в форме устного зачета.

Приложение 9. Примерная программа итоговой аттестации

ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА

ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего

по профессии рабочего
16675 Повар

для очной формы обучения

2025 г.

Примерная программа итоговой аттестации разработана на основе учебного плана примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий, с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерной программы итоговой аттестации

2. Содержание итоговой аттестации

3. Условия реализации примерной программы итоговой аттестации

4. Контрольно-оценочная деятельность в рамках итоговой аттестации

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Область применения программы.

Примерная программа итоговой аттестации является частью примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар (далее – ПАОП ПО), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования).

1.2. Место итоговой аттестации в структуре примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

Итоговая аттестация является самостоятельным элементом ПАОП ПО, завершающим ее структуру как методического документа.

1.3. Форма итоговой аттестации.

Итоговая аттестация по настоящей ПАОП ПО реализуется в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен по ПАОП ПО включает в себя практическую квалификационную работу, выполняемую обучающимися с ОВЗ, и проверку их теоретических знаний в письменной форме в пределах освоенной примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

1.4. Назначение итоговой аттестации.

Итоговая аттестация представляет собой проверку результатов освоения выпускниками ПАОП ПО. Она позволяет подтвердить квалификацию выпускников с ОВЗ (выпускников с ОВЗ, имеющих инвалидность), их готовность к самостоятельному решению задач профессиональной деятельности.

Квалификационный экзамен как форма реализации итоговой аттестации обучающихся по настоящей ПАОП ПО проводится профессиональной образовательной организации для определения соответствия полученных обучающимися знаний, умений, практического опыта, профессиональных компетенций в рамках регламентированного вида профессиональной деятельности (вида деятельности) примерной адаптированной основной программе профессионального обучения (данной ПАОП ПО) и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационного разряда по соответствующей осваиваемой профессии рабочего.

Виды профессиональной деятельности, освоение которыми обучающимися с ОВЗ подлежит проверке во время итоговой аттестации: ВД.01. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара; ВД.02. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Профессиональные компетенции, практический опыт, умения и знания в рамках конкретных видов профессиональной деятельности прописаны в пункте 2.4 «Результаты реализации примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» второго раздела ПАОП ПО.

Во время проведения итоговой аттестации также осуществляется оценка результатов воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов

воспитания)) обучающихся с ОВЗ в рамках организации образовательной деятельности по ПАОП ПО, которые представлены в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО, и подведение итогов их комплексного сопровождения в ходе реализации ПАОП ПО, которые зафиксированы в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО.

После успешного прохождения итоговой аттестации по ПАОП ПО обучающимся присваивается квалификация повар, уровень квалификации 2, 3 квалификационные разряды. Они получают документы о квалификации (свидетельства о профессии рабочего).

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть примерной адаптированной основной программы профессионального обучения и (или) отчисленным из профессиональной образовательной организации выдаются справки об обучении или о периоде обучения.

1.5. Аттестационная комиссия.

Итоговую аттестацию по ПАОП ПО проводит аттестационная комиссия, во главе с ее председателем, в состав которой входят руководящие и педагогические работники профессиональной образовательной организации. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Работа аттестационной комиссии оформляется протоколом.

1.6. Допуск обучающихся с ОВЗ к итоговой аттестации.

К итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности, успешно прошедший все виды промежуточной аттестации и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по ПАОП ПО.

1.7. Особенности оценки на квалификационном экзамене.

Оценка за прохождение обучающимся с ОВЗ квалификационного экзамена выставляется по пятибалльной системе: «5 (отлично)», «4 (хорошо)», «3 (удовлетворительно)», «2 (неудовлетворительно)». Оценка за квалификационный экзамен выставляется общая. Она включает в себя учет оценок и за проверку теоретических знаний обучающегося по ПАОП ПО, и за выполнение практической квалификационной работы. Также осуществляется учет бинарного оценивания результатов воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках реализации примерной адаптированной основной программы профессионального обучения в формате «основные показатели оценки результатов воспитания выражены» / «основные показатели оценки результатов воспитания не выражены» и итогов комплексного сопровождения обучающихся с ОВЗ, их образовательной деятельности в рамках реализации ПАОП ПО в формате «основные показатели оценки результатов комплексного сопровождения обучающихся с ОВЗ выражены» / «основные показатели оценки результатов комплексного сопровождения обучающихся с ОВЗ не выражены».

1.8. Объем времени и сроки проведения итоговой аттестации.

В соответствии с учебным планом ПАОП ПО объем времени, отведенный на проведение итоговой аттестации, составляет 30 часов. Из них на подготовку ответа обучающимся на экзаменационный билет отводится 2 часа, на выполнение каждым обучающимся наряд-задания в рамках подготовки практической квалификационной работы по группам рассредоточено по дням итоговой аттестации отводится 4 часа.

Сроки реализации итоговой аттестации регламентированы приказом профессиональной образовательной организации «О проведении итоговой аттестации обучающихся, осваивающих адаптированную программу профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар в 20____ году».

2. СОДЕРЖАНИЕ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Содержание экзаменационных билетов для проверки теоретических знаний обучающихся с ОВЗ по ПАОП ПО.

Каждый экзаменационный билет на квалификационный экзамен включает в себя следующие тестовые задания по вариантам.

Вариант № 1. Вопросы № 1, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 15, 17, 19, 21, 23, 25, 27, 29, 31, 33, 35, 37, 39, 41, 43, 45, 47, 49.

Вариант № 2. Вопросы № 2, 4, 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18, 20, 22, 24, 26, 28, 30, 32, 34, 36, 38, 40, 42, 44, 46, 48, 50.

1. Укажите, для чего нужны инструкции организации питания.
А. Для формулировки требований к организации питания.
Б. Для расчета сырья.
В. Для установления отношений между работниками кухни.

2. Выберите, для чего нужны регламенты организации питания.
А. Для подготовки мясных полуфабрикатов.
Б. Для установления особенностей организации питания.
В. Для соблюдения поваром личной гигиены.

3. Укажите общие этапы подготовки к работе кухни организации питания.
А. Организация зон для различных этапов обработки овощей. Размещение оборудования. Оснащение рабочих мест необходимым оборудованием и инвентарём. Регулярная уборка и дезинфекция помещений.
Б. Составление меню. Расчет сырья и составление наряд-заданий. Проверка исправности оборудования и инвентаря.
В. Составление меню. Расчет сырья и составление наряд-заданий. Маркировка производственных столов, кухонной посуды и инвентаря. Обеспечение условий для соблюдения личной гигиены и регулярной уборки. Проверка исправности оборудования и инвентаря.

4. Укажите последовательность подготовки рабочего места к работе в овощном цехе на кухне организации питания.
А. Организация зон для различных этапов обработки овощей. Размещение оборудования. Оснащение рабочих мест необходимым оборудованием и инвентарём. Регулярная уборка и дезинфекция помещений.

Б. Организация зон для различных этапов обработки овощей. Размещение оборудования. Оснащение рабочих мест необходимым оборудованием и инвентарём.

В. Размещение оборудования. Оснащение рабочих мест необходимым оборудованием и инвентарём. Регулярная уборка и дезинфекция помещений.

5. Укажите технологию подготовки рабочего места к работе в мясном цехе на кухне организации питания.

А. Удобное и устойчивое размещение запасов сырья, полуфабрикатов, инструмента, приспособлений в соответствии с частотой использования и расходования. Проверка наличия и исправности деревянной решётки или резинового коврика под ногами. Внешний осмотр рабочего места..

Б. Обеспечение свободных проходов. Проверка устойчивости производственного стола, стеллажа, прочности крепления оборудования к фундаментам и подставкам. Надежная установка и закрепление передвижного оборудования и инвентаря на рабочем столе, подставке, передвижной тележке. Удобное и устойчивое размещение запасов сырья, полуфабрикатов, инструмента, приспособлений в соответствии с частотой использования и расходования. Проверка наличия и исправности деревянной решётки или резинового коврика под ногами. Внешний осмотр рабочего места..

В. Обеспечение свободных проходов. Проверка устойчивости производственного стола, стеллажа, прочности крепления оборудования к фундаментам и подставкам. Надежная установка и закрепление передвижного оборудования и инвентаря на рабочем столе, подставке, передвижной тележке.

6. Укажите последовательность подготовки рабочего места к работе в рыбном цехе на кухне организации питания.

А. Организация зон для различных этапов обработки овощей. Размещение оборудования Оснащение рабочих мест необходимым оборудованием и инвентарём. Регулярная уборка и дезинфекция помещений.

Б. Подготовка инвентаря и инструментов для потрошения рыбы, обрубания голов и плавников. Подготовка ванны для промывания рыбы. Подготовка оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления рыбных полуфабрикатов.

В. Проверка готовности ванны для разморозки рыбных продуктов. Подготовка приспособлений для очистки рыбы от чешуи. Подготовка инвентаря и инструментов для потрошения рыбы, обрубания голов и плавников. Подготовка ванны для промывания рыбы. Подготовка оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления рыбных полуфабрикатов.

7. Укажите последовательность подготовки рабочего места к работе в горячем цехе на кухне организации питания.

А. Получение продуктов в соответствии с производственной программой и технологическими картами, в которых указываются нормы закладки. Подготовка рабочего места – подбор посуды, инвентаря, инструментов. Проверка холодильных камер на остаток продуктов, чистоты столов и оборудования, оставленных после другой смены. Включение оборудования в электросеть. Размещение на рабочем месте необходимой посуды, инвентаря, инструментов и чистых полотенец и ветоши. Проверка числа и часа приготовления полуфабриката и готового блюда на всех продуктах.

Б. Проверка готовности ванны для разморозки рыбных продуктов. Подготовка приспособлений для очистки рыбы от чешуи. Подготовка инвентаря и инструментов для потрошения рыбы, обрубания голов и плавников. Подготовка ванны для промывания рыбы. Подготовка оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления рыбных полуфабрикатов.

В. Организация рабочих мест по приготовлению холодных блюд. Подготовка и проверка оборудования рабочего места. Оснащение инвентарем и инструментами рабочего места в холодном цехе. Организация холодильного стола. Соблюдение чистоты.

8. Укажите последовательность подготовки рабочего места к работе в холодном цехе на кухне организации питания.

А. Организация рабочих мест по приготовлению холодных блюд. Подготовка и проверка оборудования рабочего места. Оснащение инвентарем и инструментами рабочего места в холодном цехе. Организация холодильного стола. Соблюдение чистоты.

Б. Проверка готовности ванны для разморозки рыбных продуктов. Подготовка приспособлений для очистки рыбы от чешуи. Подготовка инвентаря и инструментов для потрошения рыбы, обрубания голов и плавников. Подготовка ванны для промывания рыбы. Подготовка оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления рыбных полуфабрикатов.

В. Организация зон для различных этапов обработки овощей. Размещение оборудования Оснащение рабочих мест необходимым оборудованием и инвентарём. Регулярная уборка и дезинфекция помещений.

9. В чем состоит назначение использования оборудования и инвентаря на кухне предприятий общественного питания?

А. В оптимизации производственного цикла при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

Б. В привлечении денежных средств на развитие кухни.

В. В продаже приготовленных блюд.

10. Из приведенного ниже выберите оборудование, инвентарь, которые используются в овощном цехе на предприятии общественного питания:

А. Овощемоечная машина, картофелеочистительная машина.

Б. Морозильные камеры, холодильные шкафы и столы, аппараты шоковой заморозки, слайсер.

В. Электроплиты, грили, пароконвектоматы, жарочные шкафы, фритюрницы.

11. Уберите оборудование, инвентарь, который не применяется в мясном цехе на предприятии общественного питания:

А. Обвалочные столы, ленточные пилы, мясорубки промышленные, фаршемешалки, топоры для рубки мяса, костей.

Б. Овощемоечная машина, картофелеочистительная машина.

12. Из приведенного ниже выберите оборудование, инвентарь, которые используются в рыбном цехе на предприятии общественного питания:

А. Электроплиты, грили, пароконвектоматы, жарочные шкафы, фритюрницы.

Б. Моечное оборудование (моечные машины для тары и рыбы), машины для очистки рыбы от чешуи.

В. Морозильные камеры, холодильные шкафы и столы, аппараты шоковой заморозки, слайсер.

13. Уберите оборудование, инвентарь, который не применяется в горячем цехе на предприятии общественного питания:

А. Обвалочные столы, ленточные пилы, мясорубки промышленные, фаршемешалки, топоры для рубки мяса, костей.

Б. Электроплиты, грили, пароконвектоматы, жарочные шкафы, фритюрницы.

14. Из приведенного ниже выберите оборудование, инвентарь, которые используются в холодном цехе на предприятии общественного питания:

А. Электроплиты, грили, пароконвектоматы, жарочные шкафы, фритюрницы.

Б. Морозильные камеры, холодильные шкафы и столы, аппараты шоковой заморозки, слайсер.

В. Моечное оборудование (моечные машины для тары и рыбы), машины для очистки рыбы от чешуи.

15. Выберите органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов.

А. Анкетирование, беседа, тестирование.

Б. Внешний вид; цвет; запах; вкус; текстура.

В. Эксперимент, опыт.

16. Укажите из перечисленного, что не относится к требованиям санитарии и гигиены повара:

А. Чистота рабочего места.

Б. Грязная спецодежда.

В. Ежедневный осмотр открытых поверхностей тела.

17. Укажите основную книгу повара.

А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Б. Инструкция по монтажу оборудования в кухне предприятия общественного питания.

В. Инструкция по обеспечению энергосбережения на предприятии общественного питания.

18. Для чего применяются на кухне посудомоечные машины?

А. Для рубки мяса.

Б. Для эффективного мытья посуды, удаления неприятных запахов, дезинфекции, сушки посуды.

В. Для нарезки рыбы.

19. Для чего необходимо поддержание рабочих мест на кухне в чистоте?

А. Для личностного роста работника кухни.

Б. Для обеспечения безопасных условий работы, профилактики отравлений посетителей и самих работников кухни.

В. Для общения сотрудников между собой.

20. В чем заключается поддержание порядка на рабочих местах на кухне?

А. Подбор необходимого оборудования, инвентаря, инструментов и сырья для работы. Самоорганизация (соблюдение порядка). Систематическая поддержание рабочих мест в чистоте и постоянной готовности к использованию..

Б. В составлении меню и наряд-заказов.

В. В произведении расчетов сырья для приготовления блюд.

21. Уберите лишнее в общей технологии подготовки сырья и продуктов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

А. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Б. Механическая и гидромеханическая обработка сырья и продуктов.

В. Измельчение (нарезка).

Г. Перемешивание (при необходимости).

Д. Обжарка.

22. Укажите условия хранения пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

А. Хранение в таре производителя. Раздельное хранение сырья и готовых продуктов. Соблюдение температурного режима. Разграничение мест хранения. Использование измерительных приборов. Регулярная санитарная обработка.

Б. Хранение в своей таре. Совместное хранение сырья и готовых продуктов. Соблюдение температурного режима не обязательно. Периодическая санитарная обработка.

23. В чем состоит пищевая ценность овощей, используемых при приготовлении блюд и кулинарных изделий?

А. Заключается в том, что они содержат витамины, углеводы, минеральные вещества, фитонциды и органические кислоты.

Б. Определяется содержанием белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ, ферментов и ряда других биологически активных веществ.

24. В чем состоит пищевая ценность молочной продукции, используемой при приготовлении блюд и кулинарных изделий?

А. Заключается в том, что они содержат витамины, углеводы, минеральные вещества, фитонциды и органические кислоты.

Б. Определяется содержанием белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ, ферментов и ряда других биологически активных веществ.

25. Из перечисленного ниже укажите то, что не относится к требованиям к санитарии и гигиене повара.

А. Прохождение медицинского осмотра.

Б. Ежедневный осмотр открытых поверхностей тела.

В. Чистая спецодежда.

Г. Личная гигиена.

Д. Нахождение на предприятии общественного питания без сменной обуви.

Е. Чистота рабочего места.

Ж. Использование специальных инструментов, инвентаря и оборудования.

З. Использование чистого, прошедшего санитарную обработку оборудования, инвентаря, посуды и тары.

26. Выделите технологию подготовки рыбных полуфабрикатов.

А. Размораживание. Очистка от чешуи. Потрошение. Разделка на порционные куски круглой формы с кожей и костями (кругляши). Разделка на филе (пластование). Приготовление полуфабрикатов. Порционные полуфабрикаты нарезают из целых тушек (кругляшей) и пластованных для варки, жарения и припускания. Для варки используют кругляши и порционные куски филе с кожей и рёберными костями, нарезанные под углом 90° к позвоночнику. Мелкую рыбу варят целиком. Для припускания используют мелкую рыбу целиком, кругляши и филе с кожей без костей и чистого филе, нарезанного под углом 30° к поверхности филе. Для жарения используют мелкую рыбу целиком, кругляши и куски из всех видов филе, нарезанных под углом 45°.

Б. Размораживание. Удаление клейма, обмывание и обсушивание. Деление туш на полутуши и отруба. Выделение крупнокусковых частей, их жиловка и зачистка. Приготовление порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов. Для этого мясо нарезают поперёк волокон, отбивают, подрезают сухожилия, панируют, шпигуют и маринуют.

В. Сортировка. Калибровка. Мойка. Очистка. Дочистка. Нарезка. Упаковка, хранение и реализация.

27. Укажите технологию подготовки мясных полуфабрикатов.

А. Размораживание. Очистка от чешуи. Потрошение. Разделка на порционные куски круглой формы с кожей и костями (кругляши). Разделка на филе (пластование). Приготовление полуфабрикатов. Порционные полуфабрикаты нарезают из целых тушек (кругляшей) и пластованных для варки, жарения и припускания. Для варки используют кругляши и порционные куски филе с кожей и рёберными костями, нарезанные под углом 90° к позвоночнику. Мелкую рыбу варят целиком. Для припускания используют мелкую рыбу целиком, кругляши и филе с кожей без костей и чистого филе, нарезанного под углом 30° к поверхности филе. Для жарения используют мелкую рыбу целиком, кругляши и куски из всех видов филе, нарезанных под углом 45°.

Б. Размораживание. Удаление клейма, обмывание и обсушивание. Деление туш на полутуши и отруба. Выделение крупнокусковых частей, их жиловка и зачистка. Приготовление порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов. Для этого мясо нарезают поперёк волокон, отбивают, подрезают сухожилия, панируют, шпигуют и маринуют.

В. Сортировка. Калибровка. Мойка. Очистка. Дочистка. Нарезка. Упаковка, хранение и реализация.

28. В чем состоит технология подготовки овощных полуфабрикатов?

А. Размораживание. Очистка от чешуи. Потрошение. Разделка на порционные куски круглой формы с кожей и костями (кругляши). Разделка на филе (пластование). Приготовление полуфабрикатов. Порционные полуфабрикаты нарезают из целых тушек (кругляшей) и пластованных для варки, жарения и припускания. Для варки используют кругляши и порционные куски филе с кожей и рёберными костями, нарезанные под углом 90° к позвоночнику. Мелкую рыбу варят целиком. Для припускания используют мелкую рыбу целиком, кругляши и филе с кожей без костей и чистого филе, нарезанного под углом 30° к поверхности филе. Для жарения используют мелкую рыбу целиком, кругляши и куски из всех видов филе, нарезанных под углом 45°.

Б. Размораживание. Удаление клейма, обмывание и обсушивание. Деление туш на полутуши и отруба. Выделение крупнокусковых частей, их жиловка и зачистка. Приготовление порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов. Для этого мясо нарезают поперёк волокон, отбивают, подрезают сухожилия, панируют, шпигуют и маринуют.

В. Сортировка. Калибровка. Мойка. Очистка. Дочистка. Нарезка. Упаковка, хранение и реализация.

29. Раскройте технологию приготовления следующего блюда: борщ с капустой и картофелем.

А. В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу (с. 75) и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Б. Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают, цветную-разбирают на отдельные кочешки и варят. Затем картофель и овощи соединяют с соусом красным, или томатным, или сметанным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют нарезанную сырую тыкву или кабачки, очищенные от кожицы и семян, припущенную белокочанную капусту

или вареную цветную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут горошек зеленый консервированный, растертый чеснок и специи. При отпуске рагу поливают жиром и посыпают зеленью.

В. Нарезанные лук, морковь поджаривают со шпиком до полуготовности, добавляют нарезанную печень, специи, все жарят и пропускают два раза через мясорубку с частой решеткой, добавляют две трети нормы размягченного сливочного масла, молоко или бульон и тщательно вымешивают. Формуют в виде батона и оформляют маслом и рубленым яйцом. Вместо масла сливочного для паштета можно использовать куриный, утиный или гусиный жир. Отпускают паштет по 30-100 г на порцию.

30. Раскройте технологию приготовления следующего кулинарного изделия: рагу из овощей.

А. В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу (с. 75) и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Б. Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают, цветную-разбирают на отдельные кочешки и варят. Затем картофель и овощи соединяют с соусом красным, или томатным, или сметанным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют нарезанную сырую тыкву или кабачки, очищенные от кожицы и семян, припущенную белокочанную капусту или вареную цветную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут горошек зеленый консервированный, растертый чеснок и специи. При отпуске рагу поливают жиром и посыпают зеленью.

В. Нарезанные лук, морковь поджаривают со шпиком до полуготовности, добавляют нарезанную печень, специи, все жарят и пропускают два раза через мясорубку с частой решеткой, добавляют две трети нормы размягченного сливочного масла, молоко или бульон и тщательно вымешивают. Формуют в виде батона и оформляют маслом и рубленым яйцом. Вместо масла сливочного для паштета можно использовать куриный, утиный или гусиный жир. Отпускают паштет по 30-100 г на порцию.

31. Раскройте технологию приготовления следующего кулинарного изделия: паштет из печени.

А. В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу (с. 75) и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Б. Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают, цветную-разбирают на отдельные кочешки и варят. Затем картофель и овощи соединяют с соусом красным, или томатным, или сметанным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют нарезанную сырую тыкву или кабачки, очищенные от кожицы и семян, припущенную белокочанную капусту или вареную цветную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут горошек зеленый консервированный, растертый чеснок и специи. При отпуске рагу поливают жиром и посыпают зеленью.

В. Нарезанные лук, морковь поджаривают со шпиком до полуготовности, добавляют нарезанную печень, специи, все жарят и пропускают два раза через мясорубку с частой решеткой, добавляют две трети нормы размягченного сливочного масла, молоко или бульон

и тщательно вымешивают. Формуют в виде батона и оформляют маслом и рубленым яйцом. Вместо масла сливочного для паштета можно использовать куриный, утиный или гусиный жир. Отпускают паштет по 30-100 г на порцию.

32. Раскройте технологию приготовления следующего напитка: кофе на молоке.

А. Варят кофе черный, процеживают, добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения.

Б. Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

33. Раскройте технологию приготовления следующего напитка: какао с молоком.

А. Варят кофе черный, процеживают, добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения.

Б. Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

34. Укажите то, что не относиться к методам минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья на предприятии общественного питания.

А. Правильное хранение.

Б. Эффективная очистка.

В. Паровой способ очистки.

Г. Использование отходов для приготовления других блюд.

Д. Совместное (нераздельное) хранение сырья на предприятии общественного питания.

Е. Использование современных технологий.

Ж. Внедрение системы контроля.

35. Укажите виды вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

А. Опаливание. Пассерование. Ошпаривание (бланширование). Термостатирование.

Б. Варка. Припускание. Жарка. Тушение. Запекание.

36. Укажите то, что не относится к видам упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос.

А. Пластиковые контейнеры.

Б. Упаковка из бумаги и картона.

В. Алюминиевые лотки и контейнеры.

Г. Стальные листы.

Д. Картонные упаковки с ламинированной поверхностью.

37. Выделите материалы, используемые при упаковке блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос:

А. Пластик пищевой, бумага, картон, алюминий, пищевая фольга, пищевая пленка.

Б. Клей, чугун, дерево, бытовой пластик.

38. Укажите требования охраны труда на предприятиях общественного питания.

А. Безопасная организация производственных процессов. Применение современного оборудования. Безопасное размещение технологического оборудования. Рациональная организация рабочих мест. Применение средств защиты работников. Снижение утомляемости работников.

Б. Загромождение проходов. Несистематичная уборка рабочих мест. Отсутствие средств индивидуальной защиты. Нерациональное использование рабочего времени.

39. Укажите то, что не относится к принципам и приемам презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.

А. Учет цвета.

Б. Контрастное сочетание текстур.

В. Пропорции и объём порций.

Г. Безразличное отношение к потребителям.

Д. Украшение зеленью и съедобным декором.

Е. Выбор подходящей посуды.

Ж. Креативная подача блюд, напитков и кулинарных изделий.

40. Выделите температуру подачи супов.

А. Не ниже 75 °С.

Б. Не ниже 65 °С.

В. Не ниже 55 °С.

41. Укажите температуру подачи вторых блюд.

А. Не ниже 75 °С.

Б. Не ниже 65 °С.

В. Не ниже 45 °С.

42. Выделите температуру подачи холодных напитков.

А. 15–20 °С.

Б. 21–24 °С.

В. 10–14 °С.

43. Укажите температуру подачи салатов.

А. Не должна превышать 10–12 °С.

Б. Не должна превышать 14 °С.

В. Не должна превышать 25 °С.

44. Укажите органолептические способы проверки качества блюд, и кулинарных изделий перед упаковкой.

А. Внешний вид. Запах. Консистенция. Вкус.

Б. Материал. Цена. Упаковка. Сервис.

45. Назовите выход порции супа.

А. 500 мл.

Б. 200 мл.

В. 100 мл.

46. Укажите выход порции компота.

А. 300 мл.

Б. 200 мл.

В. 100 мл.

47. Укажите то, что не относится к правилам оформления платежей за блюда в организациях общественного питания.

А. Использование контрольно-кассовой техники (ККТ).

Б. Формирование кассового чека.

В. Выдача кассового чека.
Г. Грубое отношение к потребителю.

48. Укажите срок хранения подготовленных к отпуску супов в столовой.
А. Не должен превышать 3 часа с момента их изготовления.
Б. Не более 2-3 ч. с момента изготовления.
В. 18 часов.

49. Выделите срок хранения подготовленных к отпуску горячих блюд в столовой.
А. Не должен превышать 3 часа с момента их изготовления.
Б. Не более 2-3 ч. с момента изготовления.
В. 18 часов.

50. Назовите срок хранения подготовленных к отпуску салатов из сырых овощей и фруктов без заправки в столовой.
А. Не должен превышать 3 часа с момента их изготовления.
Б. Не более 2-3 ч. с момента изготовления.
В. 18 часов.

2.2. Содержание наряд-заданий на выполнение обучающимися с ОВЗ практических квалификационных работ.

Примерный перечень наряд-заданий по вариантам на выполнение практических квалификационных работ в рамках квалификационного экзамена как формы итоговой аттестации обучающихся по ПАОП ПО.

Вариант 1.

Наряд-задание: выполните предлагаемые практические задания.

Наряд-задание № 1.1.

Выполните действия по приготовлению следующего блюда: борщ с картофелем. Осуществите презентацию блюда.

Наряд-задание № 1.2.

Выполните необходимые операции по приготовлению компота из свежих плодов. Осуществите презентацию напитка.

Наряд-задание № 1.3

Приготовьте следующее кулинарное изделие: рыба жареная с луком по-ленинградски с гарниром (на выбор). Осуществите презентацию и продажу кулинарного изделия.

Вариант 2.

Наряд-задание: выполните предлагаемые практические задания.

Наряд-задание № 2.1.

Выполните действия по приготовлению следующего блюда: борщ с фасолью. Осуществите презентацию блюда.

Наряд-задание № 2.2.

Выполните необходимые операции по приготовлению компота из смеси сухофруктов. Осуществите презентацию напитка.

Наряд-задание № 2.3

Приготовьте следующее кулинарное изделие: печень по-строгановски с гарниром (на выбор). Осуществите презентацию и продажу кулинарного изделия.

Вариант 3.

Наряд-задание: выполните предлагаемые практические задания.

Наряд-задание № 3.1.

Выполните действия по приготовлению следующего блюда: щи из свежей капусты. Осуществите презентацию блюда.

Наряд-задание № 3.2.

Выполните необходимые операции по приготовлению киселя из плодов или ягод свежих. Осуществите презентацию напитка.

Наряд-задание № 3.3

Приготовьте следующее кулинарное изделие: жаркое по-домашнему. Осуществите презентацию и продажу кулинарного изделия.

Вариант 4.

Наряд-задание: выполните предлагаемые практические задания.

Наряд-задание № 4.1.

Выполните действия по приготовлению следующего блюда: суп картофельный с бобовыми. Осуществите презентацию блюда.

Наряд-задание № 4.2.

Выполните необходимые операции по приготовлению чая с лимоном. Осуществите презентацию напитка.

Наряд-задание № 4.3

Приготовьте следующее кулинарное изделие: печень, тушенная в соусе с гарниром (на выбор). Осуществите презентацию и продажу кулинарного изделия.

Вариант 5.

Наряд-задание: выполните предлагаемые практические задания.

Наряд-задание № 5.1.

Выполните действия по приготовлению следующего блюда: солянка домашняя. Осуществите презентацию блюда.

Наряд-задание № 5.2.

Выполните необходимые операции по приготовлению кофе на молоке сгущенном. Осуществите презентацию напитка.

Наряд-задание № 5.3

Приготовьте следующее кулинарное изделие: гуляш с гарниром (на выбор). Осуществите презентацию и продажу кулинарного изделия.

Вариант 6.

Наряд-задание: выполните предлагаемые практические задания.

Наряд-задание № 6.1.

Выполните действия по приготовлению следующего блюда: суп-пюре из картофеля. Осуществите презентацию блюда.

Наряд-задание № 6.2.

Выполните необходимые операции по приготовлению какао с молоком сгущенным. Осуществите презентацию напитка.

Наряд-задание № 6.3.

Приготовьте следующее кулинарное изделие: котлеты картофельные. Осуществите презентацию и продажу кулинарного изделия.

2.3. Содержание листов для оценки (оценочных листов) результатов воспитания обучающихся с ОВЗ по ПАОП ПО.

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	**Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания**	**Основные показатели оценки результатов**	**Показатель выражен / не выражен**
1	*2*	*3*	*4*
обучающийся, 1) в рамках гражданского воспитания:			
осознанно выражающий	педагогическое	сознательное проявление	

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	**Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания**	**Основные показатели оценки результатов**	**Показатель выражен / не выражен**
1	*2*	*3*	*4*
свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе;	наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	российской гражданской принадлежности (идентичности) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе	
сознающий свое единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	демонстрация своего осознанного единства с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, проявление ответственности за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания	
проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация гражданско-патриотической позиции, готовности к защите Родины, выражение способности аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду	
ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов	проявление ориентации на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения	

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	**Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания**	**Основные показатели оценки результатов**	**Показатель выражен / не выражен**
1	*2*	*3*	*4*
правопорядка, прав и свобод сограждан;	деятельности обучающихся	закона и правопорядка, соблюдения прав и свобод сограждан	
осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация осознанно и деятельно выраженного неприятия любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности	
обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в самоуправлении обучающихся, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах);	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	демонстрация опыта гражданской социально значимой деятельности (в самоуправлении обучающихся, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах)	
понимающий профессиональное значение осваиваемой профессии рабочего для социально-экономического, промышленного и научно-технологического развития страны;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	выражение понимания профессионального значения осваиваемой профессии рабочего для социально-экономического, промышленного и научно-технологического развития страны	
осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические	осознанное проявление гражданской активности в социальной и экономической жизни	

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	**Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания**	**Основные показатели оценки результатов**	**Показатель выражен / не выражен**
1	*2*	*3*	*4*
	методики		
2) в рамках патриотического воспитания:			
осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация осознания своей национальной, этнической принадлежности, выражение приверженности к родной культуре, любови к своему народу	
сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	проявление осознанной причастности к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийской идентичности	
проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация деятельного ценностного отношения к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам	
проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	выражение уважения к соотечественникам, проживающим за рубежом, демонстрация поддержания их прав, защиты их интересов в сохранении общероссийской идентичности	
осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, профессионально	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся,	проявление неравнодушного отношения к выбранной профессиональной деятельности, демонстрация	

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	**Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания**	**Основные показатели оценки результатов**	**Показатель выражен / не выражен**
1	*2*	*3*	*4*
совершенствующийся, положительно презентующий осваиваемую профессию рабочего профессионального обучения;	специальные диагностические методики	профессионального самосовершенствования, положительной презентации осваиваемой профессии рабочего профессионального обучения	
3) в рамках духовно-нравственного воспитания:			
проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учетом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	выражение приверженности традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учетом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения	
проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учетом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация уважения к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учетом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан	
понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные	демонстрация деятельного понимания ценности межнационального, межрелигиозного согласия, проявление способности вести диалог с людьми разных	

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	**Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания**	**Основные показатели оценки результатов**	**Показатель выражен / не выражен**
1	*2*	*3*	*4*
вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;	диагностические методики	национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения	
ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	выражение ориентированности на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности	
обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	демонстрация сформированных представлений о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России	
обладающий сформированными представлениями о значении и ценности осваиваемой профессии рабочего профессионального обучения, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	демонстрация сформированных представлений о значении и ценности осваиваемой профессии рабочего профессионального обучения, знание и соблюдение правил и норм профессиональной этики	
4) в рамках эстетического воспитания:			
выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация понимания ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия	

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	**Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания**	**Основные показатели оценки результатов**	**Показатель выражен / не выражен**
1	*2*	*3*	*4*
проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	выражение восприимчивости к разным видам искусства, понимания эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, проявление умения критически оценивать это влияние	
проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	проявление понимания художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значения нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве	
ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация ориентированности на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды	
демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре осваиваемой профессии рабочего;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	демонстрация знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре осваиваемой профессии рабочего	
использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные	проявление применения возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в	

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	**Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания**	**Основные показатели оценки результатов**	**Показатель выражен / не выражен**
1	*2*	*3*	*4*
деятельности;	диагностические методики	профессиональной деятельности	
5) в рамках физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:			
понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация осознания и применения в практической деятельности понимания ценности жизни, здоровья и безопасности, значения личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей	
соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	соблюдение правил личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде	
выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация на практике установки на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремления к физическому совершенствованию	
проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей),	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся,	выражение сознательного и обоснованного неприятия вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм	

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	**Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания**	**Основные показатели оценки результатов**	**Показатель выражен / не выражен**
1	*2*	*3*	*4*
деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья;	специальные диагностические методики	зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, выражение понимания их вреда для физического и психического здоровья	
демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	проявление навыков рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей	
демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действующий в чрезвычайных ситуациях;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	проявление демонстрации и развития своей физической подготовки, необходимой для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), демонстрация умений эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, специальные диагностические методики	демонстрация применения средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной	

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	**Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания**	**Основные показатели оценки результатов**	**Показатель выражен / не выражен**
1	*2*	*3*	*4*
уровня физической подготовленности;		деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности по осваиваемой профессии рабочего профессионального обучения;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	проявление физической подготовленности и физического развития в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности по осваиваемой профессии рабочего профессионального обучения	
6) в рамках профессионально-трудового воспитания:			
понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	выражение понимания профессиональных идеалов и ценностей, проявление уважения к труду, результатам труда, к трудовым достижениям российского народа, трудовым и профессиональным достижениям своих земляков, их вкладу в развитие своего поселения, края, страны	
участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах практики, в своей местности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация участия в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах практики, в своей местности	

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	**Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания**	**Основные показатели оценки результатов**	**Показатель выражен / не выражен**
1	*2*	*3*	*4*
выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, специальные диагностические методики	проявление осознанной готовности к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности	
понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, специальные диагностические методики	демонстрация понимания специфики профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, проявление готовности учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества	
ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	проявление ориентированности на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества	
обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация сформированных представлений о значении и ценности выбранной профессии, проявление уважения к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддержание позитивного образа и престижа своей профессии в обществе	
применяющий знания о нормах выбранной	педагогическое наблюдение, беседа,	демонстрация использования знаний о	

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	**Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания**	**Основные показатели оценки результатов**	**Показатель выражен / не выражен**
1	*2*	*3*	*4*
профессии рабочего профессионального обучения, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной работе в соответствии с нормативно-ценностной системой;	анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	нормах выбранной профессии рабочего профессионального обучения, всех ее требований и выражение готовности реально участвовать в профессиональной работе в соответствии с нормативно-ценностной системой	
готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	проявление готовности к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли	
обладающий знаниями технической эксплуатации и обслуживания, ремонту, монтажу, программированию и проектированию устройств, приборов, оборудования, машин и установок в различных отраслях промышленности в рамках осваиваемой профессии рабочего;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	демонстрация владения знаниями технической эксплуатации и обслуживания, ремонту, монтажу, программированию и проектированию устройств, приборов, оборудования, машин и установок в различных отраслях промышленности в рамках осваиваемой профессии рабочего	
обладающий знаниями о технических устройствах, их свойствах, принципах работы в рамках осваиваемой профессии рабочего профессионального обучения;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	демонстрация владения знаниями о технических устройствах, их свойствах, принципах работы в рамках осваиваемой профессии рабочего профессионального обучения	
7) в рамках экологического воспитания:			
демонстрирующий в поведении сформированность	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование,	демонстрация в поведении сформированности	

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	**Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания**	**Основные показатели оценки результатов**	**Показатель выражен / не выражен**
1	*2*	*3*	*4*
экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде;	тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственности за действия в природной среде	
выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	проявление деятельного неприятия действий, приносящих вред природе, демонстрация содействия сохранению и защите окружающей среды	
применяющий знания из изучаемых учебных дисциплин, профессиональных модулей для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	проявление применения знаний из изучаемых учебных дисциплин, профессиональных модулей для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве	
имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной профессии рабочего;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	выражение владения и развития опыта экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной профессии рабочего	
ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование,	проявление ответственного подхода к рациональному	

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	**Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания**	**Основные показатели оценки результатов**	**Показатель выражен / не выражен**
1	*2*	*3*	*4*
и других природных ресурсов в жизни, в рамках обучения и профессиональной деятельности;	тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни, в рамках обучения и профессиональной деятельности	
понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация понимания основ экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью	
8) в рамках ценностей научного познания:			
деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учетом своих интересов, способностей, достижений, выбранной профессии рабочего профессионального обучения;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	проявление деятельного выражения познавательных интересов в разных предметных областях с учетом своих интересов, способностей, достижений, выбранной профессии рабочего профессионального обучения	
обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация представлений о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, проявление аргументированно выраженного понимания значения науки и технологий для развития российского общества и	

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	**Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания**	**Основные показатели оценки результатов**	**Показатель выражен / не выражен**
1	*2*	*3*	*4*
безопасности;		обеспечения его безопасности	
демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, специальные диагностические методики	проявление навыков критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности	
умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация умений выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	проявление применения современных средств поиска, анализа и интерпретации информации, информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности	
развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация развития и применения навыков наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности	

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания	Основные показатели оценки результатов	Показатель выражен / не выражен
1	*2*	*3*	*4*
обладающий опытом участия в учебно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности выбранной профессии рабочего;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	демонстрация владения опытом участия в учебно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности выбранной профессии рабочего	
проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	выражение проявления сознательного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	

2.4. Содержание листов для оценки (оценочных листов) результатов комплексного сопровождения обучающихся с ОВЗ, их образовательной деятельности по ПАОП ПО.

Наименования результатов комплексного сопровождения обучающихся с ОВЗ	Методы оценки достижения обучающимися с ОВЗ результатов их комплексного сопровождения	Основные показатели оценки результатов	Показатель выражен / не выражен
1	*2*	*3*	*4*
адаптированность обучающихся к режиму и условиям профессиональной образовательной организации	наблюдение, беседа	соблюдение обучающимися правил внутреннего распорядка и режима организации образовательной деятельности в профессиональной образовательной организации	
включенность обучающихся в учебно-познавательную	наблюдение, беседа, метод анализа продуктов деятельности	проявление обучающихся включенности в учебно-	

Наименования результатов комплексного сопровождения обучающихся с ОВЗ	**Методы оценки достижения обучающимися с ОВЗ результатов их комплексного сопровождения**	**Основные показатели оценки результатов**	**Показатель выражен / не выражен**
1	*2*	*3*	*4*
деятельность	обучающихся	познавательную деятельность	
сформированность интереса к трудовой и профессиональной деятельности	наблюдение, беседа, метод анализа продуктов деятельности обучающихся	демонстрация интереса к трудовой и профессиональной деятельности	
способность применять сформированные профессиональные компетенции в рамках осваиваемой профессии в трудовой и профессиональной деятельности	наблюдение, метод анализа продуктов деятельности обучающихся	проявление способности применять сформированные профессиональные компетенции в рамках осваиваемой профессии в трудовой и профессиональной деятельности	
сформированность у обучающихся умений организовывать свою самостоятельную работу по выполнению учебных и трудовых заданий (поручений)	наблюдение, беседа, анкетирование	демонстрация обучающимися сформированности у них умений организовывать свою самостоятельную работу по выполнению учебных и трудовых заданий (поручений)	
снятие у обучающихся психологических барьеров в общении с окружающими	наблюдение, беседа, анкетирование	отсутствие у обучающихся психологических барьеров в общении с окружающими	
сформированность у обучающихся умений вступать в конструктивное взаимодействие (общение) с окружающими людьми	наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, использование специальных диагностических методик	демонстрация обучающимися умений вступать в конструктивное взаимодействие (общение) с окружающими людьми	
освоенность обучающимися правил культуры поведения и общения	наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование	демонстрация поведения, основанного на соблюдении правил культуры поведения и общения	
отсутствие проявлений агрессивности, конфликтности личности	наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, использование специальных	демонстрация обучающимися отсутствия проявлений агрессивности, конфликтности личности	

Наименования результатов комплексного сопровождения обучающихся с ОВЗ	**Методы оценки достижения обучающимися с ОВЗ результатов их комплексного сопровождения**	**Основные показатели оценки результатов**	**Показатель выражен / не выражен**
1	*2*	*3*	*4*
	диагностических методик		
сформированность у обучающимися социально-бытовых умений и навыков (умения и навыки самообслуживания и гигиены, умения и навыки ведения домашнего хозяйства, умения, необходимые для осуществления самостоятельной жизнедеятельности, и др.)	наблюдение, беседа, анкетирование	проявление обучающимися социально-бытовых умений и навыков (умения и навыки самообслуживания и гигиены, умения и навыки ведения домашнего хозяйства, умения, необходимые для осуществления самостоятельной жизнедеятельности, и др.)	
состояние психологический защищенности у обучающихся	наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование	проявление обучающимися состояния психологический защищенности	
развитость толерантных проявлений личности	наблюдение, беседа, тестирование	демонстрация толерантных проявлений личности	
продвижение в развитии познавательных психических процессов (внимания, памяти, мышления, воображения, речи и др.)	тестирование, использование специальных диагностических методик, наблюдение	выраженность положительной динамики развития у обучающихся познавательных психических процессов (внимания, памяти, мышления, воображения, речи и др.)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация примерной программы итоговой аттестации предполагает наличие отдельного учебного кабинета технологий приготовления, презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий (1) и учебных мастерской выполнения заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий (2).

Оборудование кабинета:
- рабочие места для членов аттестационной комиссии;
- рабочие места для обучающихся;
- регламентированная документация для проведения итоговой аттестации.

Технические средства обучения:
- ноутбук (компьютер);
- мультимедийный проектор (интерактивная доска).

Оборудование учебных мастерских:
- рабочие места для членов аттестационной комиссии;
- рабочие места для обучающихся;
- регламентированная документация для проведения итоговой аттестации;
- оборудование, инвентарь и сырье, необходимые для выполнения обучающимися с ОВЗ наряд-заданий в рамках подготовки практических квалификационных работ:

оборудование:
- раковины;
- столы разделочные;
- картофелеочистительная машина;
- мясорубка;
- плита индукционная;
- водонагреватель;
- микроволновка;
- холодильный шкаф;
- блендеры;
- миксеры;
- термомиксер;
- дегидратор;
- пароконвектомат;
- контрольно-кассового оборудование;
- программно-аппаратный комплекс для приема к оплате платежных карт (POS терминалами);

инвентарь:
- доски разделочные;
- кисточки для смазывания;
- мерный стакан;
- миски;
- лопатки;
- посуда;

сырье, необходимое для выполнения наряд-заданий в рамках итоговой аттестации по адаптированной образовательной программе.

В условиях реализации примерной программы итоговой аттестации в дистанционном формате с использованием дистанционных образовательных технологий обучающиеся сами обеспечивают создание необходимых материально-технических условий для сдачи ими квалификационного экзамена. При необходимости профессиональная образовательная организация на основании письменного заявления обучающегося может оказать содействие ему в создании должных с его стороны материально-технических условий для организации образовательной деятельности с использованием дистанционных образовательных технологий.

Предусмотрено создание специальных условий в профессиональной образовательной организации для прохождения обучающимися с ОВЗ итоговой аттестации по ПАОП ПО в

зависимости от имеющейся нозологии, регламентированное соответствующими нормативно-правовыми актами Российской Федерации, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации.

3.2. Перечень основных документов, необходимых для проведения итоговой аттестации.

Для проведения итоговой аттестации необходимые следующие документы:

- программа итоговой аттестации по адаптированной образовательной программе;
- приказ директора профессиональной образовательной организации «О проведении итоговой аттестации обучающихся, осваивающих адаптированную программу профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар в 20___ году» (включает в себя утверждение сроков проведения итоговой аттестации, состава аттестационной комиссии, допуск обучающихся с ОВЗ к итоговой аттестации);
- журнал успеваемости учебной группы;
- сводная ведомость успеваемости обучающихся;
- экзаменационные билеты для проверки теоретических знаний обучающихся по адаптированной образовательной программе в письменной форме;
- листы для обучающихся для ответов на экзаменационные билеты;
- наряд-задания на выполнение обучающимися с ОВЗ практических квалификационных работ;
- листы для оценки результатов воспитания обучающихся с ОВЗ по адаптированной образовательной программе;
- листы оценки итогов комплексного сопровождения обучающихся с ОВЗ в рамках реализации адаптированной образовательной программы;
- книга протоколов заседаний аттестационной комиссии или бланки протоколов заседания аттестационной комиссии;
- иная документация (при необходимости).

После проведения итоговой аттестации по ПАОП ПО оформляется приказ профессиональной образовательной организации «Об отчислении обучающихся, освоивших адаптированную программу профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар в 20___ году, в связи с завершением итоговой аттестации».

Далее лица, успешно прошедшие профессиональное обучение, получают документы о квалификации (свидетельства о профессии рабочего).

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим за квалификационный экзамен неудовлетворительные оценки или не допущенным к итоговой аттестации выдаются справки об обучении или о периоде обучения.

3.3. Кадровое обеспечение итоговой аттестации.

Педагогические работники профессиональной образовательной организации, входящие в состав аттестационной комиссии должны иметь среднее профессиональное образование или высшее образование, соответствующее профилю ПАОП ПО. Они должны иметь опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходить обязательные стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года. Все педагогические работники осваивают дополнительные профессиональные программы – программы повышения квалификации не реже одного раза в три года. К руководящим работникам профессиональной образовательной организации, входящим в состав аттестационной комиссии, специальные требования не предъявляются.

В аттестационную комиссию должны входить представители работодателей.

Для сопровождения участия обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ, имеющих инвалидность) в итоговой аттестации привлекаются специалисты в зависимости от данной категории обучающихся (нозологии).

3.4. Перечень информационных источников, изучение которых необходимо для подготовки обучающихся к квалификационному экзамену.

Основные источники.

1. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.

2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А, Качурина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 160 с.

3. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А, Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

4. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебное пособие для НПО / З.П. Матюхина. – Москва; ИРПО. Издательский центр «Академия», 1999. – 184 с.

5. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 128 с.

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / под ред. А. В. Толмачевой и др.; НИИОП ; Управление общественного питания Минторга СССР. – Москва: Экономика, 1982. – 811 с.

7. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 288 с.

8. Услуги общественного питания. Сборник нормативных актов. – М.: Проспект, 2021. – 144 с.

9. Шитякова Т.Ю. приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 176 с.

Дополнительные источники.

1. Богачева А.А. Приготовление супов и соусов: учеб. пособие/ авт.-сост. А.А. Богачева, О.В, Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов н/Д: Феникс, 2018.- 174 с.

2. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов.— 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с.

3. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 128 с.

4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 96 с.

5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.

6. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебное пособие для НПО / З.П. Матюхина. – Москва; ИРПО. Издательский центр «Академия», 1999. – 184 с.

7. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 128 с.

8. Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.А. Солдатенкова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 368 с.

9. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 396 с.

10. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 695 с.

Работа обучающихся с ОВЗ с данными источниками осуществляется в рамках освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей.

При необходимости учебная литература должна быть адаптирована к обучающимся с ОВЗ и инвалидностью с учетом их ограничений жизнедеятельности.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В РАМКАХ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1. Оценка выполнения обучающимся задания на проверку теоретических знаний по ПАОП ПО.

Форма контроля и оценки: экзамен в письменной форме.

Методы контроля и оценки: тестирование.

Универсальная шкала оценки ответов обучающихся

№ п/п	Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки обучающегося	
		Балл (отметка)	Словесный аналог
1	*3*	*4*	*5*
1	от 90 % – до 100 % включительно	5	Отлично
2	от 70 % – до 90 %	4	Хорошо
3	от 50 % – до 70 %	3	Удовлетворительно
4	менее 50 %	2	Неудовлетворительно

4.2. Оценка выполнения обучающимся с ОВЗ наряд-задания на подготовку практической квалификационной работы.

Форма контроля и оценки: экзамен в практической форме.

Методы контроля и оценки: наблюдение за деятельностью обучающегося во время выполнения наряд-задания, анализ хода и результатов выполнения обучающимся практической квалификационной работы, экспертная оценка выполненной практической квалификационной работы.

Универсальная шкала оценки выполнения обучающимися практических квалификационных работ

№ п/п	Процент результативности выполнения наряд-задания (правильных действий, операций, соблюдение регламентированного времени выполнения (скорость), точность и качество выполненной работы)	Оценка уровня выполнения обучающимся с ОВЗ практической квалификационной работы	
		Балл (отметка)	Словесный аналог
1	*3*	*4*	*5*
1	от 90 % – до 100 % включительно	5	Отлично
2	от 70 % – до 90 %	4	Хорошо
3	от 50 % – до 70 %	3	Удовлетворительно
4	менее 50 %	2	Неудовлетворительно

4.3. Оценка воспитательных результатов реализации ПАОП ПО.

Форма оценки: заполнение оценочных листов.

Метод оценки: экспертная оценка.

Оценивается выраженность каждого основного показателя оценки результата воспитания по бинарной системе оценивания: «показатель выражен» / «показатель не выражен». Итог оценивания: «планируемые результаты воспитания по адаптированной образовательной программе освоены» / «планируемые результаты воспитания по адаптированной образовательной программе не освоены». Фиксация освоения обучающимся запланированных результатов воспитания возможна, если не менее половины основных показателей оценки результатов выражены (50 % и более освоения).

4.4. Оценка результатов комплексного сопровождения обучающихся с ОВЗ, их образовательной деятельности в рамках реализации ПАОП ПО.

Форма оценки: заполнение оценочных листов.

Метод оценки: экспертная оценка.

Оценивается выраженность каждого основного показателя оценки результата комплексного сопровождения обучающихся с ОВЗ по бинарной системе оценивания: «показатель выражен» / «показатель не выражен». Итог оценивания: «планируемые результаты комплексного сопровождения обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в рамках реализации адаптированной образовательной программе освоены» / «планируемые результаты комплексного сопровождения обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в рамках реализации адаптированной образовательной программе

не освоены». Фиксация освоения обучающимся запланированных результатов их комплексного сопровождения возможна, если не менее половины основных показателей оценки результатов выражены (50 % и более освоения).

4.5. Выставление итоговой оценки за квалификационный экзамен.

Оценка обучающемуся с ОВЗ за прохождение итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена выставляется по пятибалльной системе оценивания на основании оценки за проверку теоретических знаний по адаптированной образовательной программе и оценки за выполнение практической квалификационной работы. При оценивании обучающихся с ОВЗ на итоговой аттестации осуществляется учет бинарного оценивания результатов их воспитания и комплексного сопровождения в рамках реализации адаптированной основной программы профессионального обучения.

**Приложение 10. Примерные оценочные материалы
для проведения промежуточных аттестаций
по общепрофессиональным учебным дисциплинам**

**Приложение 10.1
к ПАОП ПО по профессии
16675 Повар**

ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОП.01 ОСНОВЫ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

**примерной адаптированной основной программы профессионального обучения –
примерной адаптированной программы профессиональной подготовки
по профессии рабочего, должности служащего**

**по профессии рабочего
16675 Повар**

для очной формы обучения

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерных оценочных материалов

2. Примерные оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по общепрофессиональной учебной дисциплине

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1.1. Общие положения.

Примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации (примерные адаптированные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации) по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.01 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий (далее – ПАОП ПО), подготовленной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования), разработаны на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30, и примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.01 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве по указанной выше профессии рабочего.

Настоящие примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине предназначены для контроля и оценки результатов освоения обучающимися с ОВЗ содержания общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.01 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве, относящейся к общепрофессиональным дисциплинам и входящей в состав общепрофессионального учебного цикла ПАОП ПО.

Примерные оценочные материалы по общепрофессиональной учебной дисциплине включают в себя примерные оценочные материалы (примерные адаптированные оценочные материалы) для проведения промежуточной аттестации обучающихся с ОВЗ в форме письменного зачета.

Данные примерные оценочные материалы по общепрофессиональной учебной дисциплине не содержат сведений об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей учебной дисциплине, так как информация об этом представлена в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО и в примерной рабочей программе воспитания примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

1.2. Результаты освоения общепрофессиональной учебной дисциплины, подлежащие проверке.

Результаты освоения обучающимися с ОВЗ общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.01 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве, подлежащие проверке, находят свое выражение в освоенных ими умениях, усвоенных знаниях, отраженных в основных показателях оценки результатов (см. таблицу 1).

Таблица 1.

Результаты освоения обучающимися общепрофессиональной учебной дисциплины, подлежащие проверке

№ п/п	Результаты обучения (освоенные умения (далее – У), усвоенные знания (далее – З)	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)
1	*2*	*3*
1	Умения:	
1.1	У-1. Выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	Своевременность, быстрота и точность выполнения простейших микробиологических исследований и проведения оценки полученных результатов
1.2	У-2. Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства	Своевременность и точность соблюдения правил личной гигиены и санитарных требований в условиях пищевого производства
1.3	У-3. Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	Своевременность и качество санитарной обработки оборудования и инвентаря
1.4	У-4. Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	Оперативность и точность приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств
2	Знания:	
2.1	З-1. Основные группы микроорганизмов	Знание основных групп микроорганизмов
2.2	З-2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Знание основных пищевых инфекций и пищевых отравлений
2.3	З-3. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Знание возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве
2.4	З-4. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Знание санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде
2.5	З-5. Правила личной гигиены работников пищевых производств	Знание правил личной гигиены работников пищевых производств
2.6	З-6. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения	Знание классификации моющих средств, правил их применения, условий и сроков их хранения
2.7	З-7. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Знание правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

1.3. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.01 Основы санитарии и гигиены в

пищевом производстве осуществляется преподавателем в процессе проведения промежуточной аттестации в форме письменного зачета, проводимого при помощи тестирования (см. таблицу 2).

Таблица 2.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

№ п/п	**Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**	**Наименование оценочного материала**	**Код оценочного материала**
1	*2*	*3*	*4*	*5*
1	У-1. Выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
2	У-2. Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
3	У-3. Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
4	У-4. Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
5	З-1. Основные группы микроорганизмов	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
6	З-2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
7	З-3. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
8	З-4. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
9	З-5. Правила личной гигиены работников пищевых производств	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*
10	З-6. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
11	З-7. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1

1.4. Система контроля и оценки освоения обучающимися примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины.

Система контроля и оценки освоения обучающимися с ОВЗ содержания примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины в процессе промежуточной аттестации регламентируется в соответствии с локальными актами (положениями) о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся в профессиональной образовательной организации, учебным планом по ПАОП ПО, примерной адаптированной программой общепрофессиональной учебной дисциплины.

Объектами оценки освоения содержания общепрофессиональной учебной дисциплины являются знания и умения.

В ходе промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.01 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве используется бинарная система оценивания (оценки: «зачтено», «не зачтено»).

2. ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочный материал № ОС-1

Наименование: тестовые задания (вопросы) по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.01 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве в рамках промежуточной аттестации в форме письменного зачета.

Время проведения: 2 часа.

Оборудование и материалы: раздаточный материал с тестовыми заданиями (вопросами), листы для подготовки ответов на тестовые задания (вопросы) на зачете, ручки.

Содержание.

Тест по учебной дисциплине
ОП.01 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве
(вариант 1)

Задание: ответьте письменно на приведенные ниже тестовые задания (вопросы).

1. Что нужно сделать, чтобы не заболеть дизентерией?
а) сделать прививку
б) чаще мыть руки
в) употреблять чистую воду

2. Что такое личная гигиена?
а) гигиена лица
б) гигиена тела, одежды, обуви
в) гигиена одежды

3. Какие из перечисленных факторов могут вызывать пищевые отравления?
а) наличие в пище яиц гельминтов
б) наличие в пище микробов и токсинов
в) содержание в пище избытков жиров и витаминов

4. Правила хранения сыпучих продуктов в складских помещениях:
а) на стеллажах
б) в шкафах
в) на полу в специальной таре

5. Каким раствором производится дезинфекция в предприятиях торговли?
а) 2%раствором кальцинированной соды
б) раствором хлорной извести, хлорамина
в) хозяйственным мылом

6. Как часто проходят флюорографию работники торговли?
а) 1 раз в 5 лет
б) ежегодно
в) 1 раз в 2 года

7. Как следует хранить санитарную и домашнюю одежду?
а) вместе
б) отдельно
в) не имеет значение

8. Максимальные сроки хранения особо скоропортящихся продуктов при температуре +6°С:
а) от 6 до 72 часов
б) до 48 часов
в) до 5-ти суток

9. Могут ли случайно упавшие на пол продукты (без упаковки) отпускаться покупателям?
а) могут после санитарной зачистки
б)иногда ,если быстро поднять
в) нет

10. Наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов:
а) микробиология
б) физиология
в) гигиена.

11. Определите периодичность медицинских осмотров для работников ООП
а) 2 раза в год
б) 1 раз в 2 года
в) 1 раз в год

12. Санитария – это:
а) правила соблюдения строгого санитарного режима
б) наука, изучающая влияние различных факторов внешней среды
в) практическое осуществление гигиенических норм и правил

13. Работники ПОП проходят исследование на бактерионосительство:
а) два раза в год
б) каждые 3 месяца
в) один раз в год

14. ...возникают при употреблении пищи с содержанием в ней незначительного количества живых возбудителей:
а) пищевые инфекции
б) пищевые отравления
в) зоонозы

15. Для профилактики глистных заболеваний на ПОП необходимо проверять поваров и кондитеров на глистоносительство:
а) не реже одного раза в год
б) не реже одного раза в 2 года
в) не реже одного раза в 5 лет

Тест по учебной дисциплине
ОП.01 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве
(вариант 2)

Задание: ответьте письменно на приведенные ниже тестовые задания (вопросы).

1. Укажите возможные источники микробиологического загрязнения пищи стафилококком.
а) люди с выраженным поражением зрения
б) люди с тяжелыми заболеваниями печени и системы кроветворения
в) люди с гнойничковыми поражениями кожи, больные ангиной и насморком

2. Определите название мероприятий по борьбе с мухами, тараканами и муравьями на пищевом производстве.
а) дефростация
б) дератизация
в) дезинфекция

3. Укажите периодичность обработки технологического оборудования.
а) по мере загрязнения и по окончании работы
б) еженедельно
в) не чаще 1 раза в смену

4. Назовите раствор, которым производится обработка хлебных полок для профилактики возникновения картофельной болезни хлеба.

а) 1 % раствор уксусной кислоты
б) 0,5 % раствор хлорной извести
в) 1 % раствор кальцинированной соды

5. Найдите название продукта, в котором содержится большое количество яда соланина.
а) проросший и позеленевший картофель
б) сырая фасоль
в) свежие лесные грибы

6. Определите периодичность прохождения профессиональной, гигиенической подготовки и аттестации для работников ООП.
а) ежемесячно
б) 1 раз в полгода
в) 1 раз в 2 года

7. Укажите название пути микробиологического заражения на пищевом производстве, который осуществляется через грязные руки, посуду:
а) контактно-бытовой
б) воздушно-пылевой
в) вертикальный

8. Определите возможность хранения в организациях общественного питания средств для борьбы с грызунами.
а) хранить в специально отведенном месте
б) хранить категорически запрещено
в) хранить в любом месте на производстве

9. Определите возможность контакта сырых и готовых продуктов при работе технологического оборудования.
а) абсолютно исключается
б) разрешена в холодное время года
в) разрешена в небольших организациях

10. Укажите допустимые способы размораживания мяса на предприятиях общественного питания.
а) на плите и в духовом шкафу
б) в горячей и в холодной воде
в) в дефростере и на столах мясного цеха

11. Назовите способ температурного воздействия, который приводит к гибели спор микроорганизмов.
а) стерилизация
б) замораживание
в) пастеризация

12. Ученый, который открыл микробы:
а) Роберт Кох
б) Луи Пастер
в) Антоний Левенгук

13. Яйца обсеменяются микроорганизмами:

а) во время снесения
б) при транспортировке
в) при мойке

14. Основное требование к планировке помещений ПОП:
а) последовательность и поточность
б) перекрещивание потоков сырья
в) перекрещивание готовой продукции

15. Для чего на ПОП проводят профилактические меры?
а) чтобы готовые блюда эстетично выглядели
б) чтобы пища была вкуснее
в) чтобы предупредить возможность заражения микробами пищевых продуктов и готовой пищи

Эталонный результат.

Правильные ответы на тестовые задания (вопросы). Вариант 1.

В оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации (адаптированных оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации) по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.01 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве адаптированной образовательной программы приводится ключ ответов на тестовые задания (вопросы) данного варианта.

Правильные ответы на тестовые задания (вопросы). Вариант 2.

В оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации (адаптированных оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации) по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.01 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве адаптированной образовательной программы приводится ключ ответов на тестовые задания (вопросы) данного варианта.

Критерии оценки.

Оценка «зачтено»: от 50 % – до 100 % включительно правильных ответов на тестовые задания (вопросы).

Оценка «не зачтено»: менее 50 % правильных ответов на тестовые задания (вопросы).

Приложение 10.2
к ПАОП ПО по профессии
16675 Повар

ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего

по профессии рабочего
16675 Повар

для очной формы обучения

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерных оценочных материалов

2. Примерные оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по общепрофессиональной учебной дисциплине

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1.1. Общие положения.

Примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации (примерные адаптированные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации) по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения пищевых продуктов примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий (далее – ПАОП ПО), подготовленной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования), разработаны на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30 и примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения пищевых продуктов по указанной выше профессии рабочего.

Настоящие примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине предназначены для контроля и оценки результатов освоения обучающимися с ОВЗ содержания общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения пищевых продуктов, относящейся к общепрофессиональным дисциплинам и входящей в состав общепрофессионального учебного цикла ПАОП ПО.

Примерные оценочные по общепрофессиональной учебной дисциплине включают в себя оценочные материалы (примерные адаптированные оценочные материалы) для проведения промежуточной аттестации обучающихся с ОВЗ в форме письменного зачета.

Данные примерные оценочные материалы по общепрофессиональной учебной дисциплине не содержат сведений об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей учебной дисциплине, так как информация об этом представлена в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО и в примерной рабочей программе воспитания примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

1.2. Результаты освоения общепрофессиональной учебной дисциплины, подлежащие проверке.

Результаты освоения обучающимися с ОВЗ общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения пищевых продуктов, подлежащие проверке, находят свое выражение в освоенных ими умениях, усвоенных знаниях, отраженных в основных показателях оценки результатов (см. таблицу 1).

Таблица 1.

Результаты освоения обучающимися общепрофессиональной учебной дисциплины, подлежащие проверке

№ п/п	Результаты обучения (освоенные умения (далее – У), усвоенные знания (далее – З)	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)
1	*2*	*3*
1	Умения:	
1.1	У-1. Определять качество сырья и готовой продукции	Быстрота и точность определения качества сырья и готовой продукции
1.2	У-2. Использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам	Рациональность использования ассортимента пищевых продуктов по внешним отличительным признакам
1.3	У-3. Осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов	Рациональность осуществления взаимозаменяемости пищевых продуктов
1.4	У-4. Пользоваться нормативными документами в области товароведения пищевых продуктов	Точность использования нормативных документов в области товароведения пищевых продуктов
2	Знания:	
2.1	З-1. Классификация и ассортимент пищевых продуктов	Знание классификации и ассортимента пищевых продуктов
2.2	З-2. Химический состав, пищевая ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов	Знание химического состава, пищевой ценности продуктов, изменения их свойств под влиянием различных факторов
2.3	З-3. Требования к качеству продуктов	Знание требований к качеству продуктов
2.4	З-4. Условия и сроки хранения продуктов	Знание условий и сроков хранения продуктов
2.5	З-5. Кулинарные свойства пищевых продуктов	Знание кулинарных свойств пищевых продуктов
2.6	З-6. Особенности использования пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении	Знание особенностей использования пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении

1.3. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения пищевых продуктов осуществляется преподавателем в процессе проведения промежуточной

аттестации в форме письменного зачета, проводимого при помощи тестирования (см. таблицу 2).

Таблица 2

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*
1	У-1. Определять качество сырья и готовой продукции	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
2	У-2. Использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
3	У-3. Осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
4	У-4. Пользоваться нормативными документами в области товароведения пищевых продуктов	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
5	З-1. Классификация и ассортимент пищевых продуктов	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
6	З-2. Химический состав, пищевая ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
7	З-3. Требования к качеству продуктов	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
8	З-4. Условия и сроки хранения продуктов	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
9	З-5. Кулинарные свойства пищевых продуктов	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
10	З-6. Особенности использования пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1

1.4. Система контроля и оценки освоения обучающимися примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины.

Система контроля и оценки освоения обучающимися с ОВЗ содержания примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины в процессе промежуточной аттестации регламентируется в соответствии с локальными актами (положениями) о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся в профессиональной образовательной организации, учебным планом по ПАОП ПО, примерной адаптированной программой общепрофессиональной учебной дисциплины.

Объектами оценки освоения содержания общепрофессиональной учебной дисциплины являются знания и умения.

В ходе промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения пищевых продуктов используется бинарная система оценивания (оценки: «зачтено», «не зачтено»).

2. ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочный материал № ОС-1

Наименование: тестовые задания (вопросы) по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения пищевых продуктов в рамках промежуточной аттестации в форме письменного зачета.

Время проведения: 2 часа.

Оборудование и материалы: раздаточный материал с тестовыми заданиями (вопросами), листы для подготовки ответов на тестовые задания (вопросы) на зачете, ручки.

Содержание.

Тест по учебной дисциплине
ОП.02 Основы товароведения пищевых продуктов
(вариант 1)

Задание: ответьте письменно на приведенные ниже тестовые задания (вопросы).

1. К подгруппе «тыквенные овощи» относят:
а) огурцы
б) баклажаны
в) кабачки
г) томаты

2. Зерно хлебных злаков состоит из:
а) цветковых пленок
б) слизких пленок
в) алейронового слоя
г) зародыша

3. К подгруппе клубнеплоды относят:
а) репу

б) редьку
в) картофель
г) топинамбур

4. К дефектам сгущённого молока относят:

а) бомбаж
б) загустение
в) закисление
г) песчанистость

5. Творог по жирности подразделяют на :
а) жирный
б) полужирный
в) мягкий
г) мягкий диетический

6. В зависимости от сроков хранения и качества яйца подразделяют:
а) столовые
б) отборные
в) диетические
г) мелкие

7. В зависимости от массы яйца подразделяют на категории:
а) первая
б) вторая
в) третья
г) отборная

8. По происхождению жиры подразделяют:
а) животные
б) растительные
в) синтетические
г) комбинированные

9. Вкусовые и ароматические свойства кофе зависят от:
а) вида кофейного дерева
б) места произрастания
в) качества обработки
г) качества упаковки

10. Оливковое масло вырабатывается из:
а) ягоды
б) косточки
в) мякоти плодов
г) смеси

11. К мучным кондитерским изделиям относят:
а) халва
б) вафли
в) пирожные
г) конфеты

12. Товароведением называется:
а) знание о товарах
б) систематизация видов товаров
в) учёт товара
г) выгрузка товара

13. Какие продукты содержат много воды:
а) манная крупа, рис б) огурцы, арбузы
в) чай, кофе г) конфеты, печенье

14. Какие овощи содержат повышенное количество фитонцидов:
а) помидоры, баклажаны б) лук, чеснок
в) капуста, морковь. г) перец, горох

15. Какие овощи содержат эфирные масла в повышенных количествах:
а) свекла, арбузы
б) петрушка, укроп, сельдерей
в) томаты, баклажаны
г) огурец, морковь

Тест по учебной дисциплине
ОП.02 Основы товароведения пищевых продуктов
(вариант 2)

Задание: ответьте письменно на приведенные ниже тестовые задания (вопросы).

1. Зерновые культуры подразделяют:
а) пшеничные
б) хлебные злаки
в) гречишные
г) бобовые

2. Из гречихи на предприятиях общественного питания вырабатывают:
а) ядрицу
б) продел
в) геркулес
г) хлопья

3. Муку ржаную хлебопекарную выпускают на мелькомбинатах:
а) обойной
б) дробленной
в) обдирной
г) сеянной

4. К подгруппе «томатные овощи» относят:
а) томаты
б) огурцы
в) кабачки
г) баклажаны

5. По срокам созревания яблоки делят на сорта:
а) летние

б) осенние
в) зимние
г) весенние

6. Существует несколько способов сушки овощей, плодов и ягод:
а) естественный
б) искусственный
в) печной
г) сублимационный

7. Яйца каких птиц на предприятиях общественного питания не используются:
а) куры
б) утки
в) гуся
г) перепелки

8. К группе вкусовые товары относят:
а) кофе
б) крахмал
в) пряности
г) приправы

9. Кукурузное масло вырабатывают из:
а) початка
б) зерна
в) зародыша
г) муки

10. В зависимости от используемой в пищу части растения пряности делят:
а) тыквенные
б) Коровые
в) цветочные
г) корневые

11. Сахар вырабатывают из культур растительного происхождения:
а) свекла
б) тростник
в) репа
г) сорго

12. Товароведение изучает:
а) рынок труда
б) использование товаров
в) продукты труда
г) изготовление товаров

13. К принципам товароведения относятся:
а) технологичность
б) безопасность, эффективность
в) экономичность
г) несовместимость

14. Какие вещества обусловливают вяжущий (терпкий) вкус продуктов:
а) ароматические б) дубильные
в) красящие вещества г) органические

15. Какие овощи содержат больше всего крахмала:
а) морковь, свекла б) огурцы, кабачки
в) картофель г) капуста

Эталонный результат.

Правильные ответы на тестовые задания (вопросы). Вариант 1.

В оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации (адаптированных оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации) по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения пищевых продуктов адаптированной образовательной программы приводится ключ ответов на тестовые задания (вопросы) данного варианта.

Правильные ответы на тестовые задания (вопросы). Вариант 2.

В оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации (адаптированных оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации) по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения пищевых продуктов адаптированной образовательной программы приводится ключ ответов на тестовые задания (вопросы) данного варианта.

Критерии оценки.

Оценка «зачтено»: от 50 % – до 100 % включительно правильных ответов на тестовые задания (вопросы).

Оценка «не зачтено»: менее 50 % правильных ответов на тестовые задания (вопросы).

Приложение 10.3
к ПАОП ПО по профессии
16675 Повар

ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОП.03 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего

по профессии рабочего
16675 Повар

для очной формы обучения

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерных оценочных материалов

2. Примерные оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по общепрофессиональной учебной дисциплине

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1.1. Общие положения.

Примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации (примерные адаптированные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации) по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.03 Оборудование предприятий общественного питания примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий (далее – ПАОП ПО), подготовленной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования), разработаны на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30, и примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.03 Оборудование предприятий общественного питания по указанной выше профессии рабочего.

Настоящие примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине предназначены для контроля и оценки результатов освоения обучающимися с ОВЗ содержания общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.03 Оборудование предприятий общественного питания, относящейся к общепрофессиональным дисциплинам и входящей в состав общепрофессионального учебного цикла ПАОП ПО.

Примерные оценочные материалы по общепрофессиональной учебной дисциплине включают в себя примерные оценочные материалы (примерные адаптированные оценочные материалы) для проведения промежуточной аттестации обучающихся с ОВЗ в форме письменного зачета.

Данные примерные оценочные материалы по общепрофессиональной учебной дисциплине не содержат сведений об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей учебной дисциплине, так как информация об этом представлена в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО и в примерной рабочей программе воспитания примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

1.2. Результаты освоения общепрофессиональной учебной дисциплины, подлежащие проверке.

Результаты освоения обучающимися с ОВЗ общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.03 Оборудование предприятий общественного питания, подлежащие проверке, находят свое выражение в освоенных ими умениях, усвоенных знаниях, отраженных в основных показателях оценки результатов (см. таблицу 1).

Таблица 1.

Результаты освоения обучающимися общепрофессиональной учебной дисциплины, подлежащие проверке

№ п/п	Результаты обучения (освоенные умения (далее – У), усвоенные знания (далее – З)	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)
1	*2*	*3*
1	Умения:	
1.1	У-1. Организовать свое рабочее место на предприятии общественного питания в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	Быстрота, рациональность и точность организации своего рабочего места на предприятии общественного питания в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности
1.2	У-2. Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства общественного питания технологическое оборудование, инвентарь, инструменты	Своевременность и точность определения вида, отбора в соответствии с потребностью производства общественного питания технологического оборудования, инвентаря, инструментов
1.3	У-3. Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование для предприятий общественного питания по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Своевременность, оперативность и точность подготовки к работе, использования технологического оборудования для предприятий общественного питания по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
2	Знания:	
2.1	З-1. Классификация, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования предприятий общественного питания	Знание классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования предприятий общественного питания
2.2	З-2. Правила выбора технологического оборудования предприятия общественного питания, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов замеса теста	Знание правил выбора технологического оборудования предприятия общественного питания, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов замеса теста
2.3	З-3. способы организации рабочих мест повара в соответствии с видами изготавливаемой продукции	Знание способов организации рабочих мест повара в соответствии с видами изготавливаемой продукции
2.4	З-4. правила электробезопасности, пожарной безопасности	Знание правил электробезопасности, пожарной безопасности

№ п/п	Результаты обучения (освоенные умения (далее – У), усвоенные знания (далее – З)	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)
1	*2*	*3*
2.5	З-5. правила охраны труда в организациях общественного питания	Знание правил охраны труда в организациях общественного питания

1.3. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.03 Оборудование предприятий общественного питания осуществляется преподавателем в процессе проведения промежуточной аттестации в форме письменного зачета, проводимого при помощи тестирования (см. таблицу 2).

Таблица 2.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*
1	У-1. Организовать свое рабочее место на предприятии общественного питания в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
2	У-2. Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства общественного питания технологическое оборудование, инвентарь, инструменты	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
3	У-3. Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование для предприятий общественного питания по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*
4	З-1. Классификация, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования предприятий общественного питания	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
5	З-2. Правила выбора технологического оборудования предприятия общественного питания, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов замеса теста	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
6	З-3. способы организации рабочих мест повара в соответствии с видами изготавливаемой продукции	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
7	З-4. правила электробезопасности, пожарной безопасности	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
8	З-5. правила охраны труда в организациях общественного питания	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1

1.4. Система контроля и оценки освоения обучающимися примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины.

Система контроля и оценки освоения обучающимися с ОВЗ содержания примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины в процессе промежуточной аттестации регламентируется в соответствии с локальными актами (положениями) о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся в профессиональной образовательной организации, учебным планом по ПАОП ПО, примерной адаптированной программой общепрофессиональной учебной дисциплины.

Объектами оценки освоения содержания общепрофессиональной учебной дисциплины являются знания и умения.

В ходе промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.03 Оборудование предприятий общественного питания используется бинарная система оценивания (оценки: «зачтено», «не зачтено»).

2. ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочный материал № ОС-1

Наименование: тестовые задания (вопросы) по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.03 Оборудование предприятий общественного питания в рамках промежуточной аттестации в форме письменного зачета.

Время проведения: 2 часа.

Оборудование и материалы: раздаточный материал с тестовыми заданиями (вопросами), листы для подготовки ответов на тестовые задания (вопросы) на зачете, ручки.

Содержание.

Тест по учебной дисциплине
ОП.03 Оборудование предприятий общественного питания
(вариант 1)

Задание: ответьте письменно на приведенные ниже тестовые задания (вопросы).

1. Вода нагревается нагревательными элементами:
а) открытого пита;
б) закрытого типа;
в) тэнами.

2. Тепловые аппараты предназначены для:
а) холодной обработки продуктов;
б) тепловой обработки продуктов;
в) смешивания компонентов.

3. Для защиты нагревателей от «сухого хода» имеется
а) реле температуры;
б) реле давления;
в) реле уровня.

4. Какой емкости выпускаются пищеварочные перекидные котлы:
а) 100 л;
б) 40 и 60 л;
в) 150 л и 200 л.

5. Для процеживания теста в бачке имеется:
а) корзинка;
б) решетка;
в) фильтр.

6. Время хранения блюд в мармитах не должно превышать:
а) 5 часов;
б) 2 часа;
в) 12 часов.

7. Хлеб выпекается на:
а) листах;
б) противнях;
в) сковородах.

8. Водонагреватели нагревают температуру до:
а) 1000 С;
б) 96 С;
в) 900 С.

9. Выгрузка картофеля производится:
а) при включенном двигателе;
б) при выключенной воде;
в) при включенной музыке.

10. Как открывают крышку котла
а) к себе;
б) на себя;
в) от себя.

11. Какое оборудование, используется на ПОП для обработки мяса и рыбы
а) мясорубка;
б) холодильный шкаф;
в) взбивальная машина.

12. Рабочий орган мясорубки:
а) диск;
б) лопасть;
в) шнек.

13. Рабочая камера предназначена для:
а) удержания продукта в положении удобном для обработки рабочим инструментом;
б) хранения продукта длительное время;
в) включения работы машины.

14. Виды ремонта работоспособности машин:
а) текущий, внеплановый;
б) внеплановый, запланированный;
в) текущий, капитальный.

15. Классификация кипятильников по способу действия:
а) комбинированного действия;
б) периодического действия;
в) комбинированного и периодического действия.

Тест по учебной дисциплине
ОП.03 Оборудование предприятий общественного питания
(вариант 2)

Задание: ответьте письменно на приведенные ниже тестовые задания (вопросы).

1. Универсальный привод это:
а) устройство для включения машины;
б) совокупность электродвигателя и передаваемого механизма;
в) набор сменных механизмов.

2. Образующийся конденсат используют для:
а) отвода в канализацию;
б) подогрева блюд;
в) сбора в питательном бачке.

3. Рубильник предназначен для:
а) включения и выключения электроприборов;
б) включения и регулировки напряжения;
в) выключения электроприборов.

4. Во время тепловой обработки продуктов:
а) необходимо открывать дверцы;
б) запрещается открывать дверцы;
в) рекомендуется открывать дверцы.

5. До какой максимальной температуры подогреваются продукты в мармитах:
а) 100 С;
б) 40 – 50 С;
в) 55 – 60 С.

6. Жарочная поверхность находится на:
а) столе;
б) чугунном барабане;
в) конфорке.

7. Фритюрница это:
а) аппарат для жарки овощей;
б) аппарат для жарки полуфабрикатов в фритюре;
в) аппарат для жарки мяса.

8. Работа печи возможна при:
а) открытой двери;
б) закрытой двери;
в) приоткрытой двери.

9. Как работают машины периодичного действия:
а) только в первой половине дня;
б) только по требованию руководства;
в) циклично.

10. Указать, кто имеет право производить текущий ремонт универсального привода?
а) повар, за которым закреплена данная машина;
б) специальные мастера, согласно заключённому договору;
в) слесарь - техник закреплённый за данным предприятием общественного питания.

11. Указать, на чём основан принцип действия очистки картофеля в картофелеочистительных машинах?

а) основан за счёт трения овощей об образивную поверхность;
б) основан за счёт вращательного движения рабочей камеры;
в) основан за счет напора воды.

12. Выбрать маркировку машины для нарезки различных видов колбас, ветчины, сыра:
а) МРГ-300;
б) МРГУ-370;
в) МРХ-200.

13. Классификация теплового оборудования предприятий общественного питания:
а) по технологическому назначению;
б) по способу нагревания;
в) по источнику тепла.

14. Какую самую низкую температуру обеспечивают низкотемпературные холодильные камеры:
а) от - 160 С до -180 С;
б) от - 60 С до -100 С;
в) от 00 С до - 60 С.

15. Величина напряжения для однофазных электродвигателей:
а) 110 В;
б) 220 В;
в) 380 В.

Эталонный результат.

Правильные ответы на тестовые задания (вопросы). Вариант 1.

В оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации (адаптированных оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации) по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.03 Оборудование предприятий общественного питания адаптированной образовательной программы приводится ключ ответов на тестовые задания (вопросы) данного варианта.

Правильные ответы на тестовые задания (вопросы). Вариант 2.

В оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации (адаптированных оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации) по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.03 Оборудование предприятий общественного питания адаптированной образовательной программы приводится ключ ответов на тестовые задания (вопросы) данного варианта.

Критерии оценки.

Оценка «зачтено»: от 50 % – до 100 % включительно правильных ответов на тестовые задания (вопросы).

Оценка «не зачтено»: менее 50 % правильных ответов на тестовые задания (вопросы).

Приложение 10.4
к ПАОП ПО по профессии
16675 Повар

ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОП.04 ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА И ЭКОНОМИКИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего

по профессии рабочего
16675 Повар

для очной формы обучения

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерных оценочных материалов

2. Примерные оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по общепрофессиональной учебной дисциплине

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1.1. Общие положения.

Примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации (примерные адаптированные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации) по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.04 Основы организации производства и экономики предприятий общественного питания примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий (далее – ПАОП ПО), подготовленной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования), разработаны на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30, и примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.04 Основы организации производства и экономики предприятий общественного питания по указанной выше профессии рабочего.

Настоящие примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине предназначены для контроля и оценки результатов освоения обучающимися с ОВЗ содержания общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.04 Основы организации производства и экономики предприятий общественного питания, относящейся к общепрофессиональным дисциплинам и входящей в состав общепрофессионального учебного цикла ПАОП ПО.

Примерные оценочные материалы по общепрофессиональной учебной дисциплине включают в себя примерные оценочные материалы (примерные адаптированные оценочные материалы) для проведения промежуточной аттестации обучающихся с ОВЗ в форме письменного зачета.

Данные примерные оценочные материалы по общепрофессиональной учебной дисциплине не содержат сведений об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей учебной дисциплине, так как информация об этом представлена в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО и в примерной рабочей программе воспитания примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

1.2. Результаты освоения общепрофессиональной учебной дисциплины, подлежащие проверке.

Результаты освоения обучающимися с ОВЗ общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.04 Основы организации производства и экономики предприятий общественного питания, подлежащие проверке, находят свое выражение в освоенных ими умениях, усвоенных знаниях, отраженных в основных показателях оценки результатов (см. таблицу 1).

Таблица 1.

Результаты освоения обучающимися общепрофессиональной учебной дисциплины, подлежащие проверке

№ п/п	Результаты обучения (освоенные умения (далее – У), усвоенные знания (далее – З)	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)
1	*2*	*3*
1	Умения:	
1.1	У-1. Ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции	Оперативность и точность ориентировки в общих вопросах экономики производства пищевой продукции
1.2	У-2. Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях, возникающих на предприятиях общественного питания	Рациональность и точность применения экономических и правовых знаний в конкретных производственных ситуациях, возникающих на предприятиях общественного питания
1.3	У-3. Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства	Своевременность и оперативность защиты своих трудовых прав в рамках действующего законодательства
2	Знания:	
2.1	З-1. Принципы рыночной экономики на предприятиях общественного питания	Знание принципов рыночной экономики на предприятиях общественного питания
2.2	З-2. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания	Знание организационно-правовых форм предприятий общественного питания
2.3	З-3. Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения на предприятиях общественного питания	Знание основных положений законодательства, регулирующего трудовые отношения на предприятиях общественного питания
2.4	З-4. Механизмы формирования заработной платы на предприятиях общественного питания	Знание механизмов формирования заработной платы на предприятиях общественного питания
2.5	З-5. Формы оплаты труда на предприятиях общественного питания	Знание форм оплаты труда на предприятиях общественного питания

1.3. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.04 Основы организации производства и экономики предприятий общественного питания осуществляется преподавателем в процессе проведения промежуточной аттестации в форме письменного зачета, проводимого при помощи тестирования (см. таблицу 2).

Таблица 2

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*
1	У-1. Ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
2	У-2. Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях, возникающих на предприятиях общественного питания	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
3	У-3. Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
5	З-1. Принципы рыночной экономики на предприятиях общественного питания	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
6	З-2. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
7	З-3. Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения на предприятиях общественного питания	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
8	З-4. Механизмы формирования заработной платы на предприятиях общественного питания	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
9	З-5. Формы оплаты труда на предприятиях общественного питания	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1

1.4. Система контроля и оценки освоения обучающимися примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины.

Система контроля и оценки освоения обучающимися с ОВЗ содержания примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины в процессе промежуточной аттестации регламентируется в соответствии с локальными актами (положениями) о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся в

профессиональной образовательной организации, учебным планом по ПАОП ПО, примерной адаптированной программой общепрофессиональной учебной дисциплины.

Объектами оценки освоения содержания общепрофессиональной учебной дисциплины являются знания и умения.

В ходе промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.04 Основы организации производства и экономики предприятий общественного питания используется бинарная система оценивания (оценки: «зачтено», «не зачтено»).

2. ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочный материал № ОС-1

Наименование: тестовые задания (вопросы) по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.04 Основы организации производства и экономики предприятий общественного питания в рамках промежуточной аттестации в форме письменного зачета.

Время проведения: 2 часа.

Оборудование и материалы: раздаточный материал с тестовыми заданиями (вопросами), листы для подготовки ответов на тестовые задания (вопросы) на зачете, ручки.

Содержание.

Тест по учебной дисциплине
ОП.04 Основы организации производства и экономики
предприятий общественного питания
(вариант 1)

Задание: ответьте письменно на приведенные ниже тестовые задания (вопросы).

1. В зависимости от ассортимента выпускаемой продукции предприятия общественного питания делят:
А) универсальные и специализированные;
Б) заготовочные и доготовочные;
В) стационарные и подвижные.

2. Оптимальная температура в заготовочном и холодном цехах :
А) 16-18 С;
Б) 24-26 С;
В) 10-12 С.

3. По обслуживаемому контингенту потребителей столовые различают
А) школьная, студенческая, рабочая;
Б) школьная, рабочая, диетическая;
В) рабочая, студенческая, общедоступная.

4. Какими могут быть рабочие места?
А) специализированные и универсальные;
Б) модулированные;
В) универсальные.

5. К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:
А) для приема и хранения продуктов;
Б) административно-бытовые;
В) производственные;
Г) помещения приемно-вестибюльной группы.

6. К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:
А) кондитерский цех;
Б) моечная кухонной посуды;
В) холодный цех;
Г) мясной цех.

7. Развитие экономического мышления людей способствует:
А) ограничению свободы выбора;
Б) ориентации в сфере бизнеса;
В) повышению духовной культуры общества.

8. Знание экономических законов способствует:
А) появлению большего количества свободного времени у человека;
Б) рациональному поведению в сфере производства и потребления;
В) обесцениванию личных сбережений.

9. Связь между спросом и ценой на товар:
А) прямо пропорциональна;
Б) обратно пропорциональна;
В) отсутствует.

10. К первичным (первоочередным) расходам домашнего хозяйства относится расход:
А) на оплату обучения;
Б) покупку автомобиля;
В) оплату жилья.

11. Один из главных факторов, влияющих на уровень благосостояния семьи:
А) исследования в области космической индустрии;
Б) налогообложение; %
В) возможность членов семьи реализовывать свои способности.

12. Экономическая прибыль определяется как разность между:
А) выручкой и внешними издержками;
Б) выручкой и всеми издержками;
В) выручкой и нормальной прибылью.

13. В фазе депрессии циклическая безработица:
А) становится максимальной;
Б) практически отсутствует;
В) становится минимальной.

14. При уменьшении зарплаты безработица:
А) не изменяется;
Б) увеличивается;
В) уменьшается.

15. Смягчить провалы (несовершенства) рынка могут:
А) международные финансово-кредитные организации;
Б) частный сектор экономики;
В) государство.

Тест по учебной дисциплине
ОП.04 Основы организации производства и экономики
предприятий общественного питания
(вариант 2)

Задание: ответьте письменно на приведенные ниже тестовые задания (вопросы).

1. Предприятие питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания посетителей:
А) столовая;
Б) закусочная;
В) кафе.

2. Холодный цех это –
А) заготовочный цех;
Б) доготовочный цех;
В) подготовочный цех.

3. К торговым помещениям ресторана относят:
А) горячий цех;
Б) вестибюль;
В) холодный цех.

4. Группа помещений предназначенная для кратковременного хранения сырья и продуктов
А) складские помещения;
Б) производственные цеха;
В) административно-бытовые помещения.

5. К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:
А) холодный цех;
Б) овощной цех;
В) мясной цех;
Г) рыбный цех.

6. К вспомогательным помещениям НЕ относятся:
А) моечная столовой посуды;
Б) сервизная;
В) хлеборезка;
Г) мастерские.

7. К материальным относятся потребности человека:
А) в образовании;
Б) духовной культуре;
В) бытовой технике.

8. К базовым (первичным) потребностям относятся:
А) социальные потребности;
Б) потребности в почете и уважении;
В) физиологические потребности.

9. Одна из функций современного домашнего хозяйства:
А) утверждение законопроектов;
Б) потребление товаров и услуг;
В) осуществление контроля за рыночными ценами.

10. Увеличение удельного веса расходов на питание в бюджете семьи свидетельствует:
А) о росте благосостояния семьи;
Б) снижении благосостояния семьи;
В) стабильном уровне благосостояния семьи.

11. Экономический спад характеризуется:
А) активным использованием потребительских кредитов;
Б) сокращением производства;
В) увеличением спроса на потребительские товары и наращиванием производства.

12. Экономический подъем характеризуется:
А) полным использованием производственных мощностей;
Б) снижением уровня прибыли и ставок заработной платы;
В) слабой инвестиционной деятельностью предприятий.

13. Человек получает статус безработного, когда он:
А) уволен с работы;
Б) зарегистрирован в государственной службе занятости;
В) обеспечен частичной занятостью.

14. Конкуренция – это:
А) основной источник инноваций;
Б) механизм регулирования цен;
В) движущая сила рынка.

15. Сдельной формой оплаты труда является:
А) почасовая;
Б) помесячная;
В) аккордная.

Эталонный результат.

Правильные ответы на тестовые задания (вопросы). Вариант 1.

В оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации (адаптированных оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации) по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.04 Основы организации производства и экономики предприятий общественного питания адаптированной образовательной программы приводится ключ ответов на тестовые задания (вопросы) данного варианта.

Правильные ответы на тестовые задания (вопросы). Вариант 2.

В оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации (адаптированных оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации) по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.04 Основы организации производства и экономики предприятий общественного питания адаптированной образовательной программы приводится ключ ответов на тестовые задания (вопросы) данного варианта.

Критерии оценки.

Оценка «зачтено»: от 50 % – до 100 % включительно правильных ответов на тестовые задания (вопросы).

Оценка «не зачтено»: менее 50 % правильных ответов на тестовые задания (вопросы).

Приложение 10.5
к ПАОП ПО по профессии
16675 Повар

ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОП.05 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

примерной адаптированной основной программы профессионального обучения –
примерной адаптированной программы профессиональной подготовки
по профессии рабочего, должности служащего

по профессии рабочего
16675 Повар

для очной формы обучения

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерных оценочных материалов

2. Примерные оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по общепрофессиональной учебной дисциплине

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1.1. Общие положения.

Примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации (примерные адаптированные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации) по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.05 Основы безопасности жизнедеятельности примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий (далее – ПАОП ПО), подготовленной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования), разработаны на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30, и примерной программы общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.05 Основы безопасности жизнедеятельности по указанной выше профессии рабочего.

Настоящие примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине предназначены для контроля и оценки результатов освоения обучающимися с ОВЗ содержания общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.05 Основы безопасности жизнедеятельности, относящейся к общепрофессиональным дисциплинам и входящей в состав общепрофессионального учебного цикла ПАОП ПО.

Примерные оценочные материалы по общепрофессиональной учебной дисциплине включают в себя примерные оценочные материалы (примерные адаптированные оценочные материалы) для проведения промежуточной аттестации обучающихся с ОВЗ в форме письменного зачета.

Данные примерные оценочные материалы по общепрофессиональной учебной дисциплине не содержат сведений об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей учебной дисциплине, так как информация об этом представлена в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО и в примерной рабочей программе воспитания примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

1.2. Результаты освоения общепрофессиональной учебной дисциплины, подлежащие проверке.

Результаты освоения обучающимися с ОВЗ общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.05 Основы безопасности жизнедеятельности, подлежащие проверке, находят свое выражение в освоенных ими умениях, усвоенных знаниях, отраженных в основных показателях оценки результатов (см. таблицу 1).

Таблица 1.

Результаты освоения обучающимися общепрофессиональной учебной дисциплины, подлежащие проверке

№ п/п	Результаты обучения (освоенные умения (далее – У), усвоенные знания (далее – З)	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)
1	*2*	*3*
1	Умения:	
1.1	У-1. Владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера	Точность владения способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера
1.2	У-2. Пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты	Точность использования средств индивидуальной и коллективной защиты
1.3	У-3. Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для ведения здорового образа жизни, оказания первой помощи, обращения за помощью в случае необходимости к соответствующей службе экстренной помощи	Рациональность применения приобретенных знаний и умений в практической деятельности и повседневной жизни для ведения здорового образа жизни, оказания первой помощи, обращения за помощью в случае необходимости к соответствующей службе экстренной помощи
1.4	У-4. Соблюдать правила безопасности дорожного движения (в части, касающейся пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств)	Точность соблюдения правил безопасности дорожного движения (в части, касающейся пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств)
1.5	У-5. Адекватно оценивать транспортные ситуации, опасные для жизни и здоровья	Точность адекватной оценки транспортных ситуаций, опасных для жизни и здоровья
1.6	У-6. Прогнозировать последствия своего поведения в качестве пешехода и (или) велосипедиста и (или) водителя транспортного средства в различных дорожных ситуациях для жизни и здоровья (своих и окружающих людей)	Точность прогнозирования последствий своего поведения в качестве пешехода и (или) велосипедиста и (или) водителя транспортного средства в различных дорожных ситуациях для жизни и здоровья (своих и окружающих людей)

№ п/п	Результаты обучения (освоенные умения (далее – У), усвоенные знания (далее – З)	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)
1	*2*	*3*
1.7	У-7. Понимать взаимосвязи учебной дисциплины с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данной учебной дисциплине	Точность понимания взаимосвязей учебной дисциплины с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данной учебной дисциплине
2	Знания:	
2.1	З-1. Основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности	Знание основных составляющих здорового образа жизни и их влияния на безопасность жизнедеятельности личности
2.2	З-2. Потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания	Знание потенциальных опасностей природного, техногенного и социального происхождения, характерных для региона проживания
2.3	З-3. Правила безопасности дорожного движения (в части, касающейся пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств)	Знание правил безопасности дорожного движения (в части, касающейся пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств)
2.4	З-4. Правила оказания первой помощи при различных видах травм, правила остановки кровотечения	Знание правил оказания первой помощи при различных видах травм, правила остановки кровотечения

1.3. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.05 Основы безопасности жизнедеятельности осуществляется преподавателем в процессе проведения промежуточной аттестации в форме письменного зачета, проводимого при помощи тестирования (см. таблицу 2).

Таблица 2.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*
1	У-1. Владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
2	У-2. Пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
3	У-3. Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для ведения здорового образа жизни, оказания первой помощи, обращения за помощью в случае необходимости к соответствующей службе экстренной помощи	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
4	У-4. Соблюдать правила безопасности дорожного движения (в части, касающейся пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств)	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
5	У-5. Адекватно оценивать транспортные ситуации, опасные для жизни и здоровья	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
6	У-6. Прогнозировать последствия своего поведения в качестве пешехода и (или) велосипедиста и (или) водителя транспортного средства в различных дорожных ситуациях для жизни и здоровья (своих и окружающих людей)	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*
7	У-7. Понимать взаимосвязи учебной дисциплины с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данной учебной дисциплине	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
8	З-1. Основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
9	З-2. Потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
10	З-3. Правила безопасности дорожного движения (в части, касающейся пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств)	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
11	З-4. Правила оказания первой помощи при различных видах травм, правила остановки кровотечения	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1

1.4. Система контроля и оценки освоения обучающимися примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины.

Система контроля и оценки освоения обучающимися с ОВЗ содержания примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины в процессе промежуточной аттестации регламентируется в соответствии с локальными актами (положениями) о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся в профессиональной образовательной организации, учебным планом по ПАОП ПО, примерной адаптированной программой общепрофессиональной учебной дисциплины.

Объектами оценки освоения содержания общепрофессиональной учебной дисциплины являются знания и умения.

В ходе промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.05 Основы безопасности жизнедеятельности используется бинарная система оценивания (оценки: «зачтено», «не зачтено»).

2. ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочный материал № ОС-1

Наименование: тестовые задания (вопросы) по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.05 Основы безопасности жизнедеятельности в рамках промежуточной аттестации в форме зачета.

Время проведения: 2 ч.

Оборудование и материалы: раздаточный материал с тестовыми заданиями (вопросами), листы для подготовки ответов на тестовые задания (вопросы) на зачете, ручки.

Содержание.

Тест по учебной дисциплине
ОП.05 Основы безопасности жизнедеятельности

Задание: ответьте письменно на приведенные ниже тестовые задания (вопросы).

1.Признаки артериального кровотечения
а) очень темный цвет крови
б) алая кровь вытекает фонтанирующей струей
в) кровь слабой струйкой стекает из раны

2. Куда накладывается жгут (закрутка)
а) Непосредственно на рану
б) ниже раны на 4-6 см.
в) выше раны на 4-6 см.

3. В каком порядке проводятся мероприятия первой помощи при ранении
а) Остановка кровотечения, наложение повязки
б) Обеззараживание раны, наложение повязки, остановка кровотечения
в) Остановка кровотечения, обеззараживание раны, наложение повязки

4. Как следует вести себя, если с собой крупная сумма денег?
а) деньги окружающим надо показывать только при необходимости;
б) не считать деньги на виду у всех;
в) избегать мест большого скопления народа;
г) держаться подальше от рынков и любой толпы;
д) лучше держать деньги в наружных карманах, оттуда их легче достать при совершении покупки.

5. Как необходимо вести себя, если возникла необходимость выйти из дома в темное время суток?

а) двигаться по кратчайшему маршруту, чтобы быстрее преодолеть плохо освещенные и малолюдные места;

б) стараться избегать малолюдных и плохо освещенных мест;

в) на улицах держаться подальше от стен домов и подворотен;

г) держаться поближе к стенам домов.

6. Как следует отнестись к предложению незнакомого водителя подвезти на машине?

а) согласиться и сесть в машину;

б) посоветоваться с друзьями;

в) согласиться, если водитель внушает доверие;

г) не принимать предложение.

7. Как следует вести себя, если показалось, что кто-то преследует?

а) остановиться и выяснить, что надо преследователю;

б) следует менять темп ходьбы;

в) перейти несколько раз на противоположную сторону улицы;

г) бежать к освещенному месту или к людям, которые могут помочь.

8. Как необходимо действовать, если подошел к остановке пустой автобус (троллейбус, трамвай)?

а) не следует садиться;

б) следует сесть на заднее сидение;

в) следует сесть, где понравится;

г) следует сесть поближе к водителю.

9. Где следует находиться в автобусе, если в нем нет свободных сидячих мест?

а) рядом с подножкой;

б) в проходе у выхода;

в) в центральном проходе;

г) там, где есть место;

10. Как следует поступить, если посторонние люди предлагают выпить алкогольные напитки, пиво, лимонад?

а) поблагодарить и выпить;

б) поблагодарить и отказаться;

в) посоветоваться с родственниками;

г) выпить, если предлагающие внушают доверие.

11. Как необходимо поступить человеку, если в подъезд вместе с ним заходит незнакомец?

а) не следует обращать на постороннего внимания;

б) пропустить незнакомца вперед;

в) под любым предлогом задержаться у подъезда;

г) войдя в подъезд побежать наверх.

12. Что необходимо предпринять человеку, если он все-таки вошел в лифт с незнакомцем, вызывающим подозрение?

а) не следует ничего предпринимать, вести себя как обычно;

б) заговорить с незнакомцем;

в) нажать кнопки «диспетчер» и «стоп», после ответа диспечера нажать кнопку нужного этажа, завязать разговор с диспетчером и ехать на свой этаж;

г) постоянно наблюдать за действиями незнакомца.

13. Индивидуальные средства защиты – это:
а) противогазы;
б) респираторы;
в) убежища;
г) средства защиты кожи;
д) противорадиационные укрытия.

14. К простейшим средствам защиты органов дыхания относятся:
а) фильтрующие гражданские и промышленные противогазы;
б) ватно-марлевая повязка и противопыльная тканевая маска;
в) фильтрующие детские противогазы и респираторы.

15. В результате воздействия электрического тока на человека могут возникнуть:
а) электрические знаки, ослепленные электрической дугой
б) все выше перечисленные действия
в) ожоги, механические повреждения

16. Собираясь в поход, вам необходимо подобрать одежду. Каким ниже перечисленным требованиям она должна соответствовать:
а) одежда должна быть свободной и надеваться в несколько слоев;
б) одежда быть из синтетических материалов;
в) одежда должна быть однотонного цвета или из камуфлированного материала;
г) одежда должна быть чистой и сухой.

17. Что нужно делать при внезапном наводнении до прибытия помощи? Разместите указанные ниже действия в логической последовательности:
а) подавать сигналы, позволяющие вас обнаружить (в дневное время вывесить белое или цветное полотнище, в ночное время подавать световые сигналы);
б) быстро занять ближайшее возвышенное место;
в) оставаться на месте до схода воды.

18. Что необходимо сделать, если вы оказались в лесу, где возник пожар? Определите очередность действий:
а) быстро выйти из леса в наветренную сторону;
б) определить направление распространения огня;
в) выбрать маршрут выхода из леса в безопасное место;
г) определить направление ветра.

19. Если самолет, захваченный террористами, освобождает группа захвата, заложникам необходимо:
а) воспользовавшись суматохой, попробовать самостоятельно выбраться из самолета;
б) лечь на пол и оставаться там до конца операции, не мешая ее проведению;
в) попытаться вырвать оружие у террориста и помочь атакующей группе;
г) если нет другой возможности, спрятать голову за спинку впередистоящего кресла и закрыть ее руками;
д) попытаться забрать свои вещи с багажной полки, так как после взрыва или пожара это будет сделать уже невозможно.

20. Укажите с помощью чего можно определить стороны горизонта:
а) по направлению ветра
б) с помощью компаса
в) с помощью карты

г) по звездам и Луне
д) по Солнцу

21. Что относится к ЧС природного характера?
А. Взрывы, выбросы химических и радиоактивных веществ.
Б. Производственные аварии и катастрофы.
В. Землетрясения, наводнения, лесные торфяные пожары, селевые потоки и оползни, ураганы, смерчи, снежные заносы.

Эталонный результат.

Правильные ответы на тестовые задания (вопросы).

В оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации (адаптированных оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации) по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.05 Основы безопасности жизнедеятельности адаптированной образовательной программы приводится ключ ответов на тестовые задания (вопросы).

Критерии оценки.

Оценка «зачтено»: от 50 % – до 100 % включительно правильных ответов на тестовые задания (вопросы).
Оценка «не зачтено»: менее 50 % правильных ответов на тестовые задания (вопросы).

Приложение 10.6
к ПАОП ПО по профессии
16675 Повар

ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОП.06 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего

по профессии рабочего
16675 Повар

для очной формы обучения

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерных оценочных материалов

2. Примерные оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по общепрофессиональной учебной дисциплине

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1.1. Общие положения.

Примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации (примерные адаптированные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации) по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.06 Обществознание примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий (далее – ПАОП ПО), подготовленной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования), разработаны на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30, и примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.06 Обществознание по указанной выше профессии рабочего.

Настоящие примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине предназначены для контроля и оценки результатов освоения обучающимися с ОВЗ содержания общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.06 Обществознание, относящейся к общепрофессиональным дисциплинам и входящей в состав общепрофессионального учебного цикла ПАОП ПО.

Примерные оценочные материалы по общепрофессиональной учебной дисциплине включают в себя примерные оценочные материалы (примерные адаптированные оценочные материалы) для проведения промежуточной аттестации обучающихся с ОВЗ в форме устного зачета.

Данные примерные оценочные материалы по общепрофессиональной учебной дисциплине не содержат сведений об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей учебной дисциплине, так как информация об этом представлена в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО и в примерной рабочей программе воспитания примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

1.2. Результаты освоения общепрофессиональной учебной дисциплины, подлежащие проверке.

Результаты освоения обучающимися с ОВЗ общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.06 Обществознание, подлежащие проверке, находят свое выражение в освоенных ими умениях, усвоенных знаниях, отраженных в основных показателях оценки результатов (см. таблицу 1).

Таблица 1.

Результаты освоения обучающимися общепрофессиональной учебной дисциплины, подлежащие проверке

№ п/п	Результаты обучения (освоенные умения (далее – У), усвоенные знания (далее – З)	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)
1	*2*	*3*
1	Умения:	
1.1	У-1. Осуществлять поиск социальной информации по заданной теме, используя различные носители информации (СМИ, учебный текст и т.д.)	Оптимальное осуществление поиска социальной информации по заданной теме, используя различные носители информации (СМИ, учебный текст и т.д.)
1.2	У-2. Разъяснять смысл высказываний по основным разделам учебной дисциплины «Обществознание»	Точность разъяснения смысла высказываний по основным разделам учебной дисциплины «Обществознание»
1.3	У-3. Характеризовать смысл основных понятий по дисциплине «Обществознание»	Точность характеристики смысла основных понятий по дисциплине «Обществознание»
1.4	У-4. Анализировать актуальную информацию по обществознанию	Качество анализа актуальной информации по обществознанию
1.5	У-5. Осуществлять способы познавательной, коммуникативной и практической деятельности	Эффективность осуществления способов познавательной, коммуникативной и практической деятельности
1.6	У-6. Подготавливать устные выступления, творческие работы по социальной проблематике	Качество подготовки устных выступлений, творческих работ по социальной проблематике
2	Знания:	
2.1	З-1. Основные обществоведческие термины, распознавать их в различном контексте и правильно использовать в устной и письменной речи	Знание основных обществоведческих терминов, распознавание их в различном контексте и правильное использование в устной и письменной речи
2.2	З-2. Основные положения разделов учебной дисциплины «Обществознание»	Знание основных положений разделов учебной дисциплины «Обществознание»
2.3	З-3. Различные виды деятельности в раках обществознания	Знание различных видов деятельности в раках обществознания
2.4	З-4. Сущность социальных норм	Знание сущности социальных норм

1.3. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.06 Обществознание осуществляется преподавателем в процессе проведения промежуточной аттестации в форме устного зачета, проводимого при помощи индивидуального устного опроса (см. таблицу 2).

Таблица 2.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*
1	У-1. Осуществлять поиск социальной информации по заданной теме, используя различные носители информации (СМИ, учебный текст и т.д.)	Зачет, индивидуальный устный опрос	Задание на подготовку устного ответа	ОС-1
2	У-2. Разъяснять смысл высказываний по основным разделам учебной дисциплины «Обществознание»	Зачет, индивидуальный устный опрос	Задание на подготовку устного ответа	ОС-1
3	У-3. Характеризовать смысл основных понятий по дисциплине «Обществознание»	Зачет, индивидуальный устный опрос	Задание на подготовку устного ответа	ОС-1
4	У-4. Анализировать актуальную информацию по обществознанию	Зачет, индивидуальный устный опрос	Задание на подготовку устного ответа	ОС-1
5	У-5. Осуществлять способы познавательной, коммуникативной и практической деятельности	Зачет, индивидуальный устный опрос	Задание на подготовку устного ответа	ОС-1
6	У-6. Подготавливать устные выступления, творческие работы по социальной проблематике	Зачет, индивидуальный устный опрос	Задание на подготовку устного ответа	ОС-1
7	З-1. Основные обществоведческие термины, распознавать их в различном контексте и правильно использовать в устной и письменной речи	Зачет, индивидуальный устный опрос	Задание на подготовку устного ответа	ОС-1
8	З-2. Основные положения разделов учебной дисциплины	Зачет, индивидуальный устный опрос	Задание на подготовку устного ответа	ОС-1

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*
	«Обществознание»			
9	З-3. Различные виды деятельности в раках обществознания	Зачет, индивидуальный устный опрос	Задание на подготовку устного ответа	ОС-1
10	З-4. Сущность социальных норм	Зачет, индивидуальный устный опрос	Задание на подготовку устного ответа	ОС-1

1.4. Система контроля и оценки освоения обучающимися примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины.

Система контроля и оценки освоения обучающимися с ОВЗ содержания примерной адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины в процессе промежуточной аттестации регламентируется в соответствии с локальными актами (положениями) о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся в профессиональной образовательной организации, учебным планом по ПАОП ПО, примерной адаптированной программой общепрофессиональной учебной дисциплины.

Объектами оценки освоения содержания общепрофессиональной учебной дисциплины являются знания и умения.

В ходе промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.06 Обществознание используется бинарная система оценивания (оценки: «зачтено», «не зачтено»).

2. ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочный материал № ОС-1

Наименование: задания на подготовку устных ответов по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.06 Обществознание в рамках промежуточной аттестации в форме зачета.

Время проведения: 2 ч.

Оборудование и материалы: перечень вопросов к зачету по учебной дисциплине ОП.06 Обществознание, листы для подготовки ответов на зачете, ручки.

Содержание.

Зачет
по общепрофессиональной учебной дисциплине
ОП.06 Обществознание

Задание: ответьте устно на предложенные преподавателем вопросы.

1. Личность и качества личности.
2. Что такое деятельность? Характерные черты деятельности человека, виды деятельности.
3. Творчество как особый вид деятельности.
4. Необходимость общения в жизни человека.
5. Что такое норма? Отклоняющееся поведение, его причины.
6. Познание как деятельность. Как и с помощью чего человек познает окружающий мир?
7. Глобальные проблемы: назвать, подробнее рассказать об одной из них.
8. Что такое политика? Партии, которые входят в Государственную Думу Российской Федерации. Назовите нескольких известных политических лидеров.
9. Социальная сфера, ее функции.
10. С какими проблемами может встретиться молодой человек?
11. Назовите молодежные субкультуры. Подробнее расскажите об одной из них.
12. Что такое культура? Какого человека можно назвать культурным?

Эталонный результат.

В оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации (адаптированных оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации) по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.06 Обществознание адаптированной образовательной программы приводятся правильные ответы на вопросы индивидуального устного опроса в рамках промежуточной аттестации в форме зачета.

Критерии оценки.

Оценка «зачтено»: от 50 % – до 100 % включительно правильных ответов на вопросы.
Оценка «не зачтено»: менее 50 % правильных ответов на вопросы.

**Приложение 11. Примерные оценочные материалы
для проведения промежуточных аттестаций
по адаптационным учебным дисциплинам**

**Приложение 11.1
к ПАОП ПО по профессии
16675 Повар**

ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

АД.01 КОММУНИКАТИВНЫЙ ПРАКТИКУМ

**примерной адаптированной основной программы профессионального обучения –
примерной адаптированной программы профессиональной подготовки
по профессии рабочего, должности служащего**

**по профессии рабочего
16675 Повар**

для очной формы обучения

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерных оценочных материалов

2. Примерные оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по адаптационной учебной дисциплине

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1.1. Общие положения.

Примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации (примерные адаптированные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации) по адаптационной учебной дисциплине АД.01 Коммуникативный практикум примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий (далее – ПАОП ПО), подготовленной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования), разработаны на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30, и примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины АД.01 Коммуникативный практикум по указанной выше профессии рабочего.

Настоящие примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по адаптационной учебной дисциплине предназначены для контроля и оценки результатов освоения обучающимися с ОВЗ содержания адаптационной учебной дисциплины АД.01 Коммуникативный практикум, относящейся к адаптационным дисциплинам и входящей в состав адаптационного учебного цикла ПАОП ПО.

Примерные оценочные материалы по адаптационной учебной дисциплине включают в себя примерные оценочные материалы (примерные адаптированные оценочные материалы) для проведения промежуточной аттестации обучающихся с ОВЗ в форме письменного зачета.

Данные примерные оценочные материалы по адаптационной учебной дисциплине не содержат сведений об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей учебной дисциплине, так как информация об этом представлена в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО и в примерной рабочей программе воспитания примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

1.2. Результаты освоения адаптационной учебной дисциплины, подлежащие проверке.

Результаты освоения обучающимися с ОВЗ адаптационной учебной дисциплины АД.01 Коммуникативный практикум, подлежащие проверке, находят свое выражение в освоенных ими умениях, усвоенных знаниях, отраженных в основных показателях оценки результатов (см. таблицу 1).

Таблица 1.

Результаты освоения обучающимися адаптационной учебной дисциплины, подлежащие проверке

№ п/п	Результаты обучения (освоенные умения (далее – У), усвоенные знания (далее – З)	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)
1	*2*	*3*
1	Умения:	
1.1	У-1. Толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния	Точность толерантного восприятия и правильной оценки людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния
1.2	У-2. Выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения	Оптимальность выбора стиля, средств, приемов общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения
1.3	У-3. Находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее	Рациональность выбора путей преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее
1.4	У-4. Ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом	Оптимальность ориентировки в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, точность правильной оценки сложившейся ситуации и эффективность действий с ее учетом
1.5	У-5. Эффективно взаимодействовать в команде	Результативность эффективного взаимодействия в команде
1.6	У-6. Взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт	Результативность взаимодействия со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт
1.7	У-7. Ставить задачи профессионального и личностного развития	Рациональность и точность постановки задачи профессионального и личностного развития

№ п/п	Результаты обучения (освоенные умения (далее – У), усвоенные знания (далее – З)	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)
1	*2*	*3*
2	Знания:	
2.1	З-1. Теоретические основы, структура и содержание процесса деловой коммуникации	Знание теоретических основ, структуры и содержания процесса деловой коммуникации
2.2	З-2. Методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению	Знание методов и способов эффективного общения, проявляющихся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению
2.3	З-3. Приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации	Знание приемов психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способов адаптации
2.4	З-4. Способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций	Знание способов предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций
2.5	З-5. Правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации	Знание правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации

1.3. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ адаптационной учебной дисциплины АД.01 Коммуникативный практикум осуществляется преподавателем в процессе проведения промежуточной аттестации в форме письменного зачета, проводимого при помощи тестирования (см. таблицу 2).

Таблица 2.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*
1	У-1. Толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*
2	У-2. Выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
3	У-3. Находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
4	У-4. Ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
5	У-5. Эффективно взаимодействовать в команде	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
6	У-6. Взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
7	У-7. Ставить задачи профессионального и личностного развития	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
8	З-1. Теоретические основы, структура и содержание процесса деловой коммуникации	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
9	З-2. Методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
10	З-3. Приемы психологической защиты личности от негативных,	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*
	травмирующих переживаний, способы адаптации			
11	З-4. Способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
12	З-5. Правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1

1.4. Система контроля и оценки освоения обучающимися примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины.

Система контроля и оценки освоения обучающимися с ОВЗ содержания примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины в процессе промежуточной аттестации регламентируется в соответствии с локальными актами (положениями) о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся в профессиональной образовательной организации, учебным планом по ПАОП ПО, примерной адаптированной программой адаптационной учебной дисциплины.

Объектами оценки освоения содержания адаптационной учебной дисциплины являются знания и умения.

В ходе промежуточной аттестации по адаптационной учебной дисциплине АД.01 Коммуникативный практикум используется бинарная система оценивания (оценки: «зачтено», «не зачтено»).

2. ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочный материал № ОС-1

Наименование: тестовые задания (вопросы) по адаптационной учебной дисциплине АД.01 Коммуникативный практикум в рамках промежуточной аттестации в форме зачета.

Время проведения: 4 ч.

Оборудование и материалы: раздаточный материал с тестовыми заданиями (вопросами), листы для подготовки ответов на тестовые задания (вопросы) на зачете, ручки.

Содержание.

Тест по учебной дисциплине
АД.01 Коммуникативный практикум

Задание: ответьте письменно на приведенные ниже тестовые задания (вопросы).

1. Устойчивое положительное (одобрительное, хорошее) отношение к кому- или чему-нибудь (другим людям, их группам, социальным явлениям), проявляющиеся в приветливости, доброжелательности, восхищении, побуждающее к общению, оказанию внимания, помощи –
    а) Привязанность
    б) Дружба
    в) Симпатия
2. Понятие: "Сложный, многоплановый процесс, установления и развития контактов между людьми, порождаемый потребностями в совместной деятельности" - соответствует понятию:
    а) Взаимодействие
    б) Общение
    в) Восприятие
3. Одна из важнейших функций общения:
    а) Воспитательная
    б) Репродуктивная
    в) Информационная
4. Индивидуально - психологические особенности человека, определяющие динамику протекания его психических процессов и поведения - это...
    а) Характер
    б) Темперамент
    в) Способности
5. Совокупность устойчивых свойств индивида, которые проявляются в его отношении к действительности и накладывают отпечаток на его поведение и поступки - это...
    а) Одаренность
    б) Темперамент
    в) Характер
6. Человеческая речь характеризуется:
    а) наличием сигналов, запускающих те или иные поведенческие реакции
    б) определенной логикой построения фраз
    в) возможностью передавать информацию о прошлых и будущих событиях
    г) все ответы верны
7. К вербальным средствам общения относятся:
    а) устная речь
    б) письменная речь
    в) внутренняя речь
    г) все ответы верны
8. Какие из перечисленных средств общения относятся к невербальным?
    а) Жесты
    б) Позы
    в) Мимика
    г) все перечисленные
9. Коммуникативная сторона общения предполагает:
    а) общение как обмен информацией
    б) общение как взаимодействие

в) общение как восприятие

10. Определите свойства личности, способствующие успешному общению:
    а) эмпатийностъ и толерантность
    б) интровертированностъ и застенчивость
    в) конфликтность и агрессивность
11. Помехи, препятствующие контакту между коммуникатором и реципиентом, адекватному приему, пониманию и усвоению сообщений в процессе коммуникации:
    а) барьеры коммуникаций
    б) ролевые ожидания
    в) конфликты
    г) верны все варианты
12. Способ общения человека с другими людьми - …
    а) содержание общения
    б) стиль общения
    в) вид общения
    г) средства общения
    д) цели общения
13. Какое средство невербального общения, слушающего поощряет говорящего к продолжению разговора?
    а) увеличение дистанции слушающим собеседником
    б) очень широкая улыбка
    в) постоянное сокращение дистанции во время разговора
    г) заинтересованный взгляд с нечастыми кивками головой
    д) частый отвод взгляда в сторону
14. Формы реализации делового общения
    а) Переговоры
    б) Совещания
    в) Беседа
    г) верны все варианты
15. Психическое явление, протекающее в форме переживаний, отражающих отношение человека к удовлетворению или неудовлетворению актуальных его потребностей – это …
    а) Чувство
    б) Эмоции
    в) эйфория
16. Базовыми эмоциями являются:
    а) Радость
    б) Гнев
    в) Отвращение
    г) верны все варианты
17. Особая форма переживаний, связанная с более сложными духовными потребностями, в которых заключено все богатство подлинно человеческих отношений – это …
    а) высшие чувства
    б) горе
    в) аффект
18. Характеристика процесса обсуждения проблемы, способ ее коллективного исследования, при котором каждая из сторон отстаивает и опровергает мнение собеседника, претендует на монопольное установление истины – это …
    а) Диспут
    б) Полемика
    в) Спор
    г) дискуссия

19. Имидж, свойственный нашему представлению о себе – это …
    а) Текущий
    б) Корпоративный
    в) Зеркальный
    г) отрицательный
20. При формировании любого имиджа (бизнесмена, политика и т.д.) учитывают комплекс природных качеств. К ним относятся:
    а) Коммуникабельность
    б) эмпатичность (способность к сопереживанию)
    в) рефлексивность (способность понять другого)
    г) красноречивость (способность воздействовать, словом)
    д) верны все варианты
21. На каком этапе публичного выступления происходит анализ речи:
    а) Докоммуникативный
    б) Коммуникативный
    в) посткоммуникативный
22. Деловое общение делится на:
    а) прямое и косвенное
    б) традиционное и нетрадиционное
    в) регламентируемое и не регламентируемое

Эталонный результат.

Правильные ответы на тестовые задания (вопросы).

В оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации (адаптированных оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации) по адаптационной учебной дисциплине АД.01 Коммуникативный практикум адаптированной образовательной программы приводится ключ ответов на тестовые задания (вопросы).

Критерии оценки.

Оценка «зачтено»: от 50 % – до 100 % включительно правильных ответов на тестовые задания (вопросы).

Оценка «не зачтено»: менее 50 % правильных ответов на тестовые задания (вопросы).

Приложение 11.2
к ПАОП ПО по профессии
16675 Повар

ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

АД.02 ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ

примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего

по профессии рабочего
16675 Повар

для очной формы обучения

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерных оценочных материалов

2. Примерные оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по адаптационной учебной дисциплине

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1.1. Общие положения.

Примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации (примерные адаптированные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации) по адаптационной учебной дисциплине АД.02 Психология личности и профессиональное самоопределение примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий (далее – ПАОП ПО), подготовленной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования), разработаны на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30, и примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины АД.02 Психология личности и профессиональное самоопределение по указанной выше профессии рабочего.

Настоящие примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по адаптационной учебной дисциплине предназначены для контроля и оценки результатов освоения обучающимися с ОВЗ содержания адаптационной учебной дисциплины АД.02 Психология личности и профессиональное самоопределение, относящейся к адаптационным дисциплинам и входящей в состав адаптационного учебного цикла ПАОП ПО.

Примерные оценочные материалы по адаптационной учебной дисциплине включают в себя примерные оценочные материалы (примерные адаптированные оценочные материалы) для проведения промежуточной аттестации обучающихся с ОВЗ в форме письменного зачета.

Данные примерные оценочные материалы по адаптационной учебной дисциплине не содержат сведений об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей учебной дисциплине, так как информация об этом представлена в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО и в примерной рабочей программе воспитания примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

1.2. Результаты освоения адаптационной учебной дисциплины, подлежащие проверке.

Результаты освоения обучающимися с ОВЗ адаптационной учебной дисциплины АД.02 Психология личности и профессиональное самоопределение, подлежащие проверке, находят свое выражение в освоенных ими умениях, усвоенных знаниях, отраженных в основных показателях оценки результатов (см. таблицу 1).

Таблица 1.

Результаты освоения обучающимися адаптационной учебной дисциплины, подлежащие проверке

№ п/п	Результаты обучения (освоенные умения (далее – У), усвоенные знания (далее – З)	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)
1	*2*	*3*
1	Умения:	
1.1	У-1. Применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими	Результативность применения на практике полученных знаний и навыков в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими
1.2	У-1. Толерантно воспринимать и адекватно оценивать свои профессиональные и личностные возможности, с учетом индивидуальных характерологических особенностей, целей, мотивов, состояний	Точность толерантного восприятия и адекватного оценивания своих профессиональных и личностных возможностей, с учетом индивидуальных характерологических особенностей, целей, мотивов, состояний
1.3	У-1. Успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде	Результативность успешной реализации своих возможностей и эффективность адаптации к новой социальной, образовательной и профессиональной среде
1.4	У-1. Планировать и составлять временную перспективу своего будущего	Рациональность планирования и составления временной перспективы своего будущего
1.5	У-1. На основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессии осуществлять осознанные и адекватный профессиональный выбор, и выбор собственного пути профессионального обучения	Рациональное, построенное на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессии осуществление осознанного и адекватного профессионального выбора, оптимальность выбора собственного пути профессионального обучения
2	Знания:	
2.1	З-1. Необходимая терминология по психологии личности и профессиональному самоопределению, основы и сущность профессионального самоопределения; основные принципы и технологии выбора профессии	Знание необходимой терминологии по психологии личности и профессиональному самоопределению, основ и сущности профессионального самоопределения; основных принципов и технологии выбора профессии
2.2	З-1. Современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям	Знание современного состояния рынка труда, мира профессий и предъявляемых профессией

№ п/п	Результаты обучения (освоенные умения (далее – У), усвоенные знания (далее – З)	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)
1	*2*	*3*
	человека, его здоровью	требований к психологическим особенностям человека, его здоровью
2.3	З-1. Понятие о структуре личности, самосознании, мотивационно-потребностной сфере, направленности личности	Знание понятия о структуре личности, самосознании, мотивационно-потребностной сфере, направленности личности
2.4	З-1. Методы и формы саморазвития в межличностной и профессиональной сферах, а также поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности	Знание методов и форм саморазвития в межличностной и профессиональной сферах, а также поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности

1.3. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ адаптационной учебной дисциплины АД.02 Психология личности и профессиональное самоопределение осуществляется преподавателем в процессе проведения промежуточной аттестации в форме письменного зачета, проводимого при помощи тестирования (см. таблицу 2).

Таблица 2.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*
1	У-1. Применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
2	У-1. Толерантно воспринимать и адекватно оценивать свои профессиональные и личностные возможности, с учетом индивидуальных характерологических особенностей, целей, мотивов, состояний	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*
3	У-1. Успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
4	У-1. Планировать и составлять временную перспективу своего будущего	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
5	У-1. На основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессии осуществлять осознанные и адекватный профессиональный выбор, и выбор собственного пути профессионального обучения	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
6	З-1. Необходимая терминология по психологии личности и профессиональному самоопределению, основы и сущность профессионального самоопределения; основные принципы и технологии выбора профессии	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
7	З-1. Современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
8	З-1. Понятие о структуре личности, самосознании, мотивационно-потребностной сфере, направленности личности	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
9	З-1. Методы и формы саморазвития в	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*
	межличностной и профессиональной сферах, а также поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности			

1.4. Система контроля и оценки освоения обучающимися примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины.

Система контроля и оценки освоения обучающимися с ОВЗ содержания примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины в процессе промежуточной аттестации регламентируется в соответствии с локальными актами (положениями) о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся в профессиональной образовательной организации, учебным планом по ПАОП ПО, примерной адаптированной программой адаптационной учебной дисциплины.

Объектами оценки освоения содержания адаптационной учебной дисциплины являются знания и умения.

В ходе промежуточной аттестации по адаптационной учебной дисциплине АД.02 Психология личности и профессиональное самоопределение используется бинарная система оценивания (оценки: «зачтено», «не зачтено»).

2. ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочный материал № ОС-1

Наименование: тестовые задания (вопросы) по адаптационной учебной дисциплине АД.02 Психология личности и профессиональное самоопределение в рамках промежуточной аттестации в форме зачета.

Время проведения: 4 ч.

Оборудование и материалы: раздаточный материал с тестовыми заданиями (вопросами), листы для подготовки ответов на тестовые задания (вопросы) на зачете, ручки.

Содержание.

Тест по учебной дисциплине
АД.02 Психология личности и профессиональное самоопределение

Задание: ответьте письменно на приведенные ниже тестовые задания (вопросы).

1. Род трудовой деятельности, требующий специальных знаний и опыта и обеспечивающий условия существования человека – это…

А) специальность
Б) профессия
В) работа

2. Неповторимое своеобразие проявлений человека, подчеркивающее исключительность, многосторонность и гармоничность, естественность и непринужденность его деятельности – это

А) Личность
Б) Индивид
В) Индивидуальность

3. Выдающиеся способности личности в определенной деятельности - это….

А) талант
Б) гениальность
В) дар

4. Эмоциональная возбудимость человека и его восприимчивость к впечатлениям внешнего мира - это…

А) характер
Б) удивление
В) темперамент

5. Отражение отдельных свойств предметов, непосредственно воздействующих на органы чувств - это…

А) восприятие
Б) ощущение
В) чувствительность

6. Что такое специальность?

А) род трудовой деятельности, требующий специальных знаний
Б) более узкая область приложения физических и духовных сил
В) цель труда

7. Умение правильно оценить себя - это…

А) заниженная самооценка
Б) адекватная самооценка
В) завышенная самооценка

8. Индивидуальные особенности личности – это…

А) интерес
Б) способность
В) склонность

9. Психический процесс создания новых образов – это…

А) память
Б) внимание
В) воображение

10. Представление человека о желаемом образе жизни – это…

А) жизненный план

Б) мотив
В) профессиональный план

11. Что такое мышление?
А) Направленность и сосредоточение сознания человека на определенном объекте
Б) Процесс отражения действительности, высшая форма творческой активности человека
В) Длительное сосредоточение внимания на объекте

12. Тип темперамента, характеризующийся повышенной психической активностью, доминированием положительных эмоций, общительностью, относительной легкостью в переживании неудач называется
А) флегматик
Б) сангвиник
В) экстраверт

13. Что такое профессиональный план?
А) представление человека о желаемом образе жизни
Б) обоснованное представление об избранной области трудовой деятельности, способах овладения будущей профессией и перспективах профессионального роста.
В) то, что побуждает человека к профессиональной деятельности

14. Что такое способность?
А) индивидуальные особенности личности, обеспечивающие успех в деятельности
Б) побуждения познавательного характера
В) эмоционально окрашенное отношение человека к определенному виду деятельности.

15. Что можно охарактеризовать как «Хочу знать»?
А) здоровье
Б) склонности
В) интересы

16. Более узкая область приложения физических и духовных сил человека в рамках той или иной профессии – это…
А) профессия
Б) специальность
В) работа

17. Наивысшая степень творческих проявлений личности - это…
А) интерес
Б) талант
В) гениальность

18. Человек быстрый, порывистый, неуравновешенный – это…
А) холерик
Б) флегматик
В) меланхолик

19. Что не является типичной ошибкой при выборе профессии?
А) незнание мира профессий
Б) незнание зарплаты
В) незнание себя

20. С какого возраста начинается профессиональное становление личности
А) дошкольного
Б) подросткового
В) зрелого

Эталонный результат.

Правильные ответы на тестовые задания (вопросы).

В оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации (адаптированных оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации) по адаптационной учебной дисциплине АД.02 Психология личности и профессиональное самоопределение адаптированной образовательной программы приводится ключ ответов на тестовые задания (вопросы).

Критерии оценки.

Оценка «зачтено»: от 50 % – до 100 % включительно правильных ответов на тестовые задания (вопросы).

Оценка «не зачтено»: менее 50 % правильных ответов на тестовые задания (вопросы).

Приложение 11.3
к ПАОП ПО по профессии
16675 Повар

ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

АД.03 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ

примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего

по профессии рабочего
16675 Повар

для очной формы обучения

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерных оценочных материалов

2. Примерные оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по адаптационной учебной дисциплине

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1.1. Общие положения.

Примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации (примерные адаптированные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации) по адаптационной учебной дисциплине АД.03 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий (далее – ПАОП ПО), подготовленной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования), разработаны на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30, и примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины АД. 03. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний по указанной выше профессии рабочего.

Настоящие примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по адаптационной учебной дисциплине предназначены для контроля и оценки результатов освоения обучающимися с ОВЗ содержания адаптационной учебной дисциплины АД. 03. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний, относящейся к адаптационным дисциплинам и входящей в состав адаптационного учебного цикла ПАОП ПО.

Примерные оценочные материалы по адаптационной учебной дисциплине включают в себя примерные оценочные материалы (примерные адаптированные оценочные материалы) для проведения промежуточной аттестации обучающихся с ОВЗ в форме письменного зачета.

Данные примерные оценочные материалы по адаптационной учебной дисциплине не содержат сведений об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей учебной дисциплине, так как информация об этом представлена в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО и в примерной рабочей программе воспитания примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

1.2. Результаты освоения адаптационной учебной дисциплины, подлежащие проверке.

Результаты освоения обучающимися с ОВЗ адаптационной учебной дисциплины АД.03 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний, подлежащие проверке, находят свое выражение в освоенных ими умениях, усвоенных знаниях, отраженных в основных показателях оценки результатов (см. таблицу 1).

Таблица 1.

Результаты освоения обучающимися адаптационной учебной дисциплины, подлежащие проверке

№ п/п	Результаты обучения (освоенные умения (далее – У), усвоенные знания (далее – З)	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)
1	*2*	*3*
1	Умения:	
1.1	У-1. Использовать нормы позитивного социального поведения	Точность применения норм позитивного социального поведения
1.2	У-2. Использовать свои права адекватно законодательству	Точность применения своих прав адекватно законодательству
1.3	У-3. Обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью	Соблюдение порядка обращения в надлежащие органы за квалифицированной помощью
1.4	У-4. Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации	Точность анализа и осознанного применения норм закона с точки зрения конкретных условий их реализации
1.5	У-5. Составлять необходимые заявительные документы	Точность и качество составления необходимых заявительных документов
1.6	У-6. Составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве	Точность и качество составления резюме, осуществления самопрезентации при трудоустройстве
1.7	У-7. Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях	Рациональность применения приобретенных знаний и умений в различных жизненных и профессиональных ситуациях
2	Знания:	
2.1	З-1. Механизмы социальной адаптации	Знание механизмов социальной адаптации
2.2	З-2. Основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов	Знание основополагающих международных документов, относящихся к правам инвалидов
2.3	З-3. Основы гражданского и семейного законодательства	Знание основ гражданского и семейного законодательства
2.4	З-4. Основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов	Знание основ трудового законодательства, особенностей регулирования труда инвалидов
2.5	З-5. Основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования	Знание основных правовых гарантий инвалидам в области социальной защиты и образования
2.6	З-6. Функции органов труда и занятости населения	Знание функций органов труда и занятости населения

1.3. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ адаптационной учебной дисциплины АД.03 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний осуществляется преподавателем в процессе проведения промежуточной аттестации в форме письменного зачета, проводимого при помощи тестирования (см. таблицу 2).

Таблица 2.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*
1	У-1. Использовать нормы позитивного социального поведения	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
2	У-2. Использовать свои права адекватно законодательству	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
3	У-3. Обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
4	У-4. Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
5	У-5. Составлять необходимые заявительные документы	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
6	У-6. Составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
7	У-7. Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
8	З-1. Механизмы социальной адаптации	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
9	З-2. Основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
10	З-3. Основы гражданского и семейного законодательства	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
11	З-4. Основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*
12	З-5. Основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
13	З-6. Функции органов труда и занятости населения	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1

1.4. Система контроля и оценки освоения обучающимися примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины.

Система контроля и оценки освоения обучающимися с ОВЗ содержания примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины в процессе промежуточной аттестации регламентируется в соответствии с локальными актами (положениями) о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся в профессиональной образовательной организации, учебным планом по ПАОП ПО, примерной адаптированной программой адаптационной учебной дисциплины.

Объектами оценки освоения содержания адаптационной учебной дисциплины являются знания и умения.

В ходе промежуточной аттестации по адаптационной учебной дисциплине АД.03 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний используется бинарная система оценивания (оценки: «зачтено», «не зачтено»).

2. ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочный материал № ОС-1

Наименование: тестовые задания (вопросы) по адаптационной учебной дисциплине АД.03 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний в рамках промежуточной аттестации в форме зачета.

Время проведения: 4 ч.

Оборудование и материалы: раздаточный материал с тестовыми заданиями (вопросами), листы для подготовки ответов на тестовые задания (вопросы) на зачете, ручки.

Содержание.

Тест по учебной дисциплине
АД.03 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

Задание: ответьте письменно на приведенные ниже тестовые задания (вопросы).

1. Социальная адаптация – это:

г) адаптация к работе
д) социальная деятельность
е) процесс приспособления, освоения

2. К какому виду адаптации относится следующее определение: «-это приспособление человека к новому виду профессиональной деятельности, новому социальному окружению, условиям труда и особенностям конкретной специальности».
   г) психологическая адаптация
   д) экономическая адаптация
   е) профессиональная адаптация
   ж) педагогическая адаптация
3. Какая страна или организация подготовила и приняла «Конвенцию о правах инвалидов»
   г) Россия
   д) США
   е) Организация Объединенных Наций
4. Нашей страной «Конвенция о правах инвалидов» подписана:
   г) 2008 году
   д) 3500 году
   е) 1900 году
5. Согласно «Конвенции о правах инвалидов» образование доступно инвалидам только
   г) среднее профессиональное
   д) начальное
   е) любое
   ж) высшее
6. Какой закон определяет государственную политику в области социальной защиты инвалидов в Российской Федерации?
   д) «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»
   е) «О социальной защите населения в Российской Федерации»
   ж) «О социальной защите инвалидов и населения в Российской Федерации»
   з) верны все ответы.
7. Напишите свой ответ на вопрос: какие созданы условия для жизни инвалидов и их обучения в стране, твоем городе, в техникуме?

   _____
   _____
   _____

8. Какая государственная служба выдает документы, подтверждающие инвалидность?
   д) Медико-инвалидная служба
   е) Медико-социальная экспертиза
   ж) Инвалидно-медицинская экспертиза
9. Какие группы инвалидности существуют?
   г) 1, 2, 3, 4
   д) А, Б, В, Г
   е) 1, 2, 3
10. Что такое ИПР?
    г) индивидуальная программа реабилитации
    д) интерактивная проблема реабилитации
    е) индивидуальная папка работы
11. Нормы гражданского права регулируют:
    д) дорожное движение
    е) общественные отношения, реально существующие между людьми
    ж) супружеские отношения
    з) верны все ответы

12. В каких нормативных актах фиксируются нормы права
    е) законах,
    ж) постановлениях Правительства РФ,
    з) указах Президента РФ
    и) верны все ответы
13. Признаваемая государством общая возможность лица иметь предусмотренные законом субъективные права и нести юридические обязанности, способность быть их обладателем – это …
    е) дееспособность
    ж) правоспособность
    з) правосубъектность
14. Дееспособность зависит от:
    д) возраст, вес, пол человека
    е) возраст, пол человека, психическое состояние
    ж) возраст, психическое состояние
15. В каком возрасте наступает полная дееспособность?
    г) 21 год
    д) 14 лет
    е) 18 лет
16. Совокупность государственных предписаний, направленных лицам, стремящимся создать семью или установить семейные отношения – это …
    д) гражданское право
    е) семейное право
    ж) земельное право
    з) верны все ответы
17. С какого момента возникают права и обязанности супругов?
    г) с момента регистрации брака
    д) с момента подачи заявления в ЗАГС
    е) с момента развода
18. Влияет ли признание брака недействительным на права детей?
    д) да
    е) нет
19. Если у супругов есть дети, где они должны расторгать брак?
    д) в ЗАГСе
    е) в суде
    ж) в любом учреждении
    з) верны все ответы
20. Ребенку 11 лет. Папа захотел поменять фамилию ему. Ребенок не хочет. Может папа поменять фамилию без согласия ребенка?
    е) Да
    ж) нет
21. Суд допросил несовершеннолетнего ребенка (возраст 7 лет) одного на предмет с кем он хочет жить при разводе родителей. Суд поступил правильно?
    г) да
    д) нет
22. В больнице к ребенку 13 лет не пустили бабушку, которая является его опекуном. Правомерно ли это?
    г) да
    д) нет
23. Родители имеют равные права и несут равные обязанности в отношении своих детей?
    а) нет, больше прав у матери
    б) нет, больше прав у отца

в) да, родители имеют равные права
г) родители не имеют прав

24. Соглашение лиц, вступающих в брак, или соглашение супругов, определяющее имущественные права и обязанности супругов в браке и в случае его расторжения. Он устанавливает правовой режим имущества супругов, отличный от законного режима общей совместной собственности супругов, позволяет определить имущественные права и обязанности супругов в период брака и в случае его расторжения – это …
    а) нотариальное соглашение
    б) брачный договор
    в) семейный договор
25. Трудовое право регулирует:
    а) гражданские отношения, реально существующие между людьми
    б) семейные трудовые отношения родителей и детей
    в) трудовые и иные, непосредственно связанные с ними отношения
26. Имеет ли особенности трудоустройство людей с ограниченными возможностями здоровья?
    а) на общих основаниях
    б) имеет
    в) не имеет
27. Какую продолжительность рабочего времени устанавливают для работников, являющихся инвалидами I и II группы?
    а) не более 40 часов в неделю
    б) не более 25 часов в неделю
    в) не более 35 часов в неделю
    г) на усмотрение инвалида
28. Должен ли работодатель ознакомиться с ИПР трудоустраивающегося инвалида?
    а) да
    б) нет
    в) на усмотрение инвалида
29. Лицо, имеющее нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты – это …
    а) недееспособный гражданин
    б) инвалид
    в) тяжелобольной пациент
30. Обязательное для всех работников подчинение правилам поведения, определенным в соответствии с Трудовым кодексом, иными законами, коллективным договором, соглашениями, трудовым договором, локальными актами организации – это …
    а) дисциплинарная ответственность
    б) дисциплинарный проступок
    в) трудовая дисциплина

Эталонный результат.

Правильные ответы на тестовые задания (вопросы).

В оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации (адаптированных оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации) по адаптационной учебной дисциплине АД.03 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний адаптированной образовательной программы приводится ключ ответов на тестовые задания (вопросы).

Критерии оценки.

Оценка «зачтено»: от 50 % – до 100 % включительно правильных ответов на тестовые задания (вопросы).

Оценка «не зачтено»: менее 50 % правильных ответов на тестовые задания (вопросы).

Приложение 11.4
к ПАОП ПО по профессии
16675 Повар

ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

АД.04 АДАПТИВНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ И КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего

по профессии рабочего
16675 Повар

для очной формы обучения

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерных оценочных материалов

2. Примерные оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по адаптационной учебной дисциплине

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1.1. Общие положения.

Примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации (примерные адаптированные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации) по адаптационной учебной дисциплине АД.04 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий (далее – ПАОП ПО), подготовленной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования), разработаны на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30, и примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины АД.04 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии по указанной выше профессии рабочего.

Настоящие примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по адаптационной учебной дисциплине предназначены для контроля и оценки результатов освоения обучающимися с ОВЗ содержания адаптационной учебной дисциплины АД.04 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии, относящейся к адаптационным дисциплинам и входящей в состав адаптационного учебного цикла ПАОП ПО.

Примерные оценочные материалы по адаптационной учебной дисциплине включают в себя примерные оценочные материалы (примерные адаптированные оценочные материалы) для проведения промежуточной аттестации обучающихся с ОВЗ в форме письменного зачета.

Данные примерные оценочные материалы по адаптационной учебной дисциплине не содержат сведений об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей учебной дисциплине, так как информация об этом представлена в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО и в примерной рабочей программе воспитания примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

1.2. Результаты освоения адаптационной учебной дисциплины, подлежащие проверке.

Результаты освоения обучающимися с ОВЗ адаптационной учебной дисциплины АД.04 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии, подлежащие проверке, находят свое выражение в освоенных ими умениях, усвоенных знаниях, отраженных в основных показателях оценки результатов (см. таблицу 1).

Таблица 1.

Результаты освоения обучающимися адаптационной учебной дисциплины, подлежащие проверке

№ п/п	Результаты обучения (освоенные умения (далее – У), усвоенные знания (далее – З)	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)
1	*2*	*3*
1	Умения:	
1.1	У-1. Определять роль и назначение информационных технологий в профессиональной деятельности и повседневной жизни	Точность определения роли и назначения информационных технологий в профессиональной деятельности и повседневной жизни
1.2	У-2. Классифицировать электронно-вычислительные машины по поколениям	Точность классификации электронно-вычислительных машин по поколениям
1.3	У-3. Разрабатывать и соблюдать инструкцию по охране труда и технике безопасности при работе на персональном компьютере	Качество разрабатываемых инструкций по охране труда и технике безопасности при работе на персональном компьютере и точность их соблюдения
1.4	У-4. Соотносить двоичный код с принципами работы персонального компьютера	Точность соотнесения двоичного кода с принципами работы персонального компьютера
1.5	У-5. Сравнивать объемы памяти хранилищ информации	Точность сравнения объемов памяти хранилищ информации
1.6	У-6. Определять функции и названия различных компонентов технического и программного устройства персонального компьютера	Точность определения функций и названий различных компонентов технического и программного устройства персонального компьютера
1.7	У-7. Различать виды памяти в персональном компьютере	Точность различия видов памяти в персональном компьютере
1.8	У-8. Работать с текстовой информацией при помощи специализированных программ	Быстрота и точность работы с текстовой информацией при помощи специализированных программ
1.9	У-9. Создавать сложные презентации на различные темы	Быстрота и точность создания сложных презентаций на различные темы
1.10	У-10. Использовать специальные возможности операционной системы для людей с ОВЗ и инвалидностью	Оптимальность использования специальных возможностей операционной системы для людей с ОВЗ и инвалидностью
1.11	У-11. Использовать интернет-ресурсы для получения образования	Оптимальность использования интернет-ресурсов для получения образования
1.12	У-12. Работать с электронной почтой	Быстрота и точность работы с электронной почтой
1.13	У-13. Работать с порталом Государственных услуг	Быстрота и точность работы с порталом Государственных услуг
2	Знания:	

№ п/п	Результаты обучения (освоенные умения (далее – У), усвоенные знания (далее – З)	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)
1	*2*	*3*
2.1	З-1. Определение информации, ее виды и свойства	Знание определения информации, ее видов и свойств
2.2	З-2. Определение коммуникационных технологий	Знание определения коммуникационных технологий
2.3	З-3. Значимость информационных технологий в жизни общества	Знание значимости информационных технологий в жизни общества
2.4	З-4. Определение, примеры и способы применения информационных ресурсов	Знание определения, примеров и способов применения информационных ресурсов
2.5	З-5. Знать примеры применения различных информационных технологий для людей с ОВЗ и инвалидностью	Знание примеров применения различных информационных технологий для людей с ОВЗ и инвалидностью
2.6	З-6. Технику безопасности при работе со средствами информационно-коммуникационных технологий	Знание техники безопасности при работе со средствами информационно-коммуникационных технологий
2.7	З-7. Принципы дискретного (цифрового) представления информации	Знание принципов дискретного (цифрового) представления информации
2.8	З-8. Единицы измерения информации	Знание единиц измерения информации
2.9	З-9. Примеры носителей информации	Знание примеров носителей информации
2.10	З-10. Техническое и программное устройство персонального компьютера	Знание технического и программного устройства персонального компьютера
2.11	З-11. Примеры адаптации компьютерной техники	Знание примеров адаптации компьютерной техники
2.12	З-12. Примеры дистанционных образовательных технологий и примеры использованиях их в учебном процессе	Знание примеров дистанционных образовательных технологий и примеры использования их в учебном процессе
2.13	З-13. Особенности поиска работы через интернет-ресурсы и работу с электронными государственными услугами	Знание особенностей поиска работы через интернет-ресурсы и работу с электронными государственными услугами
2.14	З-14. Назначение и принципы работы интернет-банков	Знание назначения и принципов работы интернет-банков
2.15	З-15. Основы информационной безопасности и защиты персональных данных	Знание основы информационной безопасности и защиты персональных данных

1.3. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ адаптационной учебной дисциплины АД.04 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии осуществляется преподавателем в процессе проведения промежуточной аттестации в форме письменного зачета, проводимого при помощи письменного опроса (см. таблицу 2).

Таблица 2.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*
1	У-1. Определять роль и назначение информационных технологий в профессиональной деятельности и повседневной жизни	Зачет, письменный опрос	Задания письменного опросного характера (задание № 9 письменного зачета)	ЗАЧ-1
2	У-2. Классифицировать электронно-вычислительные машины по поколениям	Зачет, письменный опрос	Задания письменного опросного характера (задание № 18 письменного зачета	ЗАЧ-1
3	У-3. Разрабатывать и соблюдать инструкцию по охране труда и технике безопасности при работе на персональном компьютере	Зачет, письменный опрос	Задания письменного опросного характера (задание № 6 письменного зачета	ЗАЧ-1
4	У-4. Соотносить двоичный код с принципами работы персонального компьютера	Зачет, письменный опрос	Задания письменного опросного характера (задание №19 письменного зачета	ЗАЧ-1
5	У-5. Сравнивать объемы памяти хранилищ информации	Зачет, письменный опрос	Задания письменного опросного характера (задание №20 письменного зачета	ЗАЧ-1
6	У-6. Определять функции и названия различных компонентов технического и программного устройства персонального компьютера	Зачет, письменный опрос	Задания письменного опросного характера (задание № 8, 9, 10, 11, 12, 13 письменного зачета	ЗАЧ-1

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*
7	У-7. Различать виды памяти в персональном компьютере	Зачет, письменный опрос	Задания письменного опросного характера (задание № 8 письменного зачета	ЗАЧ-1
8	У-8. Работать с текстовой информацией при помощи специализированных программ	Зачет, письменный опрос	Задания письменного опросного характера (задание № 21 письменного зачета	ЗАЧ-1
9	У-9. Создавать сложные презентации на различные темы	Зачет, письменный опрос	Задания письменного опросного характера (задание № 23 письменного зачета	ЗАЧ-1
10	У-10. Использовать специальные возможности операционной системы для людей с ОВЗ и инвалидностью	Зачет, письменный опрос	Задания письменного опросного характера (задание № 24 письменного зачета	ЗАЧ-1
11	У-11. Использовать интернет-ресурсы для получения образования	Зачет, письменный опрос	Задания письменного опросного характера (задание № 21 письменного зачета	ЗАЧ-1
12	У-12. Работать с электронной почтой	Зачет, письменный опрос	Задания письменного опросного характера (задание № 23 письменного зачета	ЗАЧ-1
13	У-13. Работать с порталом Государственных услуг	Зачет, письменный опрос	Задания письменного опросного характера (задание № 17	ЗАЧ-1

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*
			письменного зачета	
14	З-1. Определение информации, ее виды и свойства	Зачет, письменный опрос	Задания письменного опросного характера (задание № 1, 2, 3 письменного зачета	ЗАЧ-1
15	З-2. Определение коммуникационных технологий	Зачет, письменный опрос	Задания письменного опросного характера (задание № 4 письменного зачета	ЗАЧ-1
16	З-3. Значимость информационных технологий в жизни общества	Зачет, письменный опрос	Задания письменного опросного характера (задание № 9 письменного зачета	ЗАЧ-1
17	З-4. Определение, примеры и способы применения информационных ресурсов	Зачет, письменный опрос	Задания письменного опросного характера (задание № 17 письменного зачета	ЗАЧ-1
18	З-5. Знать примеры применения различных информационных технологий для людей с ОВЗ и инвалидностью	Зачет, письменный опрос	Задания письменного опросного характера (задание № 5, 15 письменного зачета	ЗАЧ-1
19	З-6. Технику безопасности при работе со средствами информационно-коммуникационных технологий	Зачет, письменный опрос	Задания письменного опросного характера (задание № 6 письменного зачета	ЗАЧ-1
20	З-7. Принципы дискретного (цифрового) представления информации	Зачет, письменный опрос	Задания письменного опросного	ЗАЧ-1

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*
			характера (задание № 19 письменного зачета	
21	З-8. Единицы измерения информации	Зачет, письменный опрос	Задания письменного опросного характера (задание № 7 письменного зачета	ЗАЧ-1
22	З-9. Примеры носителей информации	Зачет, письменный опрос	Задания письменного опросного характера (задание № 20 письменного зачета	ЗАЧ-1
23	З-10. Техническое и программное устройство персонального компьютера	Зачет, письменный опрос	Задания письменного опросного характера (задание № 8, 10, 11, 12, 13, 14 письменного зачета	ЗАЧ-1
24	З-11. Примеры адаптации компьютерной техники	Зачет, письменный опрос	Задания письменного опросного характера (задание № 5 письменного зачета	ЗАЧ-1
25	З-12. Примеры дистанционных образовательных технологий и примеры использованиях их в учебном процессе	Зачет, письменный опрос	Задания письменного опросного характера (задание № 21 письменного зачета	ЗАЧ-1
26	З-13. Особенности поиска работы через интернет-ресурсы и работу с электронными государственными услугами	Зачет, письменный опрос	Задания письменного опросного характера (задание № 17 письменного зачета	ЗАЧ-1

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*
27	З-14. Назначение и принципы работы интернет-банков	Зачет, письменный опрос	Задания письменного опросного характера (задание № 23 письменного зачета	ЗАЧ-1
28	З-15. Основы информационной безопасности и защиты персональных данных	Зачет, письменный опрос	Задания письменного опросного характера (задание № 12, 16 письменного зачета	ЗАЧ-1

1.4. Система контроля и оценки освоения обучающимися примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины.

Система контроля и оценки освоения обучающимися с ОВЗ содержания примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины в процессе промежуточной аттестации регламентируется в соответствии с локальными актами (положениями) о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся в профессиональной образовательной организации, учебным планом по ПАОП ПО, примерной адаптированной программой адаптационной учебной дисциплины.

Объектами оценки освоения содержания адаптационной учебной дисциплины являются знания и умения.

В ходе промежуточной аттестации по адаптационной учебной дисциплине АД.04 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии используется бинарная система оценивания (оценки: «зачтено», «не зачтено»).

2. ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочный материал № ЗАЧ-1

Наименование: задания письменного опросного характера по адаптационной учебной дисциплине АД.04 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии в рамках промежуточной аттестации в форме зачета.

Время проведения: 4 ч.

Оборудование и материалы: раздаточный материал с вопросами письменного опроса, персональный компьютер для каждого обучающегося с пакетом программ Microsoft Office Word, подключенный к сети «Интернет», листы для подготовки ответов на вопросы, ручки.

Содержание.

Зачет
по адаптационной учебной дисциплине
АД.04 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

Задание: ответьте письменно на приведенные ниже вопросы.

1. Что такое информация?

_____
_____
_____
_____

2. Какие существуют виды информации?

_____
_____
_____
_____

3. Какими свойствами обладает информация?

_____
_____
_____
_____

4. Что относится к коммуникационным технологиям?

_____
_____
_____
_____

5. Перечислите технические средства, которые используют в помощь людям с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (2 примера).

_____
_____
_____
_____

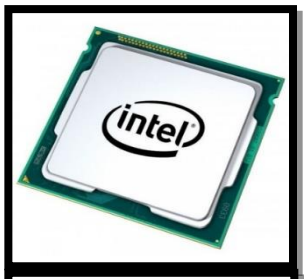
6. Чего нельзя делать при работе с персональным компьютером?

_____
_____
_____
_____

7. Сколько бит в одном байте?

_____

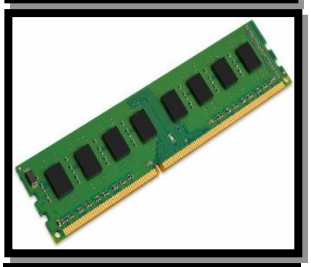
8. Напишите название и назначение следующих устройств:



1

2

3



4

5

9. Сочинение-рассуждение. Напишите небольшое сочинение-рассуждение о применении информационных технологий:

1. вами
2. в вашей семье
3. в вашей профессии

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

10. Что такое операционная система?

11. Какие операционные системы вам известны?

12. Для чего необходимы антивирусные программы?

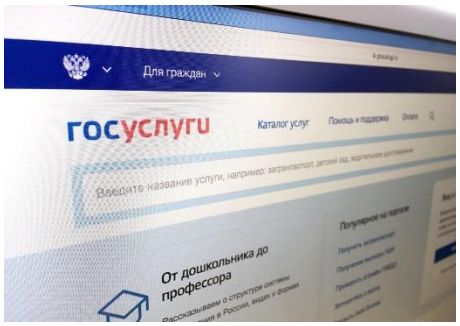
13. Что можно выполнить в программе Microsoft Power Point?

14. Что можно выполнить в программе Microsoft Office Word?

15. Для каких нужд необходима адаптированная компьютерная техника?

16. Что относится к персональным данным?

17. Какой сайт изображен на картинке? Какие возможности предоставляет данный сайт?



18. К какому поколению ЭВМ относится цветной графический дисплей, сканер и клавиатура?

19. Каким двум состояниям соответствует двоичный код? Из чего он состоит?

20. Поставьте знак «<» или «>» или «=», сравнив объемы памяти двух хранилищ информации.

Флешка на 16 Гигабайт _____ Жесткий диск на 1 Терабайт

21. Создайте текстовый документ с названием «Газета «Информатика». Зайдите на сайт Электронной онлайн библиотеки http://window.edu.ru/. Перейдите в раздел «Избранное», выберите «Общее образование «Информатика и ИКТ», найдите газету «Информатика» издательского дома «Первое сентября». Скопируйте описание газеты в текстовый документ. Примените к описанию размер шрифта 14 пт, шрифт Times New Roman. Примените выделение жирным, курсивом, подчеркивание, изменение цвета, для любых слов в отрывке. Сохраните документ на рабочем столе.

22. Отправьте документ на электронную почту преподавателя: aav@apt29.ru. В теме письма укажите «Задание 22», в теле письма запишите свою фамилию, имя и номер группы.

23. Создайте презентацию на тему «Назначение и принципы работы интернет-банков». Объем – 3 слайда, 1 слайд содержит информацию об авторе, название презентации. Вставьте картинки, примените анимацию, выберите оформление.

24. Поменяйте размер значков на рабочем столе на «Крупные значки».

Эталонный результат.

В оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации (адаптированных оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации) по адаптационной учебной дисциплине АД.04 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии адаптированной образовательной программы приводится правильные ответы, действия на вопросы письменного опроса в рамках промежуточной аттестации в форме зачета.

Критерии оценки.

Оценка «зачтено»: от 50 % – до 100 % включительно правильных ответов (действий).
Оценка «не зачтено»: менее 50 % правильных ответов (действий).

Приложение 11.5
к ПАОП ПО по профессии
16675 Повар

ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

АД.05 ОСНОВЫ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОГО ТРУДА

примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего

по профессии рабочего
16675 Повар

для очной формы обучения

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерных оценочных материалов

2. Примерные оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по адаптационной учебной дисциплине

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1.1. Общие положения.

Примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации (примерные адаптированные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации) по адаптационной учебной дисциплине АД.05 Основы интеллектуального труда примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий (далее – ПАОП ПО), подготовленной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования), разработаны на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30, и примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины АД.05 Основы интеллектуального труда по указанной выше профессии рабочего.

Настоящие примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по адаптационной учебной дисциплине предназначены для контроля и оценки результатов освоения обучающимися с ОВЗ содержания адаптационной учебной дисциплины АД.05 Основы интеллектуального труда, относящейся к адаптационным дисциплинам и входящей в состав адаптационного учебного цикла ПАОП ПО.

Примерные оценочные материалы по адаптационной учебной дисциплине включают в себя примерные оценочные материалы (примерные адаптированные оценочные материалы) для проведения промежуточной аттестации обучающихся с ОВЗ в форме устного зачета.

Данные примерные оценочные материалы по адаптационной учебной дисциплине не содержат сведений об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей учебной дисциплине, так как информация об этом представлена в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО и в примерной рабочей программе воспитания примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

1.2. Результаты освоения адаптационной учебной дисциплины, подлежащие проверке.

Результаты освоения обучающимися с ОВЗ адаптационной учебной дисциплины АД.05 Основы интеллектуального труда, подлежащие проверке, находят свое выражение в освоенных ими умениях, усвоенных знаниях, отраженных в основных показателях оценки результатов (см. таблицу 1).

Таблица 1.

Результаты освоения обучающимися адаптационной учебной дисциплины, подлежащие проверке

№ п/п	**Результаты обучения (освоенные умения (далее – У), усвоенные знания (далее – З)**	**Основные показатели оценки результатов (ОПОР)**
1	*2*	*3*
1	Умения:	
1.1	У-1. Работать с источниками учебной информации	Эффективность работы с источниками учебной информации
1.2	У-2. Пользоваться ресурсами библиотек (в том числе, электронных), образовательными ресурсами сети «Интернет»	Рациональность использования ресурсов библиотек (в том числе, электронных), образовательных ресурсов сети «Интернет»
1.3	У-3. Выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументировано отстаивать собственную позицию	Качество выступления с докладом или презентацией перед аудиторией, ведения дискуссии и аргументированного отстаивания собственной позиции
1.4	У-4. Представлять результаты своего интеллектуального труда	Эффективность представления результатов своего интеллектуального труда
1.5	У-5. Ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты	Точность формулировки личных учебных целей и качество анализа полученных результатов
1.6	У-6. Рационально использовать время и физические силы в образовательном процессе	Эффективность рационального использования времени и физических сил в образовательном процессе
1.7	У-7. Использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы	Результативность использования приобретенных знаний и умений в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы
2	Знания:	
2.1	З-1. Особенности интеллектуального труда обучающегося на различных видах аудиторных занятий	Знание особенностей интеллектуального труда обучающегося на различных видах аудиторных занятий
2.2	З-2. Основы методики самостоятельной работы	Знание основ методики самостоятельной работы
2.3	З-3. Принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией	Знание принципов научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией
2.4	З-4. Различные способы восприятия и обработки учебной информации	Знание различных способов восприятия и обработки учебной информации

№ п/п	Результаты обучения (освоенные умения (далее – У), усвоенные знания (далее – З)	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)
1	*2*	*3*
2.5	З-5. Способы самоорганизации учебной деятельности	Знание способов самоорганизации учебной деятельности
2.6	З-6. Рекомендации по написанию учебно-исследовательских работ (докладов, тезисов, рефератов, презентаций и т.д.)	Знание рекомендаций по написанию учебно-исследовательских работ (докладов, тезисов, рефератов, презентаций и т.д.)

1.3. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ адаптационной учебной дисциплины АД.05 Основы интеллектуального труда осуществляется преподавателем в процессе проведения промежуточной аттестации в форме устного зачета, проводимого при помощи индивидуального устного опроса (оценки выступлений обучающихся с докладами) (см. таблицу 2).

Таблица 2.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*
1	У-1. Работать с источниками учебной информации	Зачет, индивидуальный устный опрос (оценка выступления с докладом)	Задание на подготовку устного доклада с мультимедийной компьютерной презентацией	ОС-1
2	У-2. Пользоваться ресурсами библиотек (в том числе, электронных), образовательными ресурсами сети «Интернет»	Зачет, индивидуальный устный опрос (оценка выступления с докладом)	Задание на подготовку устного доклада с мультимедийной компьютерной презентацией	ОС-1
3	У-3. Выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументировано отстаивать собственную позицию	Зачет, индивидуальный устный опрос (оценка выступления с докладом)	Задание на подготовку устного доклада с мультимедийной компьютерной презентацией	ОС-1
4	У-4. Представлять результаты своего	Зачет, индивидуальный	Задание на подготовку устного	ОС-1

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*
	интеллектуального труда	устный опрос (оценка выступления с докладом)	доклада с мультимедийной компьютерной презентацией	
5	У-5. Ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты	Зачет, индивидуальный устный опрос (оценка выступления с докладом)	Задание на подготовку устного доклада с мультимедийной компьютерной презентацией	ОС-1
6	У-6. Рационально использовать время и физические силы в образовательном процессе	Зачет, индивидуальный устный опрос (оценка выступления с докладом)	Задание на подготовку устного доклада с мультимедийной компьютерной презентацией	ОС-1
7	У-7. Использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы	Зачет, индивидуальный устный опрос (оценка выступления с докладом)	Задание на подготовку устного доклада с мультимедийной компьютерной презентацией	ОС-1
8	З-1. Особенности интеллектуального труда обучающегося на различных видах аудиторных занятий	Зачет, индивидуальный устный опрос (оценка выступления с докладом)	Задание на подготовку устного доклада с мультимедийной компьютерной презентацией	ОС-1
9	З-2. Основы методики самостоятельной работы	Зачет, индивидуальный устный опрос (оценка выступления с докладом)	Задание на подготовку устного доклада с мультимедийной компьютерной презентацией	ОС-1
10	З-3. Принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией	Зачет, индивидуальный устный опрос (оценка выступления с докладом)	Задание на подготовку устного доклада с мультимедийной компьютерной презентацией	ОС-1
11	З-4. Различные способы восприятия и обработки учебной информации	Зачет, индивидуальный устный опрос (оценка выступления с	Задание на подготовку устного доклада с мультимедийной	ОС-1

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*
		докладом)	компьютерной презентацией	
12	З-5. Способы самоорганизации учебной деятельности	Зачет, индивидуальный устный опрос (оценка выступления с докладом)	Задание на подготовку устного доклада с мультимедийной компьютерной презентацией	ОС-1
13	З-6. Рекомендации по написанию учебно-исследовательских работ (докладов, тезисов, рефератов, презентаций и т.д.)	Зачет, индивидуальный устный опрос (оценка выступления с докладом)	Задание на подготовку устного доклада с мультимедийной компьютерной презентацией	ОС-1

1.4. Система контроля и оценки освоения обучающимися примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины.

Система контроля и оценки освоения обучающимися с ОВЗ содержания примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины в процессе промежуточной аттестации регламентируется в соответствии с локальными актами (положениями) о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся в профессиональной образовательной организации, учебным планом по ПАОП ПО, примерной адаптированной программой адаптационной учебной дисциплины.

Объектами оценки освоения содержания адаптационной учебной дисциплины являются знания и умения.

В ходе промежуточной аттестации по адаптационной учебной дисциплине АД.05 Основы интеллектуального труда используется бинарная система оценивания (оценки: «зачтено», «не зачтено»).

2. ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочный материал № ОС-1

Наименование: задание на подготовку устного доклада с мультимедийной компьютерной презентацией по адаптационной учебной дисциплине АД.05 Основы интеллектуального труда в рамках промежуточной аттестации в форме зачета.

Время проведения: 4 ч.

Оборудование и материалы: мультимедийный комплекс.

Содержание.

Задание: подготовьте устное выступление по теме, связанной с вашей будущей профессией (по выбору обучающегося), с компьютерной мультимедийной презентацией; выступите с подготовленным докладом во время зачета по адаптационной учебной дисциплине АД.05 Основы интеллектуального труда и ответьте на сформулированные вопросы по содержанию выступления.

Эталонный результат.

Обучающийся последовательно и в полном объеме раскрыл выбранную для доклада тему, связанную с будущей профессиональной деятельностью, сопроводив свое выступление демонстрацией мультимедийной компьютерной презентации, подготовленной по рекомендованным в ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум» требованиям, а также правильно ответил на сформулированные по содержанию доклада вопросы.

Критерии оценки.

Оценка «зачтено»: от 50 % – до 100 % включительно уровень соблюдения требований к публичному выступлению и от 50 % – до 100 % включительно правильных ответов на сформулированные по содержанию выступления вопросы.

Оценка «не зачтено»: менее 50 % уровень соблюдения требований к публичному выступлению и менее 50 % правильных ответов на сформулированные по содержанию выступления вопросы.

Приложение 11.6
к ПАОП ПО по профессии
16675 Повар

ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

АД.06 ВВЕДЕНИЕ В ОСНОВЫ ФИНАНСОВЫХ ОТНОШЕНИЙ

примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего

по профессии рабочего
16675 Повар

для очной формы обучения

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерных оценочных материалов

2. Примерные оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по адаптационной учебной дисциплине

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1.1. Общие положения.

Примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации (примерные адаптированные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации) по адаптационной учебной дисциплине АД.06 Введение в основы финансовых отношений примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий (далее – ПАОП ПО), подготовленной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования), разработаны на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30, и примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины АД.06 Введение в основы финансовых отношений по указанной выше профессии рабочего.

Настоящие примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по адаптационной учебной дисциплине предназначены для контроля и оценки результатов освоения обучающимися с ОВЗ содержания адаптационной учебной дисциплины АД.06 Введение в основы финансовых отношений, относящейся к адаптационным дисциплинам и входящей в состав адаптационного учебного цикла ПАОП ПО.

Примерные оценочные материалы по адаптационной учебной дисциплине включают в себя примерные оценочные материалы (примерные адаптированные оценочные материалы) для проведения промежуточной аттестации обучающихся с ОВЗ в форме письменного зачета.

Данные примерные оценочные материалы по адаптационной учебной дисциплине не содержат сведений об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей учебной дисциплине, так как информация об этом представлена в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО и в примерной рабочей программе воспитания примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

1.2. Результаты освоения адаптационной учебной дисциплины, подлежащие проверке.

Результаты освоения обучающимися с ОВЗ адаптационной учебной дисциплины АД.06 Введение в основы финансовых отношений подлежащие проверке, находят свое выражение в освоенных ими умениях, усвоенных знаниях, отраженных в основных показателях оценки результатов (см. таблицу 1).

Таблица 1.

Результаты освоения обучающимися адаптационной учебной дисциплины, подлежащие проверке

№ п/п	Результаты обучения (освоенные умения (далее – У), усвоенные знания (далее – З)	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)
1	*2*	*3*
1	Умения:	
1.1	У-1. Рассчитывать доходы своей семьи, полученные из разных источников и остающиеся в распоряжении после уплаты налогов	Рациональность расчета доходов своей семьи, полученных из разных источников и остающихся в распоряжении после уплаты налогов
1.2	У-2. Контролировать свои расходы и использовать разные способы экономии денег	Результативность контроля своих расходов и использования разных способов экономии денег
1.3	У-3. Правильно обсуждать и согласовывать с другими членами семьи финансовые вопросы	Результативность обсуждения и согласования с другими членами семьи финансовых вопросов
1.4	У-4. Составлять бюджет семьи, оценивать его дефицит (профицит), выявлять причины возникновения дефицита бюджета и пути его ликвидации	Рациональность составления бюджета семьи, оценивания его дефицита (профицита), выявления причин возникновения дефицита бюджета и путей его ликвидации
1.5	У-5. Выбрать из банковских сберегательных вкладов тот, который в наибольшей степени отвечает поставленной цели; рассчитать процентный доход по вкладу	Результативность выбора из банковских сберегательных вкладов того, который в наибольшей степени отвечает поставленной цели; рациональность расчета процентного дохода по вкладу
1.6	У-6. Различать обязательное пенсионное страхование и добровольные пенсионные накопления, альтернативные способы накопления на пенсию	Точность определения различий обязательного пенсионного страхования и добровольных пенсионных накоплений, альтернативных способов накопления на пенсию
1.7	У-7. Определить размер своей будущей пенсии, пользуясь пенсионным калькулятором	Точность определения размера своей будущей пенсии с использованием пенсионного калькулятора
2	Знания:	
2.1	З-1. Терминология по финансовым отношениям	Знание терминологии по финансовым отношениям
2.2	З-2. Роль денег в нашей жизни	Знание роли денег в нашей жизни

№ п/п	Результаты обучения (освоенные умения (далее – У), усвоенные знания (далее – З)	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)
1	*2*	*3*
2.3	З-3. Значение валюты в современном мире	Знание значения валюты в современном мире
2.4	З-4. Особенности пенсионной системы Российской Федерации	Знание особенностей пенсионной системы Российской Федерации
2.5	З-5. Специфика банковской системы Российской Федерации	Знание специфики банковской системы Российской Федерации
2.6	З-6. Система страхования	Знание системы страхования
2.7	З-7. Особенности налоговой системы Российской Федерации	Знание особенностей налоговой системы Российской Федерации

1.3. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ адаптационной учебной дисциплины АД.06 Введение в основы финансовых отношений осуществляется преподавателем в процессе проведения промежуточной аттестации в форме письменного зачета, проводимого при помощи тестирования (см. таблицу 2).

Таблица 2.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*
1	У-1. Рассчитывать доходы своей семьи, полученные из разных источников и остающиеся в распоряжении после уплаты налогов	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
2	У-2. Контролировать свои расходы и использовать разные способы экономии денег	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
3	У-3. Правильно обсуждать и согласовывать с другими членами семьи финансовые вопросы	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*
4	У-4. Составлять бюджет семьи, оценивать его дефицит (профицит), выявлять причины возникновения дефицита бюджета и пути его ликвидации	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
5	У-5. Выбрать из банковских сберегательных вкладов тот, который в наибольшей степени отвечает поставленной цели; рассчитать процентный доход по вкладу	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
6	У-6. Различать обязательное пенсионное страхование и добровольные пенсионные накопления, альтернативные способы накопления на пенсию	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
7	У-7. Определить размер своей будущей пенсии, пользуясь пенсионным калькулятором	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
8	З-1. Терминология по финансовым отношениям	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
9	З-2. Роль денег в нашей жизни	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
10	З-3. Значение валюты в современном мире	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
11	З-4. Особенности пенсионной системы Российской Федерации	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
12	З-5. Специфика банковской системы Российской Федерации	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*
13	З-6. Система страхования	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
14	З-7. Особенности налоговой системы Российской Федерации	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1

1.4. Система контроля и оценки освоения обучающимися примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины.

Система контроля и оценки освоения обучающимися с ОВЗ содержания примерной адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины в процессе промежуточной аттестации регламентируется в соответствии с локальными актами (положениями) о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся в профессиональной образовательной организации, учебным планом по ПАОП ПО, примерной адаптированной программой адаптационной учебной дисциплины.

Объектами оценки освоения содержания адаптационной учебной дисциплины являются знания и умения.

В ходе промежуточной аттестации по адаптационной учебной дисциплине АД.06 Введение в основы финансовых отношений используется бинарная система оценивания (оценки: «зачтено», «не зачтено»).

2. ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочный материал № ОС-1

Наименование: тестовые задания (вопросы) по адаптационной учебной дисциплине АД.06 Введение в основы финансовых отношений в рамках промежуточной аттестации в форме зачета.

Время проведения: 2 ч.

Оборудование и материалы: раздаточный материал с тестовыми заданиями (вопросами), листы для подготовки ответов на тестовые задания (вопросы) на зачете, ручки.

Содержание.

Тест по учебной дисциплине
АД.06 Введение в основы финансовых отношений

Задание: ответьте письменно на приведенные ниже тестовые задания (вопросы).

1. Совокупность денежных отношений, организованных государством, в процессе которых осуществляются формирование, распределение и использование фондов денежных средств для решения экономических, политических и социальных задач – это…

а) деньги
б) финансы
в) бюджет

2. Избыток в чем-либо – это…

а) профицит
б) дефицит
в) баланс

3. Что обозначает понятие «замкнутый круг расходов»?

А. Решение ограничить расходы и договориться о том, что деньги будут тратиться только на конкретные нужды и ни на что больше.

Б. Невозможность распоряжаться бюджетом семьи.

В. Источник доходов семьи.

4. Вставьте пропущенный термин: _____ является ключевым элементом валютной системы государства, а также регионального или мирового валютного рынка:

а) банкнота
б) валюта
в) доллар

5. Государственное учреждение, занимающееся обязательным социальным обеспечением – это…

а) пенсионный фонд
б) ЗАГС
в) паспортный стол

6. Страховая, по государственному пенсионному обеспечению, накопительная, добровольная – это всё виды ….

а) расходов
б) заработной платы
в) пенсии

7. Совокупность различных видов национальных банков и кредитных организаций, действующих в рамках общего денежно-кредитного механизма – это…

а) банк
б) вклад
в) банковская система

8. Отметьте основные принципы банковской системы:

а) управляемость
б) неадекватность
в) саморазвитие
г) открытость
д) неэффективность

9. Экономические отношения, при которых одна сторона получает от другой денежные средства, товары / вещи, не запрещенные соответствующим законодательством к передаче, и обещает предоставить возмещение (оплату) или вернуть ресурсы в будущем – это…

а) доход
б) кредит
в) премия

10. Виды кредитов по срокам погашения…
а) краткосрочные, среднесрочные, долгосрочные
б) текущие и планируемые
в) малые, средние, крупные

11. Отношения, характеризующие финансы как экономическую категорию:
а) возникающие на стадии потребления общественного продукта
б) денежные
в) товарные

12. Что из перечисленного не является примером страхования имущества?
А. Страхование котлов
Б. Страхование от землетрясений
В. Страхование от несчастных случаев

13. Для чего нужно страховаться?
А. Для душевного спокойствия
Б. Обеспечить финансовую защиту человека
В. Компенсировать ущерб в неких страховых ситуациях

14. Чтобы застраховать какие-либо риски, необходимо:
а) пройти медосмотр
б) заключить договор
в) устроиться на работу

15. Под финансовой грамотностью человека понимают:
а) сочетание знаний и практических навыков по использованию финансовых услуг в жизни
б) умение выгодно вкладывать свои финансовые сбережения в недвижимость
в) готовность одалживать финансы своим близким

16. Что из перечисленного является функцией государства в рыночной экономике?
а) определение объёма производства
б) установление цен
в) сбор налогов

17. Обязательный платёж, взимаемый государством с физических и юридических лиц:
а) налог
б) штраф
в) выкуп

18. Налог – это:
а) обязательный индивидуальный безвозмездный платёж, осуществляемый физическими и юридическими лицами в бюджет государства
б) добровольный платёж, уплачиваемый физическими лицами для благотворительных целей
в) платёж, уплачиваемый физическими и юридическими лицами в натуральной форме

19. Какие виды налогов бывают?
А. Добровольные
Б. Дешёвые и дорогие
В. Федеральные, региональные, местные

20. Идентификационный номер налогоплательщика:
а) применяется для учёта сведений в налоговых органах о каждом налогоплательщике и его обязательствах
б) выдаётся отдельным категориям налогоплательщиков, имеющим на это право
в) выдаётся налогоплательщику за отдельную плату

Эталонный результат.

Правильные ответы на тестовые задания (вопросы).

В оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации (адаптированных оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации) по адаптационной учебной дисциплине АД.06 Введение в основы финансовых отношений адаптированной образовательной программы приводится ключ ответов на тестовые задания (вопросы).

Критерии оценки.

Оценка «зачтено»: от 50 % – до 100 % включительно правильных ответов натестовые задания (вопросы).

Оценка «не зачтено»: менее 50 % правильных ответов на тестовые задания (вопросы).

Приложение 12. Примерные оценочные материалы для проведения промежуточных аттестаций в рамках профессиональных модулей

Приложение 12.1
к ПАОП ПО по профессии
16675 Повар

ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНЫХ АТТЕСТАЦИЙ В РАМКАХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 ВЫПОЛНЕНИЕ ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫХ РАБОТ ПО ПОДГОТОВКЕ РАБОЧЕГО МЕСТА ПОВАРА

примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего

по профессии рабочего
16675 Повар

для очной формы обучения

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт

2. Примерные оценочные материалы для промежуточной аттестации по междисциплинарному курсу

3. Примерные оценочные материалы по учебной практике

4. Примерные оценочные материалы по производственной практике

5. Примерные оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю в целом (для экзамена по профессиональному модулю)

1. ПАСПОРТ

1.1. Общие положения.

Примерные оценочные материалы для проведения промежуточных аттестаций в рамках профессионального модуля (примерные адаптированные оценочные материалы для проведения промежуточных аттестаций в рамках профессионального модуля) ПМ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий (далее – ПАОП ПО), подготовленной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования), разработаны на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30, и примерной адаптированной программы профессионального модуля ПМ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара по указанной выше профессии рабочего.

Примерные оценочные материалы предназначены для контроля и оценки результатов освоения обучающимися с ОВЗ содержания профессионального модуля (далее – ПМ) ПМ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара (его элементов), входящего в профессиональный учебный цикл ПАОП ПО, в части освоения вида профессиональной деятельности (вида деятельности) (далее – ВД) «ВД.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара».

Формой аттестации по ПМ является экзамен по профессиональному модулю. Итогом экзамена выступает решение (бинарная оценка): «вид профессиональной деятельности освоен» / «вид профессиональной деятельности не освоен» – и оценка за это по пятибалльной системе оценивания соответственно: «5 (отлично)», «4 (хорошо)», «3 (удовлетворительно)» / «2 (неудовлетворительно)».

Данные примерные оценочные материалы по профессиональному модулю не содержат сведений об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящему ПМ, так как информация об этом представлена в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО и в примерной рабочей программе воспитания примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

1.2. Формы и методы контроля и оценивания результатов освоения обучающимися элементов профессионального модуля.

В отношении профессионального модуля ПМ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара, его элементов (междисциплинарного курса (далее – МДК), учебной практики (далее – УП), производственной практики (далее – ПП)) используются следующие формы и методы контроля и оценивания результатов его освоения обучающимися с ОВЗ (см. таблицу 1).

Таблица 1.

Формы и методы контроля и оценивания результатов освоения обучающимися элементов профессионального модуля

№ п/п	Элемент профессионального модуля	Формы и методы контроля и оценивания результатов освоения профессионального модуля Формы промежуточной аттестации и методы контроля и оценки
1	*2*	*3*
1	МДК.01.01 Технологии выполнения подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	дифференцированный зачет, письменный опрос, оценка результатов выполнения обучающимися практической работы
2	УП.01 Учебная практика	зачет, оценка результатов выполнения обучающимися практической работы
3	ПП.01 Производственная практика	дифференцированный зачет, оценка документации по производственной практике
4	ПМ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	экзамен, тестирование, оценка результатов выполнения обучающимися практической работы (практического задания)

1.3. Требования к результатам освоения обучающимися программы профессионального модуля и соответствующие формы и методы контроля и оценки, примерные оценочные материалы.

Результатами освоения обучающимися с ОВЗ примерной адаптированной программы ПМ являются профессиональные компетенции, а также практический опыт, умения и знания. Оценивание достижения обучающимися указанных образовательных результатов происходит в процессе промежуточных аттестаций по ПМ, его элементам, в ходе проведения которых используются конкретные примерные оценочные материалы (см. таблицы 2, 3).

Таблица 2.

Формы и методы контроля и оценки освоения обучающимися профессиональных компетенций и используемые при этом примерные оценочные материалы

№ п/п	Коды и наименования профессиональных компетенций	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
1	ПК.01.01 Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	своевременность, оперативность и точность подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	задания на выполнение видов работ на производственную практику	ПП-01

№ п/п	Коды и наименования профессиональных компетенций	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
		питания	*Промежуточная аттестация:* экзамен по профессиональному модулю	задания практического характера на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2	ПК.01.02 Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	качество обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	задания на выполнение видов работ на производственную практику	ПП-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	задания практического характера на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02

Таблица 3.

Формы и методы контроля и оценки освоения обучающимися практического опыта, умений, усвоения знаний и используемые при этом примерные оценочные материалы

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
1	Практический опыт				
1.1	ПО-1 подготовка кухни организации питания к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	своевременность, оперативность и точность кухни организации питания к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	*Промежуточная аттестация:* зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
1.2	ПО-2 подготовка рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	своевременность, оперативность и точность подготовки рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	*Промежуточная аттестация:* зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
1.3	ПО-3 поддержание порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	качество поддержания порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	*Промежуточная аттестация:* зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
1.4	ПО-4 поддержание чистоты на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	качество поддержания чистоты рабочих мест сотрудников кухни организации питания	*Промежуточная аттестация:* зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-01

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2	Умения				
2.1	У-1 проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	своевременность, оперативность и точность проверки исправности оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.2	У-2 упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	своевременность, быстрота и качество упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.3	У-3 использовать посудомоечные машины	оперативность, точность и качество использования посудомоечных машин	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.4	У-4 чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования	своевременность, быстрота и качество очистки, мятья и уборки оборудования, инвентаря после их использования	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
3	Знания				
3.1	З-1 инструкции и регламенты организации питания	знание инструкций и регламентов организации питания	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
3.2	З-2 технологии подготовки к работе кухни организации питания	знание технологий подготовки к работе кухни организации питания	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
3.3	З-3 технологии подготовки рабочих мест к работе на кухне организации питания	знание технологий подготовки рабочих мест к работе на кухне организации питания	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
3.4	З-4 назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними	знание назначения, правил использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
3.5	З-5 требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения	знание требований к качеству, срокам и условиям хранения, признаков и органолептических методов определения доброкачественност	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному	тестовые задания	ЭПМ-01

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
	доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	и пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	модулю		
З.6	З-6 принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (ХАССП) в организациях общественного питания	знание принципов системы анализа рисков и критических контрольных точек (ХАССП) в организациях общественного питания	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
З.7	З-7 требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	знание требований охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
З.8	З-8 федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	знание федерального и регионального законодательства Российской Федерации, нормативно-правовые актов, регулирующих деятельность организаций питания	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
З.9	З-9 правила эксплуатации посудомоечных машин	знание правил эксплуатации посудомоечных машин	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
З.10	З-10 требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	знание требований охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
З.11	З-11 технологии и правила поддержания в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников кухни организации питания	знание технологий и правил поддержания в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников кухни организации питания	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01

1.4. Система контроля и оценки освоения обучающимися с ОВЗ примерной адаптированной программы профессионального модуля.

Система контроля и оценки освоения обучающимися с ОВЗ содержания примерной адаптированной программы ПМ в процессе промежуточных аттестаций регламентируется в соответствии с локальными актами (положениями) о промежуточной аттестации обучающихся в профессиональной образовательной организации, учебным планом по ПАОП ПО, примерной адаптированной программой ПМ.

Объектами оценки освоения содержания примерной адаптированной программы профессионального модуля являются профессиональные компетенции, а также практический опыт, умения и знания (дидактическая составляющая).

По итогам изучения междисциплинарного курса объектами оценки становятся знания и умения, по результатам прохождения учебной практики – умения и практический опыт, производственной практики – профессиональные компетенции, практический опыт. Объектами оценки результатов освоения содержания профессионального модуля в целом выступают профессиональные компетенции.

Если формой промежуточной аттестации обучающихся по учебному плану ПАОП ПО по элементу ПМ выступает зачет, то в рамках данного элемента ПМ используется бинарная система оценивания (оценки: «зачтено», «не зачтено»).

Если формой промежуточной аттестации по элементу ПМ выступает дифференцированный зачет, то в рамках данного элемента ПМ применяется пятибалльная система оценивания (оценки: «5 (отлично)», «4 (хорошо)», «3 (удовлетворительно)», «2 (неудовлетворительно)»).

Если формой промежуточной аттестации по элементу ПМ выступает экзамен, то в рамках данного элемента ПМ используется пятибалльная система оценивания (оценки: «5 (отлично)», «4 (хорошо)», «3 (удовлетворительно)», «2 (неудовлетворительно)»).

2. ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОМУ КУРСУ

2.1. Общая информация.

Основной целью оценки освоения обучающимися с ОВЗ теоретического курса профессионального модуля (междисциплинарного курса) является оценка умений и знаний.

Оценка результатов изучения междисциплинарного курса осуществляется с использованием следующих примерных оценочных материалов: задание письменного опросного характера, практические задания.

2.2. Примерные оценочные материалы для организации промежуточной аттестации обучающихся по междисциплинарному курсу.

Примерные оценочные материалы
для организации промежуточной аттестации
по междисциплинарному курсу
МДК.01.01 Технологии выполнения подготовительных работ
по подготовке рабочего места повара

Примерный оценочный материал № ДЗМДК-01

Наименование: задание письменного опросного характера по междисциплинарному курсу МДК.01.01 Технологии выполнения подготовительных работ по подготовке рабочего места повара в рамках промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Время проведения: 3 ч.

Оборудование и материалы: перечень вопросов к экзамену по междисциплинарному курсу МДК.01.01 Технологии выполнения подготовительных работ по подготовке рабочего места повара, листы для подготовки ответов на экзамене, ручки.

Содержание.

Дифференцированный зачет
по междисциплинарному курсу
МДК.01.01 Технологии выполнения подготовительных работ
по подготовке рабочего места повара

Задание: ответьте письменно на предложенные вопросы.

Вариант № 1. Вопросы № 1, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 15, 17, 19.

Вариант № 2. Вопросы № 2, 4, 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18, 20.

Вопросы.

1. Зачем нужны инструкции организации питания?
2. Для чего нужны регламенты организации питания?
3. Перечислите общие этапы подготовки к работе кухни организации питания.
4. Что входит в технологию подготовки рабочего места к работе в овощном цехе на кухне организации питания?
5. В чем состоит технология подготовки рабочего места к работе в мясном цехе на кухне организации питания?
6. В чем заключается технология подготовки рабочего места к работе в рыбном цехе на кухне организации питания?
7. Каковы этапы в технологии подготовки рабочего места к работе в горячем цехе на кухне организации питания?
8. Что входит в технологию подготовки рабочего места к работе в холодном цехе на кухне организации питания?
9. В чем состоит назначение использования оборудования и инвентаря на кухне предприятий общественного питания?

10. Перечислите оборудование, инвентарь, которые используются в овощном цехе на предприятии общественного питания.
11. Назовите оборудование и инвентарь, применяемые в мясном цехе на предприятии общественного питания.
12. Укажите оборудование, инвентарь, которые используются в рыбном цехе на предприятии общественного питания.
13. Перечислите оборудование и инвентарь, которые применяются в горячем цехе на предприятии общественного питания.
14. Назовите оборудование, инвентарь, используемые в холодном цехе на предприятии общественного питания.
15. Укажите органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов.
16. Перечислите требования к санитарии и гигиене повара.
17. Назовите основную книгу повара, без которой невозможно приготовить блюда, напитки и кулинарные изделия.
18. Для чего применяются на кухне посудомоечные машины?
19. Для чего необходимо поддержание рабочих мест на кухне в чистоте?
20. В чем заключается поддержание порядка на рабочих местах на кухне?

Эталонный результат.

Правильные ответы на вопросы.

В оценочных материалах для проведения промежуточных аттестаций в рамках профессионального модуля ПМ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара по адаптированной основной программе профессионального обучения – адаптированной программе профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий приводятся правильные ответы на сформулированные вопросы.

Критерии оценки.

Оценка «5 (отлично)»: от 90 % – до 100 % включительно правильных ответов.
Оценка «4 (хорошо)»: от 70 % – до 90 % правильных ответов.
Оценка «3 (удовлетворительно)»: от 50 % – до 70 % правильных ответов.
Оценка «2 (неудовлетворительно)»: менее 50 % правильных ответов.

Примерный оценочный материал № ДЗМДК-2

Наименование: практические задания по междисциплинарному курсу МДК.01.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара в рамках промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Время проведения: 3 ч.

Оборудование и материалы.
Оборудование:
- раковины;
- столы разделочные;
- картофелеочистительная машина;
- мясорубка;

- плита индукционная;
- водонагреватель;
- микроволновка;
- холодильный шкаф;
- посудомоечные машины;
- блендеры;
- миксеры;
- термомиксер;
- дегидратор;
- пароконвектомат.

Инвентарь:

- доски разделочные;
- кисточки для смазывания;
- мерный стакан;
- миски;
- лопатки;
- посуда.

Содержание.

Задание: выполните предлагаемые практические задания.

Задание № 1.

Проверьте исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов перед началом работы на кухне общественного питания.

Задание № 2.

Выполните действия по упаковке и складированию пищевых продуктов на предприятии общественного питания (по заданию преподавателя).

Задание № 3.

Выполните действия по мытью посуды при помощи посудомоечной машины.

Задание № 4.

Выполните операции по чистке, мытью и уборке оборудования, инвентаря после их использования.

Эталонный результат.

Эталонный результат выполнения задания № 1.

Осуществлена проверка исправности оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов перед началом работы на кухне общественного питания.

Эталонный результат выполнения задания № 2.

Выполнены действия по упаковке и складированию пищевых продуктов на предприятии общественного питания (по заданию преподавателя).

Эталонный результат выполнения задания № 3.

Произведены действия по мытью посуды при помощи посудомоечной машины.

Эталонный результат выполнения задания № 4.

Осуществлены операции по чистке, мытью и уборке оборудования, инвентаря после их использования.

Критерии оценки.

Оценка «5 (отлично)»: от 90 % – до 100 % включительно правильного выполнения заданий.
Оценка «4 (хорошо)»: от 70 % – до 90 % правильного выполнения заданий.
Оценка «3 (удовлетворительно)»: от 50 % – до 70 % правильного выполнения заданий.
Оценка «2 (неудовлетворительно)»: менее 50 % правильного выполнения заданий.

3. ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

3.1. Особенности оценки деятельности обучающихся по учебной практике.

Целью оценки по учебной практике является оценка практического опыта и умений обучающихся с ОВЗ.

Используется следующие примерные оценочные материалы: практические задания на учебную практику по конкретным темам учебной практики (видам работ на учебную практику). Единый код примерных оценочных материалов: УП-01.

3.2. Перечень видов работ для проверки результатов освоения обучающимися примерной адаптированной программы профессионального модуля на учебной практике.

Для проверки результатов прохождения обучающимися учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара используются виды работ, указанные во втором разделе «Структура и содержание профессионального модуля» примерной адаптированной программы данного ПМ (см. таблицу 4).

Таблица 4.

Перечень видов работ для проверки результатов освоения обучающимися примерной адаптированной программы профессионального модуля на учебной практике

№ п/п	Виды работ	Коды проверяемых результатов	
		практический опыт	умения
1		*3*	*4*
1	Подготовка кухни организации питания к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	ПО-1	У-1, 2

№ п/п	Виды работ	Коды проверяемых результатов	
		практический опыт	умения
1		*3*	*4*
2	Подготовка рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	ПО-2	У-1, 2
3	Поддержание порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	ПО-3	У-2, 4
4	Поддержание чистоты на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	ПО-4	У-3, 4

3.3. Задания по учебной практике.

Задания обучающимся с ОВЗ на учебную практику представлены таблично (см. таблицу 5).

Таблица 5.

Задания обучающимся на учебную практику

№ п/п	Виды работ по учебной практике	Формулировка соответствующего задания обучающимся
1	*2*	*3*
1	Подготовка кухни организации питания к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Выполните работы по подготовке кухни организации питания к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
2	Подготовка рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Осуществите подготовку к работе своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
3	Поддержание порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	Поддерживайте в порядке рабочие места сотрудников кухни организации питания
4	Поддержание чистоты на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	Соблюдайте стандарты чистоты на рабочем месте в кухне организации питания

4. ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

4.1. Особенности оценки деятельности обучающихся на производственной практике.

Целью оценки по производственной практике является оценка профессиональных компетенций и практического опыта обучающихся с ОВЗ.

Используется следующие примерные оценочные материалы: практические задания на производственную практику по конкретным видам работ на производственную практику. Единый код примерных оценочных материалов: ПП-01.

Оценка по производственной практике выставляется обучающемуся с ОВЗ на основании данных следующих документов:

- договор на прохождение производственной практики (по форме, утвержденной профессиональной образовательной организацией);
- дневник обучающегося по производственной практике, в котором таблично фиксируются дата, содержание выполненной работы, количество затраченных на это часов, выставляется оценка и ставится подпись руководителя практики (оформляется по форме, принятой в профессиональной образовательной организации);
- производственная характеристика на обучающегося, в которой указываются виды работ, выполненных обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения, оцениваются руководителем практики регламентированные компетенции, которые должен освоить обучающийся во время производственной практики, дается характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики.

4.2. Перечень видов работ для проверки результатов освоения обучающимися примерной адаптированной программы профессионального модуля на производственной практике.

Для проверки результатов прохождения обучающимися с ОВЗ производственной практики в рамках профессионального модуля ПМ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара используются виды работ, указанные во втором разделе «Структура и содержание профессионального модуля» примерной адаптированной программы данного профессионального модуля (см. таблицу 6).

Таблица 6.

Перечень видов работ для проверки результатов освоения обучающимися примерной адаптированной программы профессионального модуля на производственной практике

№ п/п	Виды работ	Коды проверяемых результатов	
		профессиональные компетенции	практический опыт
1	*2*	*3*	*4*
1	Подготовка кухни организации питания к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.	ПК.01.01	ПО-1
2	Подготовка рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.	ПК.01.01	ПО-2
3	Поддержание порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	ПК.01.02	ПО-3
4	Поддержание чистоты на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	ПК.01.02	ПО-4

4.3. Задания по производственной практике.

Задания обучающимся с ОВЗ на производственную практику представлены таблично (см. таблицу 7).

Таблица 7.

Задания обучающимся на производственную практику

№ п/п	Виды работ по производственной практике	Формулировка соответствующего задания обучающимся
1	*2*	*3*
1	Подготовка кухни организации питания к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Выполните работы по подготовке кухни организации питания к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
2	Подготовка рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Осуществите подготовку к работе рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
3	Поддержание порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	Осуществляйте поддержание в порядке рабочих мест сотрудников кухни организации питания
4	Поддержание чистоты на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	Поддерживайте в чистоте рабочие места сотрудников в кухне организации питания

4.4. Производственная характеристика на обучающегося.

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося _____

(фамилия, имя, отчество)

профессиональной образовательной организации, проходящего обучение по договору об оказании платных образовательных услуг / по договору об обучении за счет бюджетных средств *(нужное подчеркнуть)*

1. Обучающийся группы № _____

_____

(фамилия и инициалы обучающегося)

во время производственной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара в _____

_____

(наименование предприятия, организации, учреждения)

1.1. Фактически на рабочих местах _____

_____

(перечислить рабочие места)

по профессии рабочего 16675 Повар работал с «____» _____ 20____ года по «____» _____ 20____ года, выполнял следующие виды работ

№ п/п	Виды работ по производственной практике	Количество часов	Оценка
1	*2*	*3*	*4*
1	Подготовка кухни организации питания к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.	24	
2	Подготовка рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.	22	
3	Поддержание порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания.	12	
4	Поддержание чистоты на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	30	
После прохождения производственной практики – промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		*2*	

и освоил указанные ниже профессиональные компетенции (ПК) в рамках вида профессиональной деятельности «ВД.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара»

№ п/п	Индекс ПК	Наименование профессиональных компетенций	Основные показатели оценки результата	Показатель выражен (3, 4, 5)	Показатель не выражен (2)
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
1	ПК01.01	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	своевременность, оперативность и точность подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания		
2	ПК01.02	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	качество обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания		

1.2. Качество выполнения работ и освоения профессиональных компетенций на базе усвоенного соответствующего практического опыта по результатам производственной практики по профессиональному модулю: _____
(оценка)

1.3. Выполнение рабочих норм производственной практики: _____
_____
(показатель)

1.4. Знание технологического процесса, обращение с оборудованием, приборами и инструментами и др.: _____
_____
_____
_____
_____
(подробный отзыв)

1.5. Трудовая дисциплина: _____
_____
_____
(характеристика и оценка)

2. Заключение: обучающийся _____
(фамилия и инициалы обучающегося)
показал _____ производственную подготовку и заслуживает
(оценка)
присвоения: _____
(уровня квалификации, квалификационного разряда, категории, класса квалификации)

по профессии рабочего 16675 Повар.

Руководитель практики: _____/_____/.
(Ф.И.О., должность) *(подпись)*

Работодатель: _____/_____/.
(Ф.И.О., должность) *(подпись)*

Дата: «_____» _____ 20 _____ года.

Место для печати

5. ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ В ЦЕЛОМ (ДЛЯ ЭКЗАМЕНА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ)

5.1. Общая информация.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара является экзамен по ПМ. Он проверяет готовность обучающегося с ОВЗ к выполнению следующего вида профессиональной деятельности «ВД.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара» и сформированности у него определенных по профессиональному модулю профессиональных компетенций.

Оценка результатов освоения обучающимися содержания ПМ осуществляется с использованием следующих примерных оценочных материалов: тестовые задания, практическое задание на экзамен по профессиональному модулю.

Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Оценка за экзамен выставляется по пятибалльной системе.

Экзамен по ПМ проводится как процедура внешнего оценивания с участием представителей работодателя.

К экзамену по ПМ могут быть допущены обучающиеся с ОВЗ, успешно освоившие все элементы программы профессионального модуля: теоретическую часть модуля (МДК) и практики.

5.2. Примерные оценочные материалы для организации проверки теоретических знаний обучающихся по профессиональному модулю.

Примерный оценочный материал № ЭПМ-01

Наименование: тестовые задания для проверки теоретических знаний обучающихся с ОВЗ в рамках промежуточной аттестации по профессиональному модулю в форме экзамена.

Время проведения: 2 ч. (в три дня, по трем подгруппам обучающихся).

Оборудование и материалы: раздаточный материал с тестовыми заданиями (вопросами), листы для подготовки ответов на тестовые задания (вопросы) на экзамене, ручки.

Содержание.

Тест по профессиональному модулю
ПМ.01 Выполнение подготовительных работ
по подготовке рабочего места повара

Задание: ответьте письменно на приведенные ниже тестовые задания (вопросы)

1. Укажите, для чего нужны инструкции организации питания.
А. Для формулировки требований к организации питания.
Б. Для расчета сырья.
В. Для установления отношений между работниками кухни.

2. Выберите, для чего нужны регламенты организации питания.
А. Для подготовки мясных полуфабрикатов.
Б. Для установления особенностей организации питания.
В. Для соблюдения поваром личной гигиены.

3. Укажите общие этапы подготовки к работе кухни организации питания.
А. Организация зон для различных этапов обработки овощей. Размещение оборудования. Оснащение рабочих мест необходимым оборудованием и инвентарём. Регулярная уборка и дезинфекция помещений.
Б. Составление меню. Расчет сырья и составление наряд-заданий. Проверка исправности оборудования и инвентаря.
В. Составление меню. Расчет сырья и составление наряд-заданий. Маркировка производственных столов, кухонной посуды и инвентаря. Обеспечение условий для соблюдения личной гигиены и регулярной уборки. Проверка исправности оборудования и инвентаря.

4. Укажите последовательность подготовки рабочего места к работе в овощном цехе на кухне организации питания.

А. Организация зон для различных этапов обработки овощей. Размещение оборудования. Оснащение рабочих мест необходимым оборудованием и инвентарём. Регулярная уборка и дезинфекция помещений.

Б. Организация зон для различных этапов обработки овощей. Размещение оборудования. Оснащение рабочих мест необходимым оборудованием и инвентарём.

В. Размещение оборудования. Оснащение рабочих мест необходимым оборудованием и инвентарём. Регулярная уборка и дезинфекция помещений.

5. Укажите технологию подготовки рабочего места к работе в мясном цехе на кухне организации питания.

А. Удобное и устойчивое размещение запасов сырья, полуфабрикатов, инструмента, приспособлений в соответствии с частотой использования и расходования. Проверка наличия и исправности деревянной решётки или резинового коврика под ногами. Внешний осмотр рабочего места..

Б. Обеспечение свободных проходов. Проверка устойчивости производственного стола, стеллажа, прочности крепления оборудования к фундаментам и подставкам. Надежная установка и закрепление передвижного оборудования и инвентаря на рабочем столе, подставке, передвижной тележке. Удобное и устойчивое размещение запасов сырья, полуфабрикатов, инструмента, приспособлений в соответствии с частотой использования и расходования. Проверка наличия и исправности деревянной решётки или резинового коврика под ногами. Внешний осмотр рабочего места..

В. Обеспечение свободных проходов. Проверка устойчивости производственного стола, стеллажа, прочности крепления оборудования к фундаментам и подставкам. Надежная установка и закрепление передвижного оборудования и инвентаря на рабочем столе, подставке, передвижной тележке.

6. Укажите последовательность подготовки рабочего места к работе в рыбном цехе на кухне организации питания.

А. Организация зон для различных этапов обработки овощей. Размещение оборудования Оснащение рабочих мест необходимым оборудованием и инвентарём. Регулярная уборка и дезинфекция помещений.

Б. Подготовка инвентаря и инструментов для потрошения рыбы, обрубания голов и плавников. Подготовка ванны для промывания рыбы. Подготовка оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления рыбных полуфабрикатов.

В. Проверка готовности ванны для разморозки рыбных продуктов. Подготовка приспособлений для очистки рыбы от чешуи. Подготовка инвентаря и инструментов для потрошения рыбы, обрубания голов и плавников. Подготовка ванны для промывания рыбы. Подготовка оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления рыбных полуфабрикатов.

7. Укажите последовательность подготовки рабочего места к работе в горячем цехе на кухне организации питания.

А. Получение продуктов в соответствии с производственной программой и технологическими картами, в которых указываются нормы закладки. Подготовка рабочего места — подбор посуды, инвентаря, инструментов. Проверка холодильных камер на остаток продуктов, чистоты столов и оборудования, оставленных после другой смены. Включение оборудования в электросеть. Размещение на рабочем месте необходимой посуды, инвентаря, инструментов и чистых полотенец и ветоши. Проверка числа и часа приготовления полуфабриката и готового блюда на всех продуктах.

Б. Проверка готовности ванны для разморозки рыбных продуктов. Подготовка приспособлений для очистки рыбы от чешуи. Подготовка инвентаря и инструментов для потрошения рыбы, обрубания голов и плавников. Подготовка ванны для промывания рыбы.

Подготовка оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления рыбных полуфабрикатов.

В. Организация рабочих мест по приготовлению холодных блюд. Подготовка и проверка оборудования рабочего места. Оснащение инвентарем и инструментами рабочего места в холодном цехе. Организация холодильного стола. Соблюдение чистоты.

8. Укажите последовательность подготовки рабочего места к работе в холодном цехе на кухне организации питания.

А. Организация рабочих мест по приготовлению холодных блюд. Подготовка и проверка оборудования рабочего места. Оснащение инвентарем и инструментами рабочего места в холодном цехе. Организация холодильного стола. Соблюдение чистоты.

Б. Проверка готовности ванны для разморозки рыбных продуктов. Подготовка приспособлений для очистки рыбы от чешуи. Подготовка инвентаря и инструментов для потрошения рыбы, обрубания голов и плавников. Подготовка ванны для промывания рыбы. Подготовка оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления рыбных полуфабрикатов.

В. Организация зон для различных этапов обработки овощей. Размещение оборудования Оснащение рабочих мест необходимым оборудованием и инвентарём. Регулярная уборка и дезинфекция помещений.

9. В чем состоит назначение использования оборудования и инвентаря на кухне предприятий общественного питания?

А. В оптимизации производственного цикла при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

Б. В привлечении денежных средств на развитие кухни.

В. В продаже приготовленных блюд.

10. Из приведенного ниже выберите оборудование, инвентарь, которые используются в овощном цехе на предприятии общественного питания:

А. Овощемоечная машина, картофелеочистительная машина.

Б. Морозильные камеры, холодильные шкафы и столы, аппараты шоковой заморозки, слайсер.

В. Электроплиты, грили, пароконвектоматы, жарочные шкафы, фритюрницы.

11. Уберите оборудование, инвентарь, который не применяется в мясном цехе на предприятии общественного питания:

А. Обвалочные столы, ленточные пилы, мясорубки промышленные, фаршемешалки, топоры для рубки мяса, костей.

Б. Овощемоечная машина, картофелеочистительная машина.

12. Из приведенного ниже выберите оборудование, инвентарь, которые используются в рыбном цехе на предприятии общественного питания:

А. Электроплиты, грили, пароконвектоматы, жарочные шкафы, фритюрницы.

Б. Моечное оборудование (моечные машины для тары и рыбы), машины для очистки рыбы от чешуи.

В. Морозильные камеры, холодильные шкафы и столы, аппараты шоковой заморозки, слайсер.

13. Уберите оборудование, инвентарь, который не применяется в горячем цехе на предприятии общественного питания:

А. Обвалочные столы, ленточные пилы, мясорубки промышленные, фаршемешалки, топоры для рубки мяса, костей.

Б. Электроплиты, грили, пароконвектоматы, жарочные шкафы, фритюрницы.

14. Из приведенного ниже выберите оборудование, инвентарь, которые используются в холодном цехе на предприятии общественного питания:

А. Электроплиты, грили, пароконвектоматы, жарочные шкафы, фритюрницы.

Б. Морозильные камеры, холодильные шкафы и столы, аппараты шоковой заморозки, слайсер.

В. Моечное оборудование (моечные машины для тары и рыбы), машины для очистки рыбы от чешуи.

15. Выберите органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов.

А. Анкетирование, беседа, тестирование.

Б. Внешний вид; цвет; запах; вкус; текстура.

В. Эксперимент, опыт.

16. Укажите из перечисленного, что не относится к требованиям санитарии и гигиены повара:

А. Чистота рабочего места.

Б. Грязная спецодежда.

В. Ежедневный осмотр открытых поверхностей тела.

17. Укажите основную книгу повара.

А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Б. Инструкция по монтажу оборудования в кухне предприятия общественного питания.

В. Инструкция по обеспечению энергосбережения на предприятии общественного питания.

18. Для чего применяются на кухне посудомоечные машины?

А. Для рубки мяса.

Б. Для эффективного мытья посуды, удаления неприятных запахов, дезинфекции, сушки посуды.

В. Для нарезки рыбы.

19. Для чего необходимо поддержание рабочих мест на кухне в чистоте?

А. Для личностного роста работника кухни.

Б. Для обеспечения безопасных условий работы, профилактики отравлений посетителей и самих работников кухни.

В. Для общения сотрудников между собой.

20. В чем заключается поддержание порядка на рабочих местах на кухне?

А. Подбор необходимого оборудования, инвентаря, инструментов и сырья для работы. Самоорганизация (соблюдение порядка). Систематическая поддержание рабочих мест в чистоте и постоянной готовности к использованию..

Б. В составлении меню и наряд-заказов.

В. В произведении расчетов сырья для приготовления блюд.

Эталонный результат.

Правильные ответы на тестовые задания (вопросы).

В оценочных материалах для проведения промежуточных аттестаций в рамках профессионального модуля ПМ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара по адаптированной основной программе профессионального обучения – адаптированной программе профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий приводится ключ ответов на тестовые задания (вопросы).

Критерии оценки.

Оценка «5 (отлично)»: от 90 % – до 100 % включительно правильных ответов на тестовые задания (вопросы).

Оценка «4 (хорошо)»: от 70 % – до 90 % правильных ответов на тестовые задания (вопросы).

Оценка «3 (удовлетворительно)»: от 50 % – до 70 % правильных ответов на тестовые задания (вопросы).

Оценка «2 (неудовлетворительно)»: менее 50 % правильных ответов на тестовые задания (вопросы).

5.3. Примерные оценочные материалы для осуществления выполнения обучающимися практических работ на экзамене по профессиональному модулю.

Примерный оценочный материал № ЭПМ-02

Наименование: задание практического характера для выполнения обучающимися с ОВЗ практических работ в рамках промежуточной аттестации по профессиональному модулю в форме экзамена.

Время проведения: 4 ч. (в три дня, по трем подгруппам обучающихся).

Оборудование и материалы.

Оборудование:
- раковины;
- столы разделочные;
- картофелеочистительная машина;
- мясорубка;
- плита индукционная;
- водонагреватель;
- микроволновка;
- холодильный шкаф;
- посудомоечные машины;
- блендеры;
- миксеры;
- термомиксер;
- дегидратор;
- пароконвектомат.

Инвентарь:
- доски разделочные;
- кисточки для смазывания;
- мерный стакан;

- миски;
- лопатки;
- посуда.

Содержание.

Задание: выполните предлагаемые практические задания.

Задание № 1.

Выполните подготовку кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

Задание № 2.

Выполните действия по обеспечению чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания.

Эталонный результат.

Эталонный результат выполнения задания № 1.

Выполнена подготовка кухни организации питания к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

Осуществлена подготовка рабочих мест повара к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

Эталонный результат выполнения задания № 2.

Произведены действия по обеспечению чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания.

Критерии оценки.

Оценка «5 (отлично)»: от 90 % – до 100 % включительно результативности выполнения практического задания (правильных действий, операций, соблюдение регламентированного времени выполнения (скорость), точность и качество выполненной работы).

Оценка «4 (хорошо)»: от 70 % – до 90 % результативности выполнения практического задания.

Оценка «3 (удовлетворительно)»: от 50 % – до 70 % результативности выполнения практического задания.

Оценка «2 (неудовлетворительно)»: менее 50 % результативности выполнения практического задания.

Приложение 12.2
к ПАОП ПО по профессии
16675 Повар

ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНЫХ АТТЕСТАЦИЙ В РАМКАХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ВЫПОЛНЕНИЕ ЗАДАНИЙ ПОВАРА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ, ПРЕЗЕНТАЦИИ И ПРОДАЖЕ БЛЮД, НАПИТКОВ И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего

по профессии рабочего
16675 Повар

для очной формы обучения

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт

2. Примерные оценочные материалы для промежуточной аттестации по междисциплинарным курсам

3. Примерные оценочные материалы по учебной практике

4. Примерные оценочные материалы по производственной практике

5. Примерные оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю в целом (для экзамена по профессиональному модулю)

1. ПАСПОРТ

1.1. Общие положения.

Примерные оценочные материалы для проведения промежуточных аттестаций в рамках профессионального модуля (примерные адаптированные оценочные материалы для проведения промежуточных аттестаций в рамках профессионального модуля) ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий (далее – ПАОП ПО), подготовленной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования), разработаны на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30, и примерной адаптированной программы профессионального модуля ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий по указанной выше профессии рабочего.

Примерные оценочные материалы предназначены для контроля и оценки результатов освоения обучающимися с ОВЗ содержания профессионального модуля (далее – ПМ) ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий (его элементов), входящего в профессиональный учебный цикл ПАОП ПО, в части освоения вида профессиональной деятельности (вида деятельности) (далее – ВД) «ВД.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий».

Формой аттестации по ПМ является экзамен по профессиональному модулю. Итогом экзамена выступает решение (бинарная оценка): «вид профессиональной деятельности освоен» / «вид профессиональной деятельности не освоен» – и оценка за это по пятибалльной системе оценивания соответственно: «5 (отлично)», «4 (хорошо)», «3 (удовлетворительно)» / «2 (неудовлетворительно)».

Данные примерные оценочные материалы по профессиональному модулю не содержат сведений об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящему ПМ, так как информация об этом представлена в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО и в примерной рабочей программе воспитания примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

1.2. Формы и методы контроля и оценивания результатов освоения обучающимися элементов профессионального модуля.

В отношении профессионального модуля ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий, его элементов (междисциплинарного курса (далее – МДК), учебной практики (далее – УП), производственной практики (далее – ПП)) используются следующие формы и методы контроля и оценивания результатов его освоения обучающимися с ОВЗ (см. таблицу 1).

Таблица 1.

Формы и методы контроля и оценивания результатов освоения обучающимися элементов профессионального модуля

№ п/п	Элемент профессионального модуля	Формы и методы контроля и оценивания результатов освоения профессионального модуля Формы промежуточной аттестации и методы контроля и оценки
1	*2*	*3*
1	МДК.02.01 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	дифференцированный зачет, письменный опрос, оценка результатов выполнения обучающимися практической работы
2	МДК.02.02 Технологии презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий	дифференцированный зачет, письменный опрос, оценка результатов выполнения обучающимися практической работы
3	УП.02 Учебная практика	зачет, оценка результатов выполнения обучающимися практической работы
4	ПП.02 Производственная практика	дифференцированный зачет, оценка документации по производственной практике
5	ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	экзамен, тестирование, оценка результатов выполнения обучающимися практической работы (практического задания)

1.3. Требования к результатам освоения обучающимися программы профессионального модуля и соответствующие формы и методы контроля и оценки, примерные оценочные материалы.

Результатами освоения обучающимися с ОВЗ примерной адаптированной программы ПМ являются профессиональные компетенции, а также практический опыт, умения и знания. Оценивание достижения обучающимися указанных образовательных результатов происходит в процессе промежуточных аттестаций по ПМ, его элементам, в ходе проведения которых используются конкретные примерные оценочные материалы (см. таблицы 2, 3).

Таблица 2.

Формы и методы контроля и оценки освоения обучающимися профессиональных компетенций и используемые при этом примерные оценочные материалы

№ п/п	Коды и наименования профессиональных компетенций	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
1	ПК.02.01 Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	своевременность, быстрота и качество подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	задания на выполнение видов работ на производственную практику	ПП-02

№ п/п	Коды и наименования профессиональных компетенций	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	задания практического характера на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2	ПК.02.02 Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	своевременность, быстрота и точность подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	задания на выполнение видов работ на производственную практику	ПП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	задания практического характера на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
3	ПК.02.03 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	быстрота, точность и качество приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	задания на выполнение видов работ на производственную практику	ПП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	задания практического характера на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
4	ПК.02.04 Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	оперативность и точность выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	задания на выполнение видов работ на производственную практику	ПП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	задания практического характера на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02

№ п/п	Коды и наименования профессиональных компетенций	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
5	ПК.02.05 Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос	оперативность и качество упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	задания на выполнение видов работ на производственную практику	ПП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	задания практического характера на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
6	ПК.02.06 Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка	быстрота и качество отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	задания на выполнение видов работ на производственную практику	ПП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	задания практического характера на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02

Таблица 3.

Формы и методы контроля и оценки освоения обучающимися практического опыта, умений, усвоения знаний и используемые при этом оценочные материалы

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
1	Практический опыт				
1.1	ОП-1 подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд	оперативность, качество и точность подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд	*Промежуточная аттестация:* зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-02

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
1.2	ОП-2 подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления напитков	оперативность, качество и точность подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления напитков	*Промежуточная аттестация:* зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
1.3	ОП-3 подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления кулинарных изделий	оперативность, качество и точность подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления кулинарных изделий	*Промежуточная аттестация:* зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
1.4	ОП-4 подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд	оперативность, качество и точность подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд	*Промежуточная аттестация:* зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-02

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
1.5	ОП-5 подготовка полуфабрикатов для приготовления кулинарных изделий	оперативность, качество и точность подготовки полуфабрикатов для приготовления кулинарных изделий	*Промежуточная аттестация:* зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
1.6	ОП-6 приготовление блюд	оперативность, качество и точность приготовления блюд	*Промежуточная аттестация:* зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
1.7	ОП-7 приготовление напитков	оперативность, качество и точность приготовления напитков	*Промежуточная аттестация:* зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-02

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
1.8	ОП-8 приготовление кулинарных изделий	оперативность, качество и точность приготовления кулинарных изделий	*Промежуточная аттестация:* зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
1.9	ОП-9 выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд	оперативность, качество и точность выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд	*Промежуточная аттестация:* зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
1.10	ОП-10 выполнение вспомогательных операций при приготовлении напитков	оперативность, качество и точность выполнения вспомогательных операций при приготовлении напитков	*Промежуточная аттестация:* зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-02

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
1.11	ОП-11 выполнение вспомогательных операций при приготовлении кулинарных изделий	оперативность, качество и точность выполнения вспомогательных операций при приготовлении кулинарных изделий	*Промежуточная аттестация:* зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
1.12	ОП-12 упаковка блюд для доставки и на вынос	быстрота, точность и качество упаковки блюд для доставки и на вынос	*Промежуточная аттестация:* зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
1.13	ОП-13 упаковка кулинарных изделий для доставки и на вынос	быстрота, точность и качество упаковки кулинарных изделий для доставки и на вынос	*Промежуточная аттестация:* зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-02

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
1.14	ОП-14 отпуск готовых блюд с раздачи, прилавка	быстрота и точность отпуска готовых блюд с раздачи, прилавка	*Промежуточная аттестация:* зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
1.15	ОП-15 отпуск напитков с раздачи, прилавка	быстрота и точность отпуска напитков с раздачи, прилавка	*Промежуточная аттестация:* зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
1.16	ОП-16 отпуск кулинарных изделий с раздачи, прилавка	быстрота и точность отпуска кулинарных изделий с раздачи, прилавка	*Промежуточная аттестация:* зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-02

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2	Умения				
2.1	У-1 проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	быстрота и точность проверки органолептическим способом качество сырья, продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.2	У-2 использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	быстрота и точность применения рецептур, технологических карт приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.3	У-3 выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им	оперативность и точность подбора инвентаря и оборудования и безопасное их применение	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.4	У-4 подготавливать сырье для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	быстрота, качество и точность подготовки сырья для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
2.5	У-5 подготавливать продукты для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	быстрота, качество и точность подготовки продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.6	У-6 производить обработку овощей, фруктов и грибов	быстрота, качество и точность произведения обработки овощей, фруктов и грибов	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.7	У-7 нарезать и формовать овощи и грибы	оперативность, качество и точность нарезки и формования овощей и грибов	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.8	У-8 подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	оперативность, качество и точность подготовки плодов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.9	У-9 подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	оперативность, качество и точность подготовки пряностей и приправ для приготовления	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
		блюд, напитков и кулинарных изделий	*Промежуточная аттестация:* экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.10	У-10 подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	оперативность, качество и точность подготовки зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.11	У-11 соблюдать технику безопасности и охрану труда при подготовке сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	точность соблюдения техники безопасности и охраны труда при подготовке сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.12	У-12 проверять органолептическим способом качество полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд и кулинарных изделий;	быстрота и точность проверки органолептическим способом качество полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд и кулинарных изделий;	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.13	У-13 использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд и кулинарных изделий	быстрота и точность применения рецептур, технологических карт приготовления блюд и кулинарных изделий	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.14	У-14 выбирать инвентарь и	оперативность и точность подбора	*Промежуточная аттестация:*	практическое задание	ДЗМДК-02

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
	оборудование и безопасно пользоваться им	инвентаря и оборудования и безопасное их применение	дифференцированный зачет по МДК		
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.15	У-15 подготавливать полуфабрикаты для приготовления блюд и кулинарных изделий	оперативность, точность и качество подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.16	У-16 подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты	оперативность, точность и качество подготовки полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.17	У-17 соблюдать технику безопасности и охрану труда при подготовке полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	точность соблюдения техники безопасности и охраны труда при подготовке полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.18	У-18 использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения	быстрота и точность использования систем для визуализации заказов и контроля их выполнения	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному	практическое задание на экзамен по профессиональному	ЭПМ-02

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
			модулю	модулю	
2.19	У-19 выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им	оперативность и точность подбора инвентаря и оборудования и безопасное их применение	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.20	У-20 готовить блюда и гарниры из овощей	оперативность и точность подбора инвентаря и оборудования и безопасное их применение	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.21	У-21 готовить каши и гарниры из круп	оперативность, качество и точность приготовления каш и гарниров из круп	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.22	У-22 готовить блюда из яиц	оперативность, качество и точность приготовления блюд из яиц	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.23	У-23 готовить блюда и гарниры из макаронных изделий	оперативность, качество и точность	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
		приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий	*Промежуточная аттестация:* зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.24	У-24 готовить блюда из бобовых	оперативность, качество и точность приготовления блюд из бобовых	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.25	У-25 готовить блюда из рыбы	оперативность, качество и точность приготовления блюд из рыбы	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.26	У-26 готовить блюда из морепродуктов	оперативность, качество и точность приготовления блюд из морепродуктов	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.27	У-27 готовить блюда из мяса и мясных продуктов	оперативность, качество и точность приготовления блюд из мяса и мясных продуктов	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
2.28	У-28 готовить блюда из домашней птицы	оперативность, качество и точность приготовления блюд из домашней птицы	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.29	У-29 готовить мучные блюда	оперативность, качество и точность приготовления мучных блюд	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.30	У-30 готовить горячие напитки	оперативность, качество и точность приготовления горячих напитков	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.31	У-31 готовить сладкие блюда	оперативность, качество и точность приготовления сладких блюд	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.32	У-32 соблюдать технику безопасности и охрану труда при	точность соблюдения техники	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
	приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	безопасности и охраны труда при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	*Промежуточная аттестация:* зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.33	У-33 выполнять разные виды вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	оперативность, качество и точность выполнения разных видов вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.34	У-34 соблюдать технику безопасности и охрану труда при выполнении вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	точность соблюдения техники безопасности и охраны труда при выполнении вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.35	У-35 проверять органолептическим способом качество блюд, и кулинарных изделий перед упаковкой	быстрота и точность проверки органолептическим способом качество блюд, и кулинарных изделий перед упаковкой	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-04
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.36	У-36 упаковывать блюда для доставки и на вынос	быстрота, точность и качество упаковки блюд для доставки и на вынос	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-04
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.37	У-37 упаковывать кулинарные изделия для доставки и на вынос	быстрота, точность и качество упаковки кулинарных изделий для доставки и на вынос	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-04
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.38	У-38 проверять органолептическим способом качество готовых блюд, напитков и кулинарных изделий перед отпуском с раздачи, прилавка	быстрота и точность проверки органолептическим способом качество готовых блюд, напитков и кулинарных изделий перед отпуском с раздачи, прилавка	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-04
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.39	У-39 порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос	оперативность, качество и точность порционирования, сервировки и отпуска блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка и на вынос	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-04
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.40	У-40 пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (POS терминалами)	оперативность и точность использования контрольно-кассового оборудования и программно-аппаратного комплекса для приема к оплате платежных карт (POS терминалами)	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-04
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.41	У-41 принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и	оперативность и точность приема и оформления	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-04

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
	кулинарные изделия	платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия	*Промежуточная аттестация:* зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-02
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
3	Знания				
3.1	З-1 технологии подготовки сырья и продуктов, дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	знание технологий подготовки сырья и продуктов, дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
3.2	З-2 требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения	знание требований к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
3.3	З-3 правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	знание правил пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
3.4	З-4 пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	знание пищевой ценности различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
3.5	З-5 требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	знание требований охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по	тестовые задания	ЭПМ-01

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
		питания	профессиональному модулю		
З.6	З-6 технологии подготовки полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд и кулинарных изделий	знание технологий подготовки полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд и кулинарных изделий	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
З.7	З-7 требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и кулинарных изделий, условия их хранения	знание требований к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и кулинарных изделий, условия их хранения	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
З.8	З-8 правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	знание правил пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
З.9	З-9 требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	знание требований охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
З.10	З-10 технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	знание технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
З.11	З-11 требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения	знание требований к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
		кулинарных изделий, условия их хранения			
З.12	З-12 правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	знание правил пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
З.13	З-13 методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству	знание методов минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
З.14	З-14 пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	знание пищевой ценности различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
З.15	З-15 принципы ХАССП в организациях общественного питания	знание принципов ХАССП в организациях общественного питания	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
З.16	З-16 требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	знание требований охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
З.17	З-17 виды вспомогательных	знание видов вспомогательных	*Промежуточная аттестация:*	задание письменного	ДЗМДК-01

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
	операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	дифференцированный зачет по МДК	опросного характера	
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
З.18	З-18 технологии реализации вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	знание технологий реализации вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
З.19	З-19 требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	знание требований охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
З.20	З-20 виды упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос	знание видов упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-03
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
З.21	З-21 материалы, используемые при упаковке блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос	знание материалов, используемых при упаковке блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-03
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
З.22	З-22 технологии упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос	знание технологий упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-03
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
З.23	З-23 требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	знание требований охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-03
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
З.24	З-24 принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям	знание принципов и приемов презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-03
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
З.25	З-25 правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов	знание правил эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-03
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
З.26	З-26 требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	знание требований охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	*Промежуточная аттестация:* дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-03
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01

1.4. Система контроля и оценки освоения обучающимися с ОВЗ примерной адаптированной программы профессионального модуля.

Система контроля и оценки освоения обучающимися с ОВЗ содержания примерной адаптированной программы ПМ в процессе промежуточных аттестаций регламентируется в соответствии с локальными актами (положениями) о промежуточной аттестации обучающихся в профессиональной образовательной организации, учебным планом по ПАОП ПО, примерной адаптированной программой ПМ.

Объектами оценки освоения содержания примерной адаптированной программы профессионального модуля являются профессиональные компетенции, а также практический опыт, умения и знания (дидактическая составляющая).

По итогам изучения междисциплинарного курса объектами оценки становятся знания и умения, по результатам прохождения учебной практики – умения и практический опыт, производственной практики – профессиональные компетенции, практический опыт. Объектами оценки результатов освоения содержания профессионального модуля в целом выступают профессиональные компетенции.

Если формой промежуточной аттестации обучающихся по учебному плану ПАОП ПО по элементу ПМ выступает зачет, то в рамках данного элемента ПМ используется бинарная система оценивания (оценки: «зачтено», «не зачтено»).

Если формой промежуточной аттестации по элементу ПМ выступает дифференцированный зачет, то в рамках данного элемента ПМ применяется пятибалльная система оценивания (оценки: «5 (отлично)», «4 (хорошо)», «3 (удовлетворительно)», «2 (неудовлетворительно)»).

Если формой промежуточной аттестации по элементу ПМ выступает экзамен, то в рамках данного элемента ПМ используется пятибалльная система оценивания (оценки: «5 (отлично)», «4 (хорошо)», «3 (удовлетворительно)», «2 (неудовлетворительно)»).

2. ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫМ КУРСАМ

2.1. Общая информация.

Основной целью оценки освоения обучающимися с ОВЗ теоретического курса профессионального модуля (междисциплинарных курсов) является оценка умений и знаний.

Оценка результатов изучения междисциплинарных курсов осуществляется с использованием следующих примерных оценочных материалов: задание письменного опросного характера, практические задания.

2.2. Примерные оценочные материалы для организации промежуточной аттестации обучающихся по междисциплинарным курсам.

Примерные оценочные материалы для организации промежуточной аттестации по междисциплинарному курсу МДК.02.01 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Примерный оценочный материал № ДЗМДК-1

Наименование: задание письменного опросного характера по междисциплинарному курсу МДК.02.01 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в рамках промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Время проведения: 3 ч. (в два дня, по двум подгруппам обучающихся).

Оборудование и материалы: перечень вопросов к экзамену по междисциплинарному курсу МДК.02.01 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, листы для подготовки ответов на экзамене, ручки.

Содержание.

Дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу МДК.02.01 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Задание: ответьте письменно на предложенные вопросы.

Вариант № 1. Вопросы № 1, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 15, 17, 19.

Вариант № 2. Вопросы № 2, 4, 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18, 20.

Вопросы.

1. Раскройте общую технологию подготовки сырья и продуктов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
2. Перечислите требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

3. Какие существуют условия хранения пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий?

4. Раскройте правила пользования поваром рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.

5. Укажите пищевую ценность овощей, используемых при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

6. Укажите пищевую ценность молочной продукции, используемой при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

7. Назовите требования санитарии и гигиене повара.

8. Раскройте технологию подготовки рыбных полуфабрикатов.

9. Укажите технологию подготовки мясных полуфабрикатов.

10. Раскройте технологию подготовки овощных полуфабрикатов.

11. Раскройте технологию приготовления следующего блюда: борщ с капустой и картофелем.

12. Раскройте технологию приготовления следующего блюда: суп-пюре из разных овощей.

13. Раскройте технологию приготовления следующего напитка: кофе на молоке.

14. Раскройте технологию приготовления следующего напитка: какао с молоком.

15. Раскройте технологию приготовления следующего кулинарного изделия: рагу из овощей.

16. Раскройте технологию приготовления следующего кулинарного изделия: паштет из печени.

17. Раскройте технологию приготовления следующего кулинарного изделия: жареная рыба под маринадом.

18. Перечислите методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья на предприятии общественного питания.

19. Укажите виды вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

20. Раскройте технологию реализации вспомогательной операции пассерование при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Эталонный результат.

Правильные ответы на вопросы.

В оценочных материалах для проведения промежуточных аттестаций в рамках профессионального модуля ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий по адаптированной основной программе профессионального обучения – адаптированной программе профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий приводятся правильные ответы на сформулированные вопросы.

Критерии оценки.

Оценка «5 (отлично)»: от 90 % – до 100 % включительно правильных ответов.

Оценка «4 (хорошо)»: от 70 % – до 90 % правильных ответов.

Оценка «3 (удовлетворительно)»: от 50 % – до 70 % правильных ответов.

Оценка «2 (неудовлетворительно)»: менее 50 % правильных ответов.

Примерный оценочный материал № ДЗМДК-2

Наименование: практические задания по междисциплинарному курсу МДК.02.01 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в рамках промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Время проведения: 3 ч. (в два, дня по двум подгруппам обучающихся).

Оборудование и материалы.

Оборудование:
- раковины;
- столы разделочные;
- картофелеочистительная машина;
- мясорубка;
- плита индукционная;
- водонагреватель;
- микроволновка;
- холодильный шкаф;
- блендеры;
- миксеры;
- термомиксер;
- дегидратор;
- пароконвектомат;
- контрольно-кассового оборудование;
- программно-аппаратный комплекс для приема к оплате платежных карт (POS терминалами).

Инвентарь:
- доски разделочные;
- кисточки для смазывания;
- мерный стакан;
- миски;
- лопатки;
- посуда.

Сырье, необходимое для выполнения заданий.

Содержание.

Задание: выполните предлагаемые практические задания.

Задание № 1.

Выполните действия по подготовке сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюда, напитка или кулинарного изделия (по заданию преподавателя).

Задание № 2.

Выполните операции по подготовке полуфабриката (полуфабрикатов) для приготовления блюда или кулинарного изделия (по заданию преподавателя).

Задание № 3.

Выполните действия по приготовлению блюда, напитка или кулинарного изделия (по заданию преподавателя).

Эталонный результат.

Эталонный результат выполнения задания № 1.

Подготовлено сырье и продукты для дальнейшего приготовления блюда, напитка или кулинарного изделия (по заданию преподавателя) согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Эталонный результат выполнения задания № 2.

Подготовлен полуфабрикат (полуфабрикаты) для приготовления блюда или кулинарного изделия (по заданию преподавателя).

Выполнены все необходимые действия по подготовке полуфабриката (полуфабрикатов) для приготовления блюда или кулинарного изделия согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Эталонный результат выполнения задания № 3.

Приготовлено блюд, напиток или кулинарное изделие (по заданию преподавателя).

Выполнены все необходимые действия по приготовлению блюда, напитка или кулинарного изделия согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Критерии оценки.

Оценка «5 (отлично)»: от 90 % – до 100 % включительно правильного выполнения заданий.

Оценка «4 (хорошо)»: от 70 % – до 90 % правильного выполнения заданий.

Оценка «3 (удовлетворительно)»: от 50 % – до 70 % правильного выполнения заданий.

Оценка «2 (неудовлетворительно)»: менее 50 % правильного выполнения заданий.

Примерные оценочные материалы
для организации промежуточной аттестации
по междисциплинарному курсу
МДК.02.02 Технологии презентации и продажи блюд,
напитков и кулинарных изделий

Примерный оценочный материал № ДЗМДК-3

Наименование: задание письменного опросного характера по междисциплинарному курсу МДК.02.02 Технологии презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий в рамках промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Время проведения: 3 ч.

Оборудование и материалы: перечень вопросов к экзамену по междисциплинарному курсу МДК.02.02 Технологии презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий, листы для подготовки ответов на экзамене, ручки.

Содержание.

Дифференцированный зачет
по междисциплинарному курсу
МДК.02.02 Технологии презентации и продажи блюд,
напитков и кулинарных изделий

Задание: ответьте письменно на предложенные вопросы.

Вариант № 1. Вопросы № 1, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 15, 17, 19.

Вариант № 2. Вопросы № 2, 4, 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18, 20.

Вопросы.

1. Перечислите виды упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос.
2. Укажите материалы, используемые при упаковке блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос.
3. Раскройте технологии упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос.
4. Перечислите требования охраны труда на предприятиях общественного питания.
5. Назовите принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.
6. Перечислите правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов.
7. Укажите температуру подачи супов.
8. Назовите температуру подачи вторых блюд.
9. Укажите температуру подачи холодных напитков.
10. Назовите температуру подачи горячих напитков.
11. Укажите температуру подачи салатов.
12. Назовите органолептические способы проверки качества блюд, и кулинарных изделий перед упаковкой.
13. Укажите выход порции супа.
14. Назовите выход порции компота.

15. Напишите выход порции салата.
16. Какие существуют правила сервировки кулинарных изделий на вынос?
17. Какие существуют правила оформления платежи за блюда в организациях общественного питания?
18. Укажите срок хранения подготовленных к отпуску супов в столовой.
19. Назовите срок хранения подготовленных к отпуску горячих блюд в столовой.
20. Укажите срок хранения подготовленных к отпуску салатов из сырых овощей и фруктов без заправки в столовой.

Эталонный результат.

Правильные ответы на вопросы.

В оценочных материалах для проведения промежуточных аттестаций в рамках профессионального модуля ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий по адаптированной основной программе профессионального обучения – адаптированной программе профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий приводятся правильные ответы на сформулированные вопросы.

Критерии оценки.

Оценка «5 (отлично)»: от 90 % – до 100 % включительно правильных ответов.
Оценка «4 (хорошо)»: от 70 % – до 90 % правильных ответов.
Оценка «3 (удовлетворительно)»: от 50 % – до 70 % правильных ответов.
Оценка «2 (неудовлетворительно)»: менее 50 % правильных ответов.

Примерный оценочный материал № ДЗМДК-4

Наименование: практические задания по междисциплинарному курсу МДК.02.02 Технологии презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий в рамках промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Время проведения: 3 ч.

Оборудование и материалы.

Оборудование:
- раковины;
- столы разделочные;
- картофелеочистительная машина;
- мясорубка;
- плита индукционная;
- водонагреватель;
- микроволновка;
- холодильный шкаф;
- блендеры;
- миксеры;
- термомиксер;
- дегидратор;
- пароконвектомат;

- контрольно-кассового оборудование;
- программно-аппаратный комплекс для приема к оплате платежных карт (POS терминалами).

Инвентарь:

- доски разделочные;
- кисточки для смазывания;
- мерный стакан;
- миски;
- лопатки;
- посуда.

Сырье, необходимое для выполнения заданий.

Содержание.

Задание: выполните предлагаемые практические задания.

Задание № 1.

Произведите упаковку блюд для доставки и на вынос (по заданию преподавателя).

Задание № 2.

Произведите упаковку кулинарных изделий для доставки и на вынос (по заданию преподавателя).

Задание № 3.

Выполните операции по отпуску готовых блюд, напитков, кулинарных изделий с раздачи, прилавка (по заданию преподавателя).

Эталонный результат.

Эталонный результат выполнения задания № 1.

Выполнена упаковка блюд для доставки и на вынос (по заданию преподавателя).

Произведены все необходимые действия по оперативной, качественной и точной упаковке блюд для доставки и на вынос.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Эталонный результат выполнения задания № 2.

Выполнена упаковка кулинарных изделий для доставки и на вынос (по заданию преподавателя).

Произведены все необходимые действия по оперативной, качественной и точной упаковке кулинарных изделий для доставки и на вынос.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Эталонный результат выполнения задания № 3.

Произведен отпуск готовых блюд, напитков, кулинарных изделий с раздачи, прилавка (по заданию преподавателя).

Отпуск выполнен в соответствии с регламентированными требованиями к продаже продукции предприятия общественного питания.

Критерии оценки.

Оценка «5 (отлично)»: от 90 % – до 100 % включительно правильного выполнения заданий.

Оценка «4 (хорошо)»: от 70 % – до 90 % правильного выполнения заданий.

Оценка «3 (удовлетворительно)»: от 50 % – до 70 % правильного выполнения заданий.

Оценка «2 (неудовлетворительно)»: менее 50 % правильного выполнения заданий.

3. ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

3.1. Особенности оценки деятельности обучающихся по учебной практике.

Целью оценки по учебной практике является оценка практического опыта и умений обучающихся с ОВЗ.

Используется следующие примерные оценочные материалы: практические задания на учебную практику по конкретным темам учебной практики (видам работ на учебную практику). Единый код примерных оценочных материалов: УП-02.

3.2. Перечень видов работ для проверки результатов освоения обучающимися примерной адаптированной программы профессионального модуля на учебной практике.

Для проверки результатов прохождения обучающимися учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий используются виды работ, указанные во втором разделе «Структура и содержание профессионального модуля» примерной адаптированной программы данного ПМ (см. таблицу 4).

Таблица 4.

Перечень видов работ для проверки результатов освоения обучающимися примерной адаптированной программы профессионального модуля на учебной практике

№ п/п	Виды работ	Коды проверяемых результатов	
		практический опыт	умения
1	*2*	*3*	*4*
1	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд	ПО-1	У-1 – У-11
2	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления напитков	ПО-2	У-1 – У-11

№ п/п	Виды работ	Коды проверяемых результатов	
		практический опыт	умения
1	*2*	*3*	*4*
3	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления кулинарных изделий	ПО-3	У-1 – У-11
4	Выполнение работ по подготовке полуфабрикатов для приготовления блюд	ПО-4	У-12 – У-17
5	Выполнение работ по подготовке полуфабрикатов для приготовления кулинарных изделий	ПО-5	У-12 – У-17
6	Выполнение работ по приготовлению блюд	ПО-6	У-18 – У-29; У-31 – У 32
7	Выполнение работ по приготовлению напитков	ПО-7	У-30
8	Выполнение работ по приготовлению кулинарных изделий	ПО-8	У-18 – У-29; У-31 – У 32
9	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд	ПО-9	У-33 – У 34
10	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении напитков	ПО-10	У-33 – У 34
11	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении кулинарных изделий	ПО-11	У-33 – У 34
12	Упаковка блюд для доставки и на вынос	ПО-12	У-35, У-36
13	Упаковка кулинарных изделий для доставки и на вынос	ПО-13	У-35, У-37
14	Отпуск готовых блюд с раздачи, прилавка	ПО-14	У-38 – У 41
15	Отпуск напитков с раздачи, прилавка	ПО-15	У-38 – У 41
16	Отпуск кулинарных изделий с раздачи, прилавка	ПО-16	У-38 – У 41

3.3. Задания по учебной практике.

Задания обучающимся с ОВЗ на учебную практику представлены таблично (см. таблицу 5).

Таблица 5.

Задания обучающимся на учебную практику

№ п/п	Виды работ по учебной практике	Формулировка соответствующего задания обучающимся
1	*2*	*3*
1	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд	Выполните подготовку сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд
2	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления напитков	Выполните подготовку сырья и продуктов для дальнейшего

№ п/п	Виды работ по учебной практике	Формулировка соответствующего задания обучающимся
1	*2*	*3*
		приготовления напитков
3	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления кулинарных изделий	Выполните подготовку сырья и продуктов для дальнейшего приготовления кулинарных изделий
4	Выполнение работ по подготовке полуфабрикатов для приготовления блюд	Произведите работы по подготовке полуфабрикатов для приготовления блюд
5	Выполнение работ по подготовке полуфабрикатов для приготовления кулинарных изделий	Произведите работы по подготовке полуфабрикатов для приготовления кулинарных изделий
6	Выполнение работ по приготовлению блюд	Выполните работы по приготовлению блюд
7	Выполнение работ по приготовлению напитков	Выполните работы по приготовлению напитков
8	Выполнение работ по приготовлению кулинарных изделий	Выполните работы по приготовлению кулинарных изделий
9	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд	Произведите вспомогательные операции при приготовлении блюд
10	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении напитков	Произведите вспомогательные операции при приготовлении напитков
11	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении кулинарных изделий	Произведите вспомогательные операции при приготовлении кулинарных изделий
12	Упаковка блюд для доставки и на вынос	Осуществите упаковку блюд для доставки и на вынос
13	Упаковка кулинарных изделий для доставки и на вынос	Осуществите упаковку кулинарных изделий для доставки и на вынос
14	Отпуск готовых блюд с раздачи, прилавка	Выполните работы по отпуску готовых блюд с раздачи, прилавка
15	Отпуск напитков с раздачи, прилавка	Выполните работы по отпуску напитков с раздачи, прилавка
16	Отпуск кулинарных изделий с раздачи, прилавка	Выполните работы по отпуску кулинарных изделий с раздачи, прилавка

4. ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

4.1. Особенности оценки деятельности обучающихся на производственной практике.

Целью оценки по производственной практике является оценка профессиональных компетенций и практического опыта обучающихся с ОВЗ.

Используется следующие примерные оценочные материалы: практические задания на производственную практику по конкретным видам работ на производственную практику. Единый код примерных оценочных материалов: ПП-02.

Оценка по производственной практике выставляется обучающемуся с ОВЗ на основании данных следующих документов:

- договор на прохождение производственной практики (по форме, утвержденной профессиональной образовательной организацией);
- дневник обучающегося по производственной практике, в котором таблично фиксируются дата, содержание выполненной работы, количество затраченных на это часов, выставляется оценка и ставится подпись руководителя практики (оформляется по форме, принятой в профессиональной образовательной организации);
- производственная характеристика на обучающегося, в которой указываются виды работ, выполненных обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения, оцениваются руководителем практики регламентированные компетенции, которые должен освоить обучающийся во время производственной практики, дается характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики.

4.2. Перечень видов работ для проверки результатов освоения обучающимися примерной адаптированной программы профессионального модуля на производственной практике.

Для проверки результатов прохождения обучающимися с ОВЗ производственной практики в рамках профессионального модуля ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий используются виды работ, указанные во втором разделе «Структура и содержание профессионального модуля» примерной адаптированной программы данного профессионального модуля (см. таблицу 6).

Таблица 6.

Перечень видов работ для проверки результатов освоения обучающимися примерной адаптированной программы профессионального модуля на производственной практике

№ п/п	Виды работ	Коды проверяемых результатов	
		профессиональные компетенции	практический опыт
1	*2*	*3*	*4*
1	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	ПК.02.01	ПО-1 – ПО-3
2	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий.	ПК.02.02	ПО-4 – ПО-5
3	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.	ПК.02.03	ПО-6 – ПО-8
4	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	ПК.02.04	ПО-9 – ПО-11
5	Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос.	ПК.02.05	ПО-12 – ПО-13
6	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка	ПК.02.06	ПО-14 – ПО-16

4.3. Задания по производственной практике.

Задания обучающимся с ОВЗ на производственную практику представлены таблично (см. таблицу 7).

Таблица 7.

Задания обучающимся на производственную практику

№ п/п	Виды работ по производственной практике	Формулировка соответствующего задания обучающимся
1	*2*	*3*
1	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Выполните подготовку сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
2	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	Произведите подготовку полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
3	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Выполните приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
4	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Произведите вспомогательные операции при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
5	Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос	Осуществите упаковку блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
6	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка	Выполните отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

4.4. Производственная характеристика на обучающегося.

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося _____
(фамилия, имя, отчество)
профессиональной образовательной организации, проходящего обучение по договору об оказании платных образовательных услуг / по договору об обучении за счет бюджетных средств *(нужное подчеркнуть)*

1. Обучающийся группы № _____

_____
(фамилия и инициалы обучающегося)
во время производственной практики по профессиональному модулю ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий в _____

_____
(наименование предприятия, организации, учреждения)

1.1. Фактически на рабочих местах _____

_____
(перечислить рабочие места)

по профессии рабочего 16675 Повар работал с «____» _____ 20____ года по «____» _____ 20____ года, выполнял следующие виды работ

№ п/п	Виды работ по производственной практике	Количество часов	Оценка
1	*2*	*3*	*4*
1	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	60	
2	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	60	
3	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	218	
4	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	50	
5	Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос	30	
6	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка	30	
После прохождения производственной практики – промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		*2*	

и освоил указанные ниже профессиональные компетенции (ПК) в рамках вида профессиональной деятельности «ВД.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий»

№ п/п	Индекс ПК	Наименование профессиональных компетенций	Основные показатели оценки результата	Показатель выражен (3, 4, 5)	Показатель не выражен (2)
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
1	ПК02.01	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	своевременность, быстрота и качество подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий		
2	ПК02.02	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	своевременность, быстрота и точность подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий		
3	ПК02.03	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	быстрота, точность и качество приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий		
4	ПК02.04	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд,	оперативность и точность выполнения вспомогательных операций при		

№ п/п	Индекс ПК	Наименование профессиональных компетенций	Основные показатели оценки результата	Показатель выражен (3, 4, 5)	Показатель не выражен (2)
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
		напитков и кулинарных изделий	приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий		
5	ПК02.05	Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос	оперативность и качество упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос		
6	ПК02.06	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка	быстрота и качество отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка		

1.2. Качество выполнения работ и освоения профессиональных компетенций на базе усвоенного соответствующего практического опыта по результатам производственной практики по профессиональному модулю: _____
(оценка)

1.3. Выполнение рабочих норм производственной практики: _____
_____
(показатель)

1.4. Знание технологического процесса, обращение с оборудованием, приборами и инструментами и др.: _____
_____
_____
(подробный отзыв)

1.5. Трудовая дисциплина: _____
_____
_____
(характеристика и оценка)

2. Заключение: обучающийся _____
(фамилия и инициалы обучающегося)
показал _____ производственную подготовку и заслуживает
(оценка)
присвоения: _____
(уровня квалификации, квалификационного разряда, категории, класса квалификации)

по профессии рабочего 16675 Повар.

Руководитель практики: _____/_____/.
(Ф.И.О., должность) *(подпись)*

Работодатель: _____/_____/.
(Ф.И.О., должность) *(подпись)*

Дата: «_____» _____ 20 _____ года.

Место для печати

5. ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ В ЦЕЛОМ (ДЛЯ ЭКЗАМЕНА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ)

5.1. Общая информация.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий является экзамен по ПМ. Он проверяет готовность обучающегося с ОВЗ к выполнению следующего вида профессиональной деятельности «ВД.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий» и сформированности у него определенных по профессиональному модулю профессиональных компетенций.

Оценка результатов освоения обучающимися содержания ПМ осуществляется с использованием следующих примерных оценочных материалов: тестовые задания, практическое задание на экзамен по профессиональному модулю.

Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Оценка за экзамен выставляется по пятибалльной системе.

Экзамен по ПМ проводится как процедура внешнего оценивания с участием представителей работодателя.

К экзамену по ПМ могут быть допущены обучающиеся с ОВЗ, успешно освоившие все элементы программы профессионального модуля: теоретическую часть модуля (МДК) и практики

5.2. Примерные оценочные материалы для организации проверки теоретических знаний обучающихся по профессиональному модулю.

Примерный оценочный материал № ЭПМ-01

Наименование: тестовые задания для проверки теоретических знаний обучающихся с ОВЗ в рамках промежуточной аттестации по профессиональному модулю в форме экзамена.

Время проведения: 2 ч. (в три дня, по трем подгруппам обучающихся).

Оборудование и материалы: раздаточный материал с тестовыми заданиями (вопросами), листы для подготовки ответов на тестовые задания (вопросы) на экзамене, ручки.

Содержание.

Тест по профессиональному модулю
ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Задание: ответьте письменно на приведенные ниже тестовые задания (вопросы).

1. Уберите лишнее в общей технологии подготовки сырья и продуктов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

А. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Б. Механическая и гидромеханическая обработка сырья и продуктов.

В. Измельчение (нарезка).

Г. Перемешивание (при необходимости).

Д. Обжарка.

2. Укажите условия хранения пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

А. Хранение в таре производителя. Раздельное хранение сырья и готовых продуктов. Соблюдение температурного режима. Разграничение мест хранения. Использование измерительных приборов. Регулярная санитарная обработка.

Б. Хранение в своей таре. Совместное хранение сырья и готовых продуктов. Соблюдение температурного режима не обязательно. Периодическая санитарная обработка.

3. В чем состоит пищевая ценность овощей, используемых при приготовлении блюд и кулинарных изделий?

А. Заключается в том, что они содержат витамины, углеводы, минеральные вещества, фитонциды и органические кислоты.

Б. Определяется содержанием белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ, ферментов и ряда других биологически активных веществ.

4. В чем состоит пищевая ценность молочной продукции, используемой при приготовлении блюд и кулинарных изделий?

А. Заключается в том, что они содержат витамины, углеводы, минеральные вещества, фитонциды и органические кислоты.

Б. Определяется содержанием белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ, ферментов и ряда других биологически активных веществ.

5. Из перечисленного ниже укажите то, что не относится к требованиям к санитарии и гигиене повара.

А. Прохождение медицинского осмотра.

Б. Ежедневный осмотр открытых поверхностей тела.

В. Чистая спецодежда.

Г. Личная гигиена.

Д. Нахождение на предприятии общественного питания без сменной обуви.

Е. Чистота рабочего места.

Ж. Использование специальных инструментов, инвентаря и оборудования.

З. Использование чистого, прошедшего санитарную обработку оборудования, инвентаря, посуды и тары.

6. Выделите технологию подготовки рыбных полуфабрикатов.

А. Размораживание. Очистка от чешуи. Потрошение. Разделка на порционные куски круглой формы с кожей и костями (кругляши). Разделка на филе (пластование). Приготовление полуфабрикатов. Порционные полуфабрикаты нарезают из целых тушек (кругляшей) и пластованных для варки, жарения и припускания. Для варки используют кругляши и порционные куски филе с кожей и рёберными костями, нарезанные под углом 90° к позвоночнику. Мелкую рыбу варят целиком. Для припускания используют мелкую рыбу целиком, кругляши и филе с кожей без костей и чистого филе, нарезанного под углом 30° к поверхности филе. Для жарения используют мелкую рыбу целиком, кругляши и куски из всех видов филе, нарезанных под углом 45°.

Б. Размораживание. Удаление клейма, обмывание и обсушивание. Деление туш на полутуши и отруба. Выделение крупнокусковых частей, их жиловка и зачистка. Приготовление порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов. Для этого мясо нарезают поперёк волокон, отбивают, подрезают сухожилия, панируют, шпигуют и маринуют.

В. Сортировка. Калибровка. Мойка. Очистка. Дочистка. Нарезка. Упаковка, хранение и реализация.

7. Укажите технологию подготовки мясных полуфабрикатов.

А. Размораживание. Очистка от чешуи. Потрошение. Разделка на порционные куски круглой формы с кожей и костями (кругляши). Разделка на филе (пластование). Приготовление полуфабрикатов. Порционные полуфабрикаты нарезают из целых тушек (кругляшей) и пластованных для варки, жарения и припускания. Для варки используют кругляши и порционные куски филе с кожей и рёберными костями, нарезанные под углом 90° к позвоночнику. Мелкую рыбу варят целиком. Для припускания используют мелкую рыбу целиком, кругляши и филе с кожей без костей и чистого филе, нарезанного под углом 30° к поверхности филе. Для жарения используют мелкую рыбу целиком, кругляши и куски из всех видов филе, нарезанных под углом 45°.

Б. Размораживание. Удаление клейма, обмывание и обсушивание. Деление туш на полутуши и отруба. Выделение крупнокусковых частей, их жиловка и зачистка. Приготовление порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов. Для этого мясо нарезают поперёк волокон, отбивают, подрезают сухожилия, панируют, шпигуют и маринуют.

В. Сортировка. Калибровка. Мойка. Очистка. Дочистка. Нарезка. Упаковка, хранение и реализация.

8. В чем состоит технология подготовки овощных полуфабрикатов?

А. Размораживание. Очистка от чешуи. Потрошение. Разделка на порционные куски круглой формы с кожей и костями (кругляши). Разделка на филе (пластование). Приготовление полуфабрикатов. Порционные полуфабрикаты нарезают из целых тушек (кругляшей) и пластованных для варки, жарения и припускания. Для варки используют кругляши и порционные куски филе с кожей и рёберными костями, нарезанные под углом 90° к позвоночнику. Мелкую рыбу варят целиком. Для припускания используют мелкую рыбу целиком, кругляши и филе с кожей без костей и чистого филе, нарезанного под углом 30° к поверхности филе. Для жарения используют мелкую рыбу целиком, кругляши и куски из всех видов филе, нарезанных под углом 45°.

Б. Размораживание. Удаление клейма, обмывание и обсушивание. Деление туш на полутуши и отруба. Выделение крупнокусковых частей, их жиловка и зачистка. Приготовление порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов. Для этого мясо нарезают поперёк волокон, отбивают, подрезают сухожилия, панируют, шпигуют и маринуют.

В. Сортировка. Калибровка. Мойка. Очистка. Дочистка. Нарезка. Упаковка, хранение и реализация.

9. Раскройте технологию приготовления следующего блюда: борщ с капустой и картофелем.

А. В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу (с. 75) и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Б. Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают, цветную-разбирают на отдельные кочешки и варят. Затем картофель и овощи соединяют с соусом красным, или томатным, или сметанным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют нарезанную сырую тыкву или кабачки, очищенные от кожицы и семян, припущенную белокочанную капусту

или вареную цветную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут горошек зеленый консервированный, растертый чеснок и специи. При отпуске рагу поливают жиром и посыпают зеленью.

В. Нарезанные лук, морковь поджаривают со шпиком до полуготовности, добавляют нарезанную печень, специи, все жарят и пропускают два раза через мясорубку с частой решеткой, добавляют две трети нормы размягченного сливочного масла, молоко или бульон и тщательно вымешивают. Формуют в виде батона и оформляют маслом и рубленым яйцом. Вместо масла сливочного для паштета можно использовать куриный, утиный или гусиный жир. Отпускают паштет по 30-100 г на порцию.

10. Раскройте технологию приготовления следующего кулинарного изделия: рагу из овощей.

А. В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу (с. 75) и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Б. Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают, цветную-разбирают на отдельные кочешки и варят. Затем картофель и овощи соединяют с соусом красным, или томатным, или сметанным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют нарезанную сырую тыкву или кабачки, очищенные от кожицы и семян, припущенную белокочанную капусту или вареную цветную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут горошек зеленый консервированный, растертый чеснок и специи. При отпуске рагу поливают жиром и посыпают зеленью.

В. Нарезанные лук, морковь поджаривают со шпиком до полуготовности, добавляют нарезанную печень, специи, все жарят и пропускают два раза через мясорубку с частой решеткой, добавляют две трети нормы размягченного сливочного масла, молоко или бульон и тщательно вымешивают. Формуют в виде батона и оформляют маслом и рубленым яйцом. Вместо масла сливочного для паштета можно использовать куриный, утиный или гусиный жир. Отпускают паштет по 30-100 г на порцию.

11. Раскройте технологию приготовления следующего кулинарного изделия: паштет из печени.

А. В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу (с. 75) и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Б. Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают, цветную-разбирают на отдельные кочешки и варят. Затем картофель и овощи соединяют с соусом красным, или томатным, или сметанным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют нарезанную сырую тыкву или кабачки, очищенные от кожицы и семян, припущенную белокочанную капусту или вареную цветную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут горошек зеленый консервированный, растертый чеснок и специи. При отпуске рагу поливают жиром и посыпают зеленью.

В. Нарезанные лук, морковь поджаривают со шпиком до полуготовности, добавляют нарезанную печень, специи, все жарят и пропускают два раза через мясорубку с частой решеткой, добавляют две трети нормы размягченного сливочного масла, молоко или бульон

и тщательно вымешивают. Формуют в виде батона и оформляют маслом и рубленым яйцом. Вместо масла сливочного для паштета можно использовать куриный, утиный или гусиный жир. Отпускают паштет по 30-100 г на порцию.

12. Раскройте технологию приготовления следующего напитка: кофе на молоке.

А. Варят кофе черный, процеживают, добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения.

Б. Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

13. Раскройте технологию приготовления следующего напитка: какао с молоком.

А. Варят кофе черный, процеживают, добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения.

Б. Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

14. Укажите то, что не относиться к методам минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья на предприятии общественного питания.

А. Правильное хранение.

Б. Эффективная очистка.

В. Паровой способ очистки.

Г. Использование отходов для приготовления других блюд.

Д. Совместное (нераздельное) хранение сырья на предприятии общественного питания.

Е. Использование современных технологий.

Ж. Внедрение системы контроля.

15. Укажите виды вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

А. Опаливание. Пассерование. Ошпаривание (бланширование). Термостатирование.

Б. Варка. Припускание. Жарка. Тушение. Запекание.

16. Укажите то, что не относится к видам упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос.

А. Пластиковые контейнеры.

Б. Упаковка из бумаги и картона.

В. Алюминиевые лотки и контейнеры.

Г. Стальные листы.

Д. Картонные упаковки с ламинированной поверхностью.

17. Выделите материалы, используемые при упаковке блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос:

А. Пластик пищевой, бумага, картон, алюминий, пищевая фольга, пищевая пленка.

Б. Клей, чугун, дерево, бытовой пластик.

18. Укажите требования охраны труда на предприятиях общественного питания.

А. Безопасная организация производственных процессов. Применение современного оборудования. Безопасное размещение технологического оборудования. Рациональная организация рабочих мест. Применение средств защиты работников. Снижение утомляемости работников.

Б. Загромождение проходов. Несистематичная уборка рабочих мест. Отсутствие средств индивидуальной защиты. Нерациональное использование рабочего времени.

19. Укажите то, что не относится к принципам и приемам презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.

А. Учет цвета.

Б. Контрастное сочетание текстур.

В. Пропорции и объём порций.

Г. Безразличное отношение к потребителям.

Д. Украшение зеленью и съедобным декором.

Е. Выбор подходящей посуды.

Ж. Креативная подача блюд, напитков и кулинарных изделий.

20. Выделите температуру подачи супов.

А. Не ниже 75 °С.

Б. Не ниже 65 °С.

В. Не ниже 55 °С.

21. Укажите температуру подачи вторых блюд.

А. Не ниже 75 °С.

Б. Не ниже 65 °С.

В. Не ниже 45 °С.

22. Выделите температуру подачи холодных напитков.

А. 15–20 °С.

Б. 21–24 °С.

В. 10–14 °С.

23. Укажите температуру подачи салатов.

А. Не должна превышать 10–12 °С.

Б. Не должна превышать 14 °С.

В. Не должна превышать 25 °С.

24. Укажите органолептические способы проверки качества блюд, и кулинарных изделий перед упаковкой.

А. Внешний вид. Запах. Консистенция. Вкус.

Б. Материал. Цена. Упаковка. Сервис.

25. Назовите выход порции супа.

А. 500 мл.

Б. 200 мл.

В. 100 мл.

26. Укажите выход порции компота.

А. 300 мл.

Б. 200 мл.

В. 100 мл.

27. Укажите то, что не относится к правилам оформления платежей за блюда в организациях общественного питания.

А. Использование контрольно-кассовой техники (ККТ).

Б. Формирование кассового чека.

В. Выдача кассового чека.
Г. Грубое отношение к потребителю.

28. Укажите срок хранения подготовленных к отпуску супов в столовой.
А. Не должен превышать 3 часа с момента их изготовления.
Б. Не более 2-3 ч. с момента изготовления.
В. 18 часов.

29. Выделите срок хранения подготовленных к отпуску горячих блюд в столовой.
А. Не должен превышать 3 часа с момента их изготовления.
Б. Не более 2-3 ч. с момента изготовления.
В. 18 часов.

30. Назовите срок хранения подготовленных к отпуску салатов из сырых овощей и фруктов без заправки в столовой.
А. Не должен превышать 3 часа с момента их изготовления.
Б. Не более 2-3 ч. с момента изготовления.
В. 18 часов.

Эталонный результат.

Правильные ответы на тестовые задания (вопросы).
В оценочных материалах для проведения промежуточных аттестаций в рамках профессионального модуля ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий по адаптированной основной программе профессионального обучения – адаптированной программе профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий приводится ключ ответов на тестовые задания (вопросы).

Критерии оценки.

Оценка «5 (отлично)»: от 90 % – до 100 % включительно правильных ответов на тестовые задания (вопросы).
Оценка «4 (хорошо)»: от 70 % – до 90 % правильных ответов на тестовые задания (вопросы).
Оценка «3 (удовлетворительно)»: от 50 % – до 70 % правильных ответов на тестовые задания (вопросы).
Оценка «2 (неудовлетворительно)»: менее 50 % правильных ответов на тестовые задания (вопросы).

5.3. Примерные оценочные материалы для осуществления выполнения обучающимися практических работ на экзамене по профессиональному модулю.

Примерный оценочный материал № ЭПМ-02

Наименование: задание практического характера для выполнения обучающимися с ОВЗ практических работ в рамках промежуточной аттестации по профессиональному модулю в форме экзамена.

Время проведения: 4 ч. (в три дня, по трем подгруппам обучающихся).

Оборудование и материалы.

Оборудование:
- раковины;
- столы разделочные;
- картофелеочистительная машина;
- мясорубка;
- плита индукционная;
- водонагреватель;
- микроволновка;
- холодильный шкаф;
- блендеры;
- миксеры;
- термомиксер;
- дегидратор;
- пароконвектомат;
- контрольно-кассового оборудование;
- программно-аппаратный комплекс для приема к оплате платежных карт (POS терминалами).

Инвентарь:
- доски разделочные;
- кисточки для смазывания;
- мерный стакан;
- миски;
- лопатки;
- посуда.

Сырье, необходимое для выполнения практических заданий.

Содержание.

Вариант 1.

Задание: выполните предлагаемые практические задания.

Задание № 1.1.

Выполните действия по приготовлению следующего блюда: борщ из капусты с картофелем. Осуществите презентацию блюда.

Задание № 1.2.

Выполните необходимые операции по приготовлению чая с лимоном. Осуществите презентацию напитка.

Задание № 1.3

Приготовьте следующее кулинарное изделие: жареная рыба под маринадом. Осуществите презентацию и продажу кулинарного изделия.

Вариант 2.

Задание: выполните предлагаемые практические задания.

Задание № 2.1.

Выполните действия по приготовлению следующего блюда: борщ сибирский. Осуществите презентацию блюда.

Задание № 2.2.

Выполните необходимые операции по приготовлению кофе на молоке. Осуществите презентацию напитка.

Задание № 2.3

Приготовьте следующее кулинарное изделие: паштет из печени. Осуществите презентацию и продажу кулинарного изделия.

Вариант 3.

Задание: выполните предлагаемые практические задания.

Задание № 3.1.

Выполните действия по приготовлению следующего блюда: щи из свежей капусты с картофелем. Осуществите презентацию блюда.

Задание № 3.2.

Выполните необходимые операции по приготовлению какао с молоком. Осуществите презентацию напитка.

Задание № 3.3

Приготовьте следующее кулинарное изделие: рыба жареная с гарниром (на выбор). Осуществите презентацию и продажу кулинарного изделия.

Вариант 4.

Задание: выполните предлагаемые практические задания.

Задание № 4.1.

Выполните действия по приготовлению следующего блюда: рассольник домашний. Осуществите презентацию блюда.

Задание № 4.2.

Выполните необходимые операции по приготовлению какао с молоком сгущенным. Осуществите презентацию напитка.

Задание № 4.3

Приготовьте следующее кулинарное изделие: бефстроганов с гарниром (на выбор). Осуществите презентацию и продажу кулинарного изделия.

Вариант 5.

Задание: выполните предлагаемые практические задания.

Задание № 5.1.

Выполните действия по приготовлению следующего блюда: рассольник ленинградский. Осуществите презентацию блюда.

Задание № 5.2.

Выполните необходимые операции по приготовлению чай с молоком или сливками. Осуществите презентацию напитка.

Задание № 5.3

Приготовьте следующее кулинарное изделие: поджарка с гарниром (на выбор). Осуществите презентацию и продажу кулинарного изделия.

Вариант 6.

Задание: выполните предлагаемые практические задания.

Задание № 6.1.

Выполните действия по приготовлению следующего блюда: суп-пюре из разных овощей. Осуществите презентацию блюда.

Задание № 6.2.

Выполните необходимые операции по приготовлению чай с сахаром. Осуществите презентацию напитка.

Задание № 6.3.

Приготовьте следующее кулинарное изделие: рагу из овощей. Осуществите презентацию и продажу кулинарного изделия.

Эталонный результат.

Эталонный результат выполнения варианта 1.

Эталонный результат выполнения задания № 1.1.

Приготовлено блюдо: борщ из капусты с картофелем. Выполнена презентация блюда.

Выполнены все необходимые действия по приготовлению указанного блюда согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Блюдо презентовано качественно и эстетично.

Эталонный результат выполнения задания № 1.2.

Приготовлен напиток: чай с лимоном. Выполнена презентация напитка.

Выполнены все необходимые действия по приготовлению указанного напитка согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Напиток презентован качественно и эстетично.

Эталонный результат выполнения задания № 1.3.

Приготовлено кулинарное изделие: жареная рыба под маринадом. Выполнена презентация и продажа кулинарного изделия.

Выполнены все необходимые действия по приготовлению указанного кулинарного изделия согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Кулинарное изделие презентовано качественно и эстетично.

Произведена продажа кулинарного изделия в соответствии с регламентированными требованиями к продаже продукции предприятия общественного питания.

Эталонный результат выполнения варианта 2.

Эталонный результат выполнения задания № 2.1.

Приготовлено блюдо: борщ сибирский. Выполнена презентация блюда.

Выполнены все необходимые действия по приготовлению указанного блюда согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Блюдо презентовано качественно и эстетично.

Эталонный результат выполнения задания № 2.2.

Приготовлен напиток: кофе на молоке. Выполнена презентация напитка.

Выполнены все необходимые действия по приготовлению указанного напитка согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Напиток презентован качественно и эстетично.

Эталонный результат выполнения задания № 2.3.

Приготовлено кулинарное изделие: паштет из печени. Выполнена презентация и продажа кулинарного изделия.

Выполнены все необходимые действия по приготовлению указанного кулинарного изделия согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Произведена продажа кулинарного изделия в соответствии с регламентированными требованиями к продаже продукции предприятия общественного питания.

Эталонный результат выполнения варианта 3.

Эталонный результат выполнения задания № 3.1.

Приготовлено блюдо: щи из свежей капусты с картофелем. Выполнена презентация блюда.

Выполнены все необходимые действия по приготовлению указанного блюда согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Блюдо презентовано качественно и эстетично.

Эталонный результат выполнения задания № 3.2.

Приготовлен напиток: какао с молоком. Выполнена презентация напитка.

Выполнены все необходимые действия по приготовлению указанного напитка согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Напиток презентован качественно и эстетично.

Эталонный результат выполнения задания № 3.3.

Приготовлено кулинарное изделие: рыба жареная с гарниром (на выбор). Выполнена презентация и продажа кулинарного изделия.

Выполнены все необходимые действия по приготовлению указанного кулинарного изделия согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Произведена продажа кулинарного изделия в соответствии с регламентированными требованиями к продаже продукции предприятия общественного питания.

Эталонный результат выполнения варианта 4.

Эталонный результат выполнения задания № 4.1.

Приготовлено блюдо: рассольник домашний. Выполнена презентация блюда.

Выполнены все необходимые действия по приготовлению указанного блюда согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Блюдо презентовано качественно и эстетично.

Эталонный результат выполнения задания № 4.2.

Приготовлен напиток: какао с молоком сгущенным. Выполнена презентация напитка.

Выполнены все необходимые действия по приготовлению указанного напитка согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Напиток презентован качественно и эстетично.

Эталонный результат выполнения задания № 4.3.

Приготовлено кулинарное изделие: бефстроганов с гарниром (на выбор). Выполнена презентация и продажа кулинарного изделия.

Выполнены все необходимые действия по приготовлению указанного кулинарного изделия согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Произведена продажа кулинарного изделия в соответствии с регламентированными требованиями к продаже продукции предприятия общественного питания.

Эталонный результат выполнения варианта 5.

Эталонный результат выполнения задания № 5.1.

Приготовлено блюдо: рассольник ленинградский. Выполнена презентация блюда.

Выполнены все необходимые действия по приготовлению указанного блюда согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Блюдо презентовано качественно и эстетично.

Эталонный результат выполнения задания № 5.2.

Приготовлен напиток: чай с молоком или сливками. Выполнена презентация напитка.

Выполнены все необходимые действия по приготовлению указанного напитка согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Напиток презентован качественно и эстетично.

Эталонный результат выполнения задания № 5.3.

Приготовлено кулинарное изделие: поджарка с гарниром (на выбор). Выполнена презентация и продажа кулинарного изделия.

Выполнены все необходимые действия по приготовлению указанного кулинарного изделия согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Произведена продажа кулинарного изделия в соответствии с регламентированными требованиями к продаже продукции предприятия общественного питания.

Эталонный результат выполнения варианта 6.

Эталонный результат выполнения задания № 6.1.

Приготовлено блюдо: суп-пюре из разных овощей. Выполнена презентация блюда.

Выполнены все необходимые действия по приготовлению указанного блюда согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Блюдо презентовано качественно и эстетично.

Эталонный результат выполнения задания № 6.2.

Приготовлен напиток: чай с сахаром. Выполнена презентация напитка.

Выполнены все необходимые действия по приготовлению указанного напитка согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Напиток презентован качественно и эстетично.

Эталонный результат выполнения задания № 6.3.

Приготовлено кулинарное изделие: рагу из овощей. Выполнена презентация и продажа кулинарного изделия.

Выполнены все необходимые действия по приготовлению указанного кулинарного изделия согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Произведена продажа кулинарного изделия в соответствии с регламентированными требованиями к продаже продукции предприятия общественного питания.

Критерии оценки.

Оценка «5 (отлично)»: от 90 % – до 100 % включительно результативности выполнения практического задания (правильных действий, операций, соблюдение регламентированного времени выполнения (скорость), точность и качество выполненной работы).

Оценка «4 (хорошо)»: от 70 % – до 90 % результативности выполнения практического задания.

Оценка «3 (удовлетворительно)»: от 50 % – до 70 % результативности выполнения практического задания.

Оценка «2 (неудовлетворительно)»: менее 50 % результативности выполнения практического задания.

**Приложение 13. Примерные оценочные материалы
для проведения промежуточной аттестации
по АФК.01 Адаптивная физическая культура**

ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

ПО АФК.01 АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

**примерной адаптированной основной программы профессионального обучения –
примерной адаптированной программы профессиональной подготовки
по профессии рабочего, должности служащего**

**по профессии рабочего
16675 Повар**

для очной формы обучения

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерных оценочных материалов

2. Примерные оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по адаптивной физической культуре

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1.1. Общие положения.

Примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации (примерные адаптированные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации) по учебной дисциплине АФК.01 Адаптивная физическая культура примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий (далее – ПАОП ПО), подготовленной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования), разработаны на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30, и примерной программы адаптированной физической культуры по указанной выше профессии рабочего.

Настоящие примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине предназначены для контроля и оценки результатов освоения обучающимися с ОВЗ содержания учебной дисциплины АФК.01 Адаптивная физическая культура, входящей в раздел ФК.00. Физическая культура ПАОП ПО.

Примерные оценочные материалы по адаптивной физической культуре включают в себя примерные оценочные материалы (примерные адаптированные оценочные материалы) для проведения промежуточной аттестации обучающихся с ОВЗ в форме устного зачета.

Данные примерные оценочные материалы по адаптивной физической культуре не содержат сведений об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей учебной дисциплине, так как информация об этом представлена в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО и в примерной рабочей программе воспитания примерной адаптированной основной программы профессионального обучения.

1.2. Результаты освоения адаптивной физической культуры, подлежащие проверке.

Результаты освоения обучающимися с ОВЗ учебной дисциплины АФК.01 Адаптивная физическая культура, подлежащие проверке, находят свое выражение в освоенных ими умениях, усвоенных знаниях, отраженных в основных показателях оценки результатов (см. таблицу 1).

Таблица 1.

Результаты освоения обучающимися адаптивной физической культуры, подлежащие проверке

№ п/п	Результаты обучения (освоенные умения (далее – У), усвоенные знания (далее – З)	Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)
1	*2*	*3*	*4*	*5*
1	Умения:			
1.1	У-1. Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	У-1.1. Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья		Эффективность использования физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья
		У-1.2. Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для достижения жизненных и профессиональных целей		Эффективность использования физкультурно-оздоровительной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей
2	Знания:			
2.1	З-1. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;		З-1.1. Роль физической культуры в общекультурном развитии человека	Знание роли физической культуры в общекультурном развитии человека
			З-1.2. Роль физической культуры в профессиональном развитии человека	Знание роли физической культуры в профессиональном развитии человека
			З-1.3 Роль физической культуры в социальном развитии человека	Знание роли физической культуры в социальном развитии человека
2.2	З-2. Основы здорового образа жизни.		З-2.1. Основы здорового образа жизни	Знание основ здорового образа жизни

1.3. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ учебной дисциплины АФК.01 Адаптивная физическая культура осуществляется преподавателем в процессе проведения промежуточной аттестации в форме устного зачета, проводимого при помощи индивидуального устного опроса (оценки выступлений обучающихся с докладами) (см. таблицу 2).

Таблица 2.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Код и наименование элемента умений и знаний	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
1	У-1. Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	У-1.1. Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья	Зачет, индивидуальный устный опрос (оценка выступления с докладом)	Задание на подготовку устного доклада с мультимедийной компьютерной презентацией	ОС-1
		У-1.2. Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для достижения жизненных и профессиональных целей	Зачет, индивидуальный устный опрос (оценка выступления с докладом)	Задание на подготовку устного доклада с мультимедийной компьютерной презентацией	ОС-1
2	З-1. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	З-1.1. Роль физической культуры в общекультурном развитии человека	Зачет, индивидуальный устный опрос (оценка выступления с докладом)	Задание на подготовку устного доклада с мультимедийной компьютерной презентацией	ОС-1
		З-1.2. Роль физической культуры в профессиональном развитии человека	Зачет, индивидуальный устный опрос (оценка выступления с докладом)	Задание на подготовку устного доклада с мультимедийной компьютерной презентацией	ОС-1
		З-1.3 Роль физической культуры в социальном развитии человека	Зачет, индивидуальный устный опрос (оценка выступления с докладом)	Задание на подготовку устного доклада с мультимедийной компьютерной презентацией	ОС-1
3	З-2. Основы здорового образа жизни.	З-2.1. Основы здорового образа жизни	Зачет, индивидуальный устный опрос (оценка выступления с докладом)	Задание на подготовку устного доклада с мультимедийной компьютерной презентацией	ОС-1

1.4. Система контроля и оценки освоения обучающимися примерной программы адаптивной физической культуры.

Система контроля и оценки освоения обучающимися с ОВЗ содержания примерной программы адаптивной физической культуры в процессе промежуточной аттестации регламентируется в соответствии с локальными актами (положениями) о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся в профессиональной образовательной организации, учебным планом по ПАОП ПО, примерной программой адаптивной физической культуры.

Объектами оценки освоения содержания учебной дисциплины АФК.01 Адаптивная физическая культура являются знания и умения.

В ходе промежуточной аттестации по адаптивной физической культуре используется бинарная система оценивания (оценки: «зачтено», «не зачтено»).

2. ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО АДАПТИВНОЙ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ

Оценочный материал № ОС-1

Наименование: задание на подготовку устного доклада с мультимедийной компьютерной презентацией по учебной дисциплине АФК.01 Адаптивная физическая культура в рамках промежуточной аттестации в форме зачета.

Время проведения: 4 ч.

Оборудование и материалы: мультимедийный комплекс.

Содержание.

Задание: подготовьте устное выступление по одной из предложенных ниже тем с компьютерной мультимедийной презентацией; выступите с подготовленным докладом во время зачета по учебной дисциплине АФК.01 Адаптивная физическая культура и ответьте на сформулированные вопросы по содержанию выступления.

Тематика докладов.

1. Значение физической культуры и спорта в жизни человека.
2. История развития физической культуры как дисциплины.
3. История зарождения олимпийского движения в Древней Греции.
1. Физическая культура и её влияния на решение социальных проблем.
2. Современные параолимпийские игры: особенность проведения и их значения в жизни современного общества.
3. Влияние физических упражнений на полноценное развитие организма человека.
4. Лечебная физическая культура: комплексы физических упражнений направленных на устранение различных заболеваний.
5. Физическая культура как средство борьбы от переутомления и низко работоспособности.
6. Основные системы оздоровительной физической культуры.
7. Меры предосторожности во время занятий физической культуры.
8. Основные виды спортивных игр.
9. Лечебная физическая культура.
10. Охрана труда и техника безопасности на занятиях и уроках физической культуры, школьным спортом и туризмом.
11. Характеристика основных компонентов здорового образа жизни.
12. Физиологическая характеристика состояний организма при занятиях физических упражнений и спортом.

Эталонный результат.

Обучающийся последовательно и в полном объеме раскрыл выбранную для доклада тему по учебной дисциплине АФК.01 Адаптивная физическая культура, сопроводив свое выступление демонстрацией мультимедийной компьютерной презентации, подготовленной

по рекомендованным в профессиональной образовательной организации требованиям, а также правильно ответил на сформулированные по содержанию доклада вопросы.

Критерии оценки.

Оценка «зачтено»: от 50 % – до 100 % включительно уровень раскрытия темы доклада и от 50 % – до 100 % включительно правильных ответов на сформулированные по содержанию выступления вопросы.

Оценка «не зачтено»: менее 50 % уровень раскрытия темы доклада и менее 50 % правильных ответов на сформулированные по содержанию выступления вопросы.

Приложение 14. Примерные оценочные материалы итоговой аттестации

ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по примерной адаптированной основной программе профессионального обучения – примерной адаптированной программе профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего

по профессии рабочего
16675 Повар

для очной формы обучения

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерных оценочных материалов

2. Содержание примерных оценочных материалов итоговой аттестации

Приложения

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1.1. Общие положения.

Примерные оценочные материалы итоговой аттестации разработаны на основе учебного плана, примерной программы итоговой аттестации примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар (далее – ПАОП ПО), составленной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования), с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

Настоящие примерные оценочные материалы предназначены для контроля и оценивания итоговой аттестации обучающихся с ОВЗ, проводимой в форме квалификационного экзамена в рамках завершения обучения по ПАОП ПО.

Квалификационный экзамен состоит из практической квалификационной работы и проверки теоретических знаний обучающихся с ОВЗ в письменной форме в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. Соответственно, примерные оценочные материалы итоговой аттестации включают в себя примерные оценочные материалы, необходимые как для выполнения обучающимися практических квалификационных работ, так и для проведения проверки теоретических знаний обучающихся по ПАОП ПО.

Проверка теоретических знаний обучающихся с ОВЗ осуществляется по экзаменационным билетам, состоящим из тестовых заданий, дифференцированных в два варианта. Для выполнения практических квалификационных работ обучающиеся получают наряд-задания (см. приложение 1).

Во время итоговой аттестации также осуществляется оценка освоения (достижения) обучающимися с ОВЗ результатов воспитания (результатов реализации примерной рабочей программы воспитания примерной адаптированной основной программы профессионального обучения) по ПАОП ПО. Данная оценка осуществляется при помощи экспертной оценки с использованием оценочных листов, содержание и особенности применения которых представлены в пунктах 2.3, 4.3, и 4.5 примерной программы итоговой аттестации по ПАОП ПО.

В ходе итоговой аттестации осуществляется подведение и результатов комплексного сопровождения обучающимися с ОВЗ, их образовательной деятельности в процессе реализации примерной адаптированной основной программы профессионального обучения. Оценка осуществляется при помощи экспертной оценки с использованием оценочных листов, содержание и особенности применения которых представлены в пунктах 2.4, 4.4, и 4.5 примерной программы итоговой аттестации по ПАОП ПО.

Итоговая аттестация проводится аттестационной комиссией. По результатам итоговой аттестации обучающемуся с ОВЗ выставляется общая оценка за квалификационный экзамен по пятибалльной системе оценивания: «5 (отлично)», «4 (хорошо)», «3 (удовлетворительно)», «2 (неудовлетворительно)». Эта оценка выставляется на основе оценок и за проверку теоретических знаний обучающегося по адаптированной образовательной программе, и за выполнение практической квалификационной работы. При оценивании обучающегося с ОВЗ на итоговой аттестации осуществляется учет бинарного оценивания результатов его

воспитания («планируемые результаты воспитания по адаптированной образовательной программе освоены» / «планируемые результаты воспитания по адаптированной образовательной программе не освоены») и комплексного сопровождения («планируемые результаты комплексного сопровождения обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в рамках реализации адаптированной образовательной программе освоены» / «планируемые результаты комплексного сопровождения обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в рамках реализации адаптированной образовательной программе не освоены») в рамках реализации адаптированной основной программы профессионального обучения.

1.2. Результаты освоения обучающимися примерной адаптированной образовательной программы, подлежащие проверке во время итоговой аттестации.

Во время итоговой аттестации контролю и оценке подлежит освоение обучающимися с ОВЗ следующих видов профессиональной деятельности: ВД.01. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара; ВД.02. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Профессиональные компетенции, практический опыт, умения и знания в рамках конкретных видов профессиональной деятельности прописаны в пункте 2.4 «Результаты реализации примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» второго раздела ПАОП ПО.

Достигнутые обучающимися результаты воспитания (целевые ориентиры воспитания (целевые ориентиры результатов воспитания)) в рамках реализации адаптированной образовательной программы, подлежащие также оценке во время итоговой аттестации, также указаны в пункте 2.4 «Результаты реализации примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО.

Достигнутые обучающимися результаты их комплексного сопровождения в рамках реализации адаптированной образовательной программы, подлежащие оценке во время итоговой аттестации, указаны в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО.

Основные показатели оценки основных результатов обучения – овладения обучающимися профессиональными компетенциями сформулированы в таблице 5 «Контроль и оценка основных результатов обучения по ПАОП ПО» четвертого раздела «Контроль и оценка результатов освоения примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО.

Основные показатели оценки результатов воспитания по адаптированной образовательной программе указаны в пункте 2.3 «Содержание листов для оценки (оценочных листов) результатов воспитания обучающихся с ОВЗ по ПАОП ПО» примерной программы итоговой аттестации по ПАОП ПО.

Основные показатели оценки результатов комплексного сопровождения обучающихся с ОВЗ, их образовательной деятельности по адаптированной образовательной программе указаны в пункте 2.4 «Содержание листов для оценки (оценочных листов) результатов комплексного сопровождения обучающихся с ОВЗ, их образовательной деятельности по ПАОП ПО» примерной программы итоговой аттестации по ПАОП ПО.

1.3. Оценочные материалы, используемые на итоговой аттестации.

Для оценки достижения результатов освоения обучающимися ПАОП ПО используются следующие примерные оценочные материалы (см. таблицу 1).

Таблица 1.

Примерные оценочные материалы итоговой аттестации по ПАОП ПО

Формы контроля и оценки результатов освоения адаптированной образовательной программы в рамках квалификационного экзамена как формы итоговой аттестации	**Методы контроля и оценки результатов освоения адаптированной образовательной программы**	**Наименование оценочного материала**	**Код оценочного материала**
1	*2*	*3*	*4*
проверка теоретических знаний обучающегося	тестовый контроль	тестовое задание	КЭПТЗ-1
выполнение практической квалификационной работы	наблюдение за деятельностью обучающегося, анализ, экспертная оценка выполнения обучающимся практической квалификационной работы	задание практического характера	КЭПКР-1

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Примерные оценочные материалы для организации проверки теоретических знаний обучающихся по ПАОП ПО.

Примерный оценочный материал № КЭПТЗ-1

Наименование: тестовое задание для проверки теоретических знаний обучающихся с ОВЗ в рамках итоговой аттестации по адаптированной образовательной программе в форме квалификационного экзамена.

Время проведения: 2 ч.

Оборудование и материалы: экзаменационные билеты с тестовыми заданиями, дифференцированные по двум вариантам по количеству обучающихся, экзаменационные листы, ручки.

Содержание.

Вариант № 1. Вопросы № 1, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 15, 17, 19, 21, 23, 25, 27, 29, 31, 33, 35, 37, 39, 41, 43, 45, 47, 49.

Вариант № 2. Вопросы № 2, 4, 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18, 20, 22, 24, 26, 28, 30, 32, 34, 36, 38, 40, 42, 44, 46, 48, 50.

1. Укажите, для чего нужны инструкции организации питания.

А. Для формулировки требований к организации питания.
Б. Для расчета сырья.
В. Для установления отношений между работниками кухни.

2. Выберите, для чего нужны регламенты организации питания.
А. Для подготовки мясных полуфабрикатов.
Б. Для установления особенностей организации питания.
В. Для соблюдения поваром личной гигиены.

3. Укажите общие этапы подготовки к работе кухни организации питания.
А. Организация зон для различных этапов обработки овощей. Размещение оборудования. Оснащение рабочих мест необходимым оборудованием и инвентарём. Регулярная уборка и дезинфекция помещений.
Б. Составление меню. Расчет сырья и составление наряд-заданий. Проверка исправности оборудования и инвентаря.
В. Составление меню. Расчет сырья и составление наряд-заданий. Маркировка производственных столов, кухонной посуды и инвентаря. Обеспечение условий для соблюдения личной гигиены и регулярной уборки. Проверка исправности оборудования и инвентаря.

4. Укажите последовательность подготовки рабочего места к работе в овощном цехе на кухне организации питания.
А. Организация зон для различных этапов обработки овощей. Размещение оборудования. Оснащение рабочих мест необходимым оборудованием и инвентарём. Регулярная уборка и дезинфекция помещений.
Б. Организация зон для различных этапов обработки овощей. Размещение оборудования. Оснащение рабочих мест необходимым оборудованием и инвентарём.
В. Размещение оборудования. Оснащение рабочих мест необходимым оборудованием и инвентарём. Регулярная уборка и дезинфекция помещений.

5. Укажите технологию подготовки рабочего места к работе в мясном цехе на кухне организации питания.
А. Удобное и устойчивое размещение запасов сырья, полуфабрикатов, инструмента, приспособлений в соответствии с частотой использования и расходования. Проверка наличия и исправности деревянной решётки или резинового коврика под ногами. Внешний осмотр рабочего места..
Б. Обеспечение свободных проходов. Проверка устойчивости производственного стола, стеллажа, прочности крепления оборудования к фундаментам и подставкам. Надежная установка и закрепление передвижного оборудования и инвентаря на рабочем столе, подставке, передвижной тележке. Удобное и устойчивое размещение запасов сырья, полуфабрикатов, инструмента, приспособлений в соответствии с частотой использования и расходования. Проверка наличия и исправности деревянной решётки или резинового коврика под ногами. Внешний осмотр рабочего места..
В. Обеспечение свободных проходов. Проверка устойчивости производственного стола, стеллажа, прочности крепления оборудования к фундаментам и подставкам. Надежная установка и закрепление передвижного оборудования и инвентаря на рабочем столе, подставке, передвижной тележке.

6. Укажите последовательность подготовки рабочего места к работе в рыбном цехе на кухне организации питания.

А. Организация зон для различных этапов обработки овощей. Размещение оборудования Оснащение рабочих мест необходимым оборудованием и инвентарём. Регулярная уборка и дезинфекция помещений.

Б. Подготовка инвентаря и инструментов для потрошения рыбы, обрубания голов и плавников. Подготовка ванны для промывания рыбы. Подготовка оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления рыбных полуфабрикатов.

В. Проверка готовности ванны для разморозки рыбных продуктов. Подготовка приспособлений для очистки рыбы от чешуи. Подготовка инвентаря и инструментов для потрошения рыбы, обрубания голов и плавников. Подготовка ванны для промывания рыбы. Подготовка оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления рыбных полуфабрикатов.

7. Укажите последовательность подготовки рабочего места к работе в горячем цехе на кухне организации питания.

А. Получение продуктов в соответствии с производственной программой и технологическими картами, в которых указываются нормы закладки. Подготовка рабочего места — подбор посуды, инвентаря, инструментов. Проверка холодильных камер на остаток продуктов, чистоты столов и оборудования, оставленных после другой смены. Включение оборудования в электросеть. Размещение на рабочем месте необходимой посуды, инвентаря, инструментов и чистых полотенец и ветоши. Проверка числа и часа приготовления полуфабриката и готового блюда на всех продуктах.

Б. Проверка готовности ванны для разморозки рыбных продуктов. Подготовка приспособлений для очистки рыбы от чешуи. Подготовка инвентаря и инструментов для потрошения рыбы, обрубания голов и плавников. Подготовка ванны для промывания рыбы. Подготовка оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления рыбных полуфабрикатов.

В. Организация рабочих мест по приготовлению холодных блюд. Подготовка и проверка оборудования рабочего места. Оснащение инвентарем и инструментами рабочего места в холодном цехе. Организация холодильного стола. Соблюдение чистоты.

8. Укажите последовательность подготовки рабочего места к работе в холодном цехе на кухне организации питания.

А. Организация рабочих мест по приготовлению холодных блюд. Подготовка и проверка оборудования рабочего места. Оснащение инвентарем и инструментами рабочего места в холодном цехе. Организация холодильного стола. Соблюдение чистоты.

Б. Проверка готовности ванны для разморозки рыбных продуктов. Подготовка приспособлений для очистки рыбы от чешуи. Подготовка инвентаря и инструментов для потрошения рыбы, обрубания голов и плавников. Подготовка ванны для промывания рыбы. Подготовка оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления рыбных полуфабрикатов.

В. Организация зон для различных этапов обработки овощей. Размещение оборудования Оснащение рабочих мест необходимым оборудованием и инвентарём. Регулярная уборка и дезинфекция помещений.

9. В чем состоит назначение использования оборудования и инвентаря на кухне предприятий общественного питания?

А. В оптимизации производственного цикла при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

Б. В привлечении денежных средств на развитие кухни.

В. В продаже приготовленных блюд.

10. Из приведенного ниже выберите оборудование, инвентарь, которые используются в овощном цехе на предприятии общественного питания:

А. Овощемоечная машина, картофелеочистительная машина.

Б. Морозильные камеры, холодильные шкафы и столы, аппараты шоковой заморозки, слайсер.

В. Электроплиты, грили, пароконвектоматы, жарочные шкафы, фритюрницы.

11. Уберите оборудование, инвентарь, который не применяется в мясном цехе на предприятии общественного питания:

А. Обвалочные столы, ленточные пилы, мясорубки промышленные, фаршемешалки, топоры для рубки мяса, костей.

Б. Овощемоечная машина, картофелеочистительная машина.

12. Из приведенного ниже выберите оборудование, инвентарь, которые используются в рыбном цехе на предприятии общественного питания:

А. Электроплиты, грили, пароконвектоматы, жарочные шкафы, фритюрницы.

Б. Моечное оборудование (моечные машины для тары и рыбы), машины для очистки рыбы от чешуи.

В. Морозильные камеры, холодильные шкафы и столы, аппараты шоковой заморозки, слайсер.

13. Уберите оборудование, инвентарь, который не применяется в горячем цехе на предприятии общественного питания:

А. Обвалочные столы, ленточные пилы, мясорубки промышленные, фаршемешалки, топоры для рубки мяса, костей.

Б. Электроплиты, грили, пароконвектоматы, жарочные шкафы, фритюрницы.

14. Из приведенного ниже выберите оборудование, инвентарь, которые используются в холодном цехе на предприятии общественного питания:

А. Электроплиты, грили, пароконвектоматы, жарочные шкафы, фритюрницы.

Б. Морозильные камеры, холодильные шкафы и столы, аппараты шоковой заморозки, слайсер.

В. Моечное оборудование (моечные машины для тары и рыбы), машины для очистки рыбы от чешуи.

15. Выберите органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов.

А. Анкетирование, беседа, тестирование.

Б. Внешний вид; цвет; запах; вкус; текстура.

В. Эксперимент, опыт.

16. Укажите из перечисленного, что не относится к требованиям санитарии и гигиены повара:

А. Чистота рабочего места.

Б. Грязная спецодежда.

В. Ежедневный осмотр открытых поверхностей тела.

17. Укажите основную книгу повара.

А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Б. Инструкция по монтажу оборудования в кухне предприятия общественного питания.

В. Инструкция по обеспечению энергосбережения на предприятии общественного питания.

18. Для чего применяются на кухне посудомоечные машины?

А. Для рубки мяса.

Б. Для эффективного мытья посуды, удаления неприятных запахов, дезинфекции, сушки посуды.

В. Для нарезки рыбы.

19. Для чего необходимо поддержание рабочих мест на кухне в чистоте?

А. Для личностного роста работника кухни.

Б. Для обеспечения безопасных условий работы, профилактики отравлений посетителей и самих работников кухни.

В. Для общения сотрудников между собой.

20. В чем заключается поддержание порядка на рабочих местах на кухне?

А. Подбор необходимого оборудования, инвентаря, инструментов и сырья для работы. Самоорганизация (соблюдение порядка). Систематическая поддержание рабочих мест в чистоте и постоянной готовности к использованию..

Б. В составлении меню и наряд-заказов.

В. В произведении расчетов сырья для приготовления блюд.

21. Уберите лишнее в общей технологии подготовки сырья и продуктов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

А. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Б. Механическая и гидромеханическая обработка сырья и продуктов.

В. Измельчение (нарезка).

Г. Перемешивание (при необходимости).

Д. Обжарка.

22. Укажите условия хранения пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

А. Хранение в таре производителя. Раздельное хранение сырья и готовых продуктов. Соблюдение температурного режима. Разграничение мест хранения. Использование измерительных приборов. Регулярная санитарная обработка.

Б. Хранение в своей таре. Совместное хранение сырья и готовых продуктов. Соблюдение температурного режима не обязательно. Периодическая санитарная обработка.

23. В чем состоит пищевая ценность овощей, используемых при приготовлении блюд и кулинарных изделий?

А. Заключается в том, что они содержат витамины, углеводы, минеральные вещества, фитонциды и органические кислоты.

Б. Определяется содержанием белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ, ферментов и ряда других биологически активных веществ.

24. В чем состоит пищевая ценность молочной продукции, используемой при приготовлении блюд и кулинарных изделий?

А. Заключается в том, что они содержат витамины, углеводы, минеральные вещества, фитонциды и органические кислоты.

Б. Определяется содержанием белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ, ферментов и ряда других биологически активных веществ.

25. Из перечисленного ниже укажите то, что не относится к требованиям к санитарии и гигиене повара.

А. Прохождение медицинского осмотра.

Б. Ежедневный осмотр открытых поверхностей тела.

В. Чистая спецодежда.

Г. Личная гигиена.

Д. Нахождение на предприятии общественного питания без сменной обуви.

Е. Чистота рабочего места.

Ж. Использование специальных инструментов, инвентаря и оборудования.

З. Использование чистого, прошедшего санитарную обработку оборудования, инвентаря, посуды и тары.

26. Выделите технологию подготовки рыбных полуфабрикатов.

А. Размораживание. Очистка от чешуи. Потрошение. Разделка на порционные куски круглой формы с кожей и костями (кругляши). Разделка на филе (пластование). Приготовление полуфабрикатов. Порционные полуфабрикаты нарезают из целых тушек (кругляшей) и пластованных для варки, жарения и припускания. Для варки используют кругляши и порционные куски филе с кожей и рёберными костями, нарезанные под углом 90° к позвоночнику. Мелкую рыбу варят целиком. Для припускания используют мелкую рыбу целиком, кругляши и филе с кожей без костей и чистого филе, нарезанного под углом 30° к поверхности филе. Для жарения используют мелкую рыбу целиком, кругляши и куски из всех видов филе, нарезанных под углом 45°.

Б. Размораживание. Удаление клейма, обмывание и обсушивание. Деление туш на полутуши и отруба. Выделение крупнокусковых частей, их жиловка и зачистка. Приготовление порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов. Для этого мясо нарезают поперёк волокон, отбивают, подрезают сухожилия, панируют, шпигуют и маринуют.

В. Сортировка. Калибровка. Мойка. Очистка. Дочистка. Нарезка. Упаковка, хранение и реализация.

27. Укажите технологию подготовки мясных полуфабрикатов.

А. Размораживание. Очистка от чешуи. Потрошение. Разделка на порционные куски круглой формы с кожей и костями (кругляши). Разделка на филе (пластование). Приготовление полуфабрикатов. Порционные полуфабрикаты нарезают из целых тушек (кругляшей) и пластованных для варки, жарения и припускания. Для варки используют кругляши и порционные куски филе с кожей и рёберными костями, нарезанные под углом 90° к позвоночнику. Мелкую рыбу варят целиком. Для припускания используют мелкую рыбу целиком, кругляши и филе с кожей без костей и чистого филе, нарезанного под углом 30° к поверхности филе. Для жарения используют мелкую рыбу целиком, кругляши и куски из всех видов филе, нарезанных под углом 45°.

Б. Размораживание. Удаление клейма, обмывание и обсушивание. Деление туш на полутуши и отруба. Выделение крупнокусковых частей, их жиловка и зачистка. Приготовление порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов. Для этого мясо нарезают поперёк волокон, отбивают, подрезают сухожилия, панируют, шпигуют и маринуют.

В. Сортировка. Калибровка. Мойка. Очистка. Дочистка. Нарезка. Упаковка, хранение и реализация.

28. В чем состоит технология подготовки овощных полуфабрикатов?

А. Размораживание. Очистка от чешуи. Потрошение. Разделка на порционные куски круглой формы с кожей и костями (кругляши). Разделка на филе (пластование). Приготовление полуфабрикатов. Порционные полуфабрикаты нарезают из целых тушек

(кругляшей) и пластованных для варки, жарения и припускания. Для варки используют кругляши и порционные куски филе с кожей и рёберными костями, нарезанные под углом 90° к позвоночнику. Мелкую рыбу варят целиком. Для припускания используют мелкую рыбу целиком, кругляши и филе с кожей без костей и чистого филе, нарезанного под углом 30° к поверхности филе. Для жарения используют мелкую рыбу целиком, кругляши и куски из всех видов филе, нарезанных под углом 45°.

Б. Размораживание. Удаление клейма, обмывание и обсушивание. Деление туш на полутуши и отруба. Выделение крупнокусковых частей, их жиловка и зачистка. Приготовление порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов. Для этого мясо нарезают поперёк волокон, отбивают, подрезают сухожилия, панируют, шпигуют и маринуют.

В. Сортировка. Калибровка. Мойка. Очистка. Дочистка. Нарезка. Упаковка, хранение и реализация.

29. Раскройте технологию приготовления следующего блюда: борщ с капустой и картофелем.

А. В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу (с. 75) и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Б. Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают, цветную-разбирают на отдельные кочешки и варят. Затем картофель и овощи соединяют с соусом красным, или томатным, или сметанным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют нарезанную сырую тыкву или кабачки, очищенные от кожицы и семян, припущенную белокочанную капусту или вареную цветную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут горошек зеленый консервированный, растертый чеснок и специи. При отпуске рагу поливают жиром и посыпают зеленью.

В. Нарезанные лук, морковь поджаривают со шпиком до полуготовности, добавляют нарезанную печень, специи, все жарят и пропускают два раза через мясорубку с частой решеткой, добавляют две трети нормы размягченного сливочного масла, молоко или бульон и тщательно вымешивают. Формуют в виде батона и оформляют маслом и рубленым яйцом. Вместо масла сливочного для паштета можно использовать куриный, утиный или гусиный жир. Отпускают паштет по 30-100 г на порцию.

30. Раскройте технологию приготовления следующего кулинарного изделия: рагу из овощей.

А. В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу (с. 75) и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Б. Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают, цветную-разбирают на отдельные кочешки и варят. Затем картофель и овощи соединяют с соусом красным, или томатным, или сметанным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют нарезанную сырую тыкву или кабачки, очищенные от кожицы и семян, припущенную белокочанную капусту или вареную цветную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности

кладут горошек зеленый консервированный, растертый чеснок и специи. При отпуске рагу поливают жиром и посыпают зеленью.

В. Нарезанные лук, морковь поджаривают со шпиком до полуготовности, добавляют нарезанную печень, специи, все жарят и пропускают два раза через мясорубку с частой решеткой, добавляют две трети нормы размягченного сливочного масла, молоко или бульон и тщательно вымешивают. Формуют в виде батона и оформляют маслом и рубленым яйцом. Вместо масла сливочного для паштета можно использовать куриный, утиный или гусиный жир. Отпускают паштет по 30-100 г на порцию.

31. Раскройте технологию приготовления следующего кулинарного изделия: паштет из печени.

А. В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу (с. 75) и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Б. Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают, цветную-разбирают на отдельные кочешки и варят. Затем картофель и овощи соединяют с соусом красным, или томатным, или сметанным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют нарезанную сырую тыкву или кабачки, очищенные от кожицы и семян, припущенную белокочанную капусту или вареную цветную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут горошек зеленый консервированный, растертый чеснок и специи. При отпуске рагу поливают жиром и посыпают зеленью.

В. Нарезанные лук, морковь поджаривают со шпиком до полуготовности, добавляют нарезанную печень, специи, все жарят и пропускают два раза через мясорубку с частой решеткой, добавляют две трети нормы размягченного сливочного масла, молоко или бульон и тщательно вымешивают. Формуют в виде батона и оформляют маслом и рубленым яйцом. Вместо масла сливочного для паштета можно использовать куриный, утиный или гусиный жир. Отпускают паштет по 30-100 г на порцию.

32. Раскройте технологию приготовления следующего напитка: кофе на молоке.

А. Варят кофе черный, процеживают, добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения.

Б. Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

33. Раскройте технологию приготовления следующего напитка: какао с молоком.

А. Варят кофе черный, процеживают, добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения.

Б. Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

34. Укажите то, что не относиться к методам минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья на предприятии общественного питания.

А. Правильное хранение.

Б. Эффективная очистка.

В. Паровой способ очистки.

Г. Использование отходов для приготовления других блюд.

Д. Совместное (нераздельное) хранение сырья на предприятии общественного питания.
Е. Использование современных технологий.
Ж. Внедрение системы контроля.

35. Укажите виды вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
А. Опаливание. Пассерование. Ошпаривание (бланширование). Термостатирование.
Б. Варка. Припускание. Жарка. Тушение. Запекание.

36. Укажите то, что не относится к видам упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос.
А. Пластиковые контейнеры.
Б. Упаковка из бумаги и картона.
В. Алюминиевые лотки и контейнеры.
Г. Стальные листы.
Д. Картонные упаковки с ламинированной поверхностью.

37. Выделите материалы, используемые при упаковке блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос:
А. Пластик пищевой, бумага, картон, алюминий, пищевая фольга, пищевая пленка.
Б. Клей, чугун, дерево, бытовой пластик.

38. Укажите требования охраны труда на предприятиях общественного питания.
А. Безопасная организация производственных процессов. Применение современного оборудования. Безопасное размещение технологического оборудования. Рациональная организация рабочих мест. Применение средств защиты работников. Снижение утомляемости работников.
Б. Загромождение проходов. Несистематичная уборка рабочих мест. Отсутствие средств индивидуальной защиты. Нерациональное использование рабочего времени.

39. Укажите то, что не относится к принципам и приемам презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.
А. Учет цвета.
Б. Контрастное сочетание текстур.
В. Пропорции и объём порций.
Г. Безразличное отношение к потребителям.
Д. Украшение зеленью и съедобным декором.
Е. Выбор подходящей посуды.
Ж. Креативная подача блюд, напитков и кулинарных изделий.

40. Выделите температуру подачи супов.
А. Не ниже 75 °С.
Б. Не ниже 65 °С.
В. Не ниже 55 °С.

41. Укажите температуру подачи вторых блюд.
А. Не ниже 75 °С.
Б. Не ниже 65 °С.
В. Не ниже 45 °С.

42. Выделите температуру подачи холодных напитков.
А. 15–20 °С.

Б. 21–24 °С.
В. 10–14 °С.

43. Укажите температуру подачи салатов.
А. Не должна превышать 10–12 °С.
Б. Не должна превышать 14 °С.
В. Не должна превышать 25 °С.

44. Укажите органолептические способы проверки качества блюд, и кулинарных изделий перед упаковкой.
А. Внешний вид. Запах. Консистенция. Вкус.
Б. Материал. Цена. Упаковка. Сервис.

45. Назовите выход порции супа.
А. 500 мл.
Б. 200 мл.
В. 100 мл.

46. Укажите выход порции компота.
А. 300 мл.
Б. 200 мл.
В. 100 мл.

47. Укажите то, что не относится к правилам оформления платежей за блюда в организациях общественного питания.
А. Использование контрольно-кассовой техники (ККТ).
Б. Формирование кассового чека.
В. Выдача кассового чека.
Г. Грубое отношение к потребителю.

48. Укажите срок хранения подготовленных к отпуску супов в столовой.
А. Не должен превышать 3 часа с момента их изготовления.
Б. Не более 2-3 ч. с момента изготовления.
В. 18 часов.

49. Выделите срок хранения подготовленных к отпуску горячих блюд в столовой.
А. Не должен превышать 3 часа с момента их изготовления.
Б. Не более 2-3 ч. с момента изготовления.
В. 18 часов.

50. Назовите срок хранения подготовленных к отпуску салатов из сырых овощей и фруктов без заправки в столовой.
А. Не должен превышать 3 часа с момента их изготовления.
Б. Не более 2-3 ч. с момента изготовления.
В. 18 часов.

Эталонный результат.

Правильные ответы на тестовые задания (вопросы).

В оценочных материалах итоговой аттестации по адаптированной основной программе профессионального обучения – адаптированной программе профессиональной

подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий приводится ключ ответов на тестовые задания (вопросы).

Критерии оценки.

Оценка «5 (отлично)»: от 90 % – до 100 % включительно правильных ответов.
Оценка «4 (хорошо)»: от 70 % – до 90 % правильных ответов.
Оценка «3 (удовлетворительно)»: от 50 % – до 70 % правильных ответов.
Оценка «2 (неудовлетворительно)»: менее 50 % правильных ответов.

2.2. Примерные оценочные материалы для осуществления проверки выполнения обучающимися с ОВЗ практических квалификационных работ.

Примерный оценочный материал № КЭПКР-1

Наименование: задания практического характера для выполнения обучающимися практических квалификационных работ в рамках итоговой аттестации по адаптированной образовательной программе в форме квалификационного экзамена.

Время проведения: 4 ч.

Оборудование, инвентарь и сырье:

оборудование:
- раковины;
- столы разделочные;
- картофелеочистительная машина;
- мясорубка;
- плита индукционная;
- водонагреватель;
- микроволновка;
- холодильный шкаф;
- блендеры;
- миксеры;
- термомиксер;
- дегидратор;
- пароконвектомат;
- контрольно-кассового оборудование;
- программно-аппаратный комплекс для приема к оплате платежных карт (POS терминалами);

инвентарь:
- доски разделочные;
- кисточки для смазывания;
- мерный стакан;
- миски;
- лопатки;
- посуда;

сырье, необходимое для выполнения наряд-заданий в рамках итоговой аттестации по адаптированной образовательной программе.

Содержание.

Варианты заданий (наряд-заданий) практического характера.

Вариант 1.

Наряд-задание: выполните предлагаемые практические задания.

Наряд-задание № 1.1.

Выполните действия по приготовлению следующего блюда: борщ с картофелем. Осуществите презентацию блюда.

Наряд-задание № 1.2.

Выполните необходимые операции по приготовлению компота из свежих плодов. Осуществите презентацию напитка.

Наряд-задание № 1.3

Приготовьте следующее кулинарное изделие: рыба жареная с луком по-ленинградски с гарниром (на выбор). Осуществите презентацию и продажу кулинарного изделия.

Вариант 2.

Наряд-задание: выполните предлагаемые практические задания.

Наряд-задание № 2.1.

Выполните действия по приготовлению следующего блюда: борщ с фасолью. Осуществите презентацию блюда.

Наряд-задание № 2.2.

Выполните необходимые операции по приготовлению компота из смеси сухофруктов. Осуществите презентацию напитка.

Наряд-задание № 2.3

Приготовьте следующее кулинарное изделие: печень по-строгановски с гарниром (на выбор). Осуществите презентацию и продажу кулинарного изделия.

Вариант 3.

Наряд-задание: выполните предлагаемые практические задания.

Наряд-задание № 3.1.

Выполните действия по приготовлению следующего блюда: щи из свежей капусты. Осуществите презентацию блюда.

Наряд-задание № 3.2.

Выполните необходимые операции по приготовлению киселя из плодов или ягод свежих. Осуществите презентацию напитка.

Наряд-задание № 3.3

Приготовьте следующее кулинарное изделие: жаркое по-домашнему. Осуществите презентацию и продажу кулинарного изделия.

Вариант 4.

Наряд-задание: выполните предлагаемые практические задания.

Наряд-задание № 4.1.

Выполните действия по приготовлению следующего блюда: суп картофельный с бобовыми. Осуществите презентацию блюда.

Наряд-задание № 4.2.

Выполните необходимые операции по приготовлению чая с лимоном. Осуществите презентацию напитка.

Наряд-задание № 4.3

Приготовьте следующее кулинарное изделие: печень, тушенная в соусе с гарниром (на выбор). Осуществите презентацию и продажу кулинарного изделия.

Вариант 5.

Наряд-задание: выполните предлагаемые практические задания.

Наряд-задание № 5.1.

Выполните действия по приготовлению следующего блюда: солянка домашняя. Осуществите презентацию блюда.

Наряд-задание № 5.2.

Выполните необходимые операции по приготовлению кофе на молоке сгущенном. Осуществите презентацию напитка.

Наряд-задание № 5.3

Приготовьте следующее кулинарное изделие: гуляш с гарниром (на выбор). Осуществите презентацию и продажу кулинарного изделия.

Вариант 6.

Наряд-задание: выполните предлагаемые практические задания.

Наряд-задание № 6.1.

Выполните действия по приготовлению следующего блюда: суп-пюре из картофеля. Осуществите презентацию блюда.

Наряд-задание № 6.2.

Выполните необходимые операции по приготовлению какао с молоком сгущенным. Осуществите презентацию напитка.

Наряд-задание № 6.3.

Приготовьте следующее кулинарное изделие: котлеты картофельные. Осуществите презентацию и продажу кулинарного изделия.

Эталонный результат.

Эталонный результат выполнения варианта наряд-задания № 1.

Эталонный результат выполнения наряд-задания № 1.1.

Приготовлено блюдо: борщ с картофелем. Выполнена презентация блюда.

Выполнены все необходимые действия по приготовлению указанного блюда согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Блюдо презентовано качественно и эстетично.

Эталонный результат выполнения наряд-задания № 1.2.

Приготовлен напиток: компот из свежих плодов. Выполнена презентация напитка.

Выполнены все необходимые действия по приготовлению указанного напитка согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Напиток презентован качественно и эстетично.

Эталонный результат выполнения наряд-задания № 1.3.

Приготовлено кулинарное изделие: рыба жареная с луком по-ленинградски с гарниром (на выбор). Выполнена презентация и продажа кулинарного изделия.

Выполнены все необходимые действия по приготовлению указанного кулинарного изделия согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Кулинарное изделие презентовано качественно и эстетично.

Произведена продажа кулинарного изделия в соответствии с регламентированными требованиями к продаже продукции предприятия общественного питания.

Эталонный результат выполнения варианта задания № 2.

Эталонный результат выполнения наряд-задания № 2.1.

Приготовлено блюдо: борщ с фасолью. Выполнена презентация блюда.

Выполнены все необходимые действия по приготовлению указанного блюда согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Блюдо презентовано качественно и эстетично.

Эталонный результат выполнения наряд-задания № 2.2.

Приготовлен напиток: компот из смеси сухофруктов. Выполнена презентация напитка.

Выполнены все необходимые действия по приготовлению указанного напитка согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Напиток презентован качественно и эстетично.

Эталонный результат выполнения наряд-задания № 2.3.

Приготовлено кулинарное изделие: печень по-строгановски с гарниром (на выбор). Выполнена презентация и продажа кулинарного изделия.

Выполнены все необходимые действия по приготовлению указанного кулинарного изделия согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Произведена продажа кулинарного изделия в соответствии с регламентированными требованиями к продаже продукции предприятия общественного питания.

Эталонный результат выполнения варианта задания № 3.

Эталонный результат выполнения наряд-задания № 3.1.

Приготовлено блюдо: щи из свежей капусты. Выполнена презентация блюда.

Выполнены все необходимые действия по приготовлению указанного блюда согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Блюдо презентовано качественно и эстетично.

Эталонный результат выполнения наряд-задания № 3.2.

Приготовлен напиток: кисель из плодов или ягод свежих. Выполнена презентация напитка.

Выполнены все необходимые действия по приготовлению указанного напитка согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Напиток презентован качественно и эстетично.

Эталонный результат выполнения наряд-задания № 3.3.

Приготовлено кулинарное изделие: жаркое по-домашнему. Выполнена презентация и продажа кулинарного изделия.

Выполнены все необходимые действия по приготовлению указанного кулинарного изделия согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Произведена продажа кулинарного изделия в соответствии с регламентированными требованиями к продаже продукции предприятия общественного питания.

Эталонный результат выполнения варианта задания № 4.

Эталонный результат выполнения наряд-задания № 4.1.

Приготовлено блюдо: суп картофельный с бобовыми. Выполнена презентация блюда.

Выполнены все необходимые действия по приготовлению указанного блюда согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Блюдо презентовано качественно и эстетично.

Эталонный результат выполнения наряд-задания № 4.2.

Приготовлен напиток: чай с лимоном. Выполнена презентация напитка.

Выполнены все необходимые действия по приготовлению указанного напитка согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Напиток презентован качественно и эстетично.

Эталонный результат выполнения наряд-задания № 4.3.

Приготовлено кулинарное изделие: печень, тушенная в соусе с гарниром (на выбор). Выполнена презентация и продажа кулинарного изделия.

Выполнены все необходимые действия по приготовлению указанного кулинарного изделия согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Произведена продажа кулинарного изделия в соответствии с регламентированными требованиями к продаже продукции предприятия общественного питания.

Эталонный результат выполнения варианта задания № 5.

Эталонный результат выполнения наряд-задания № 5.1.

Приготовлено блюдо: солянка домашняя. Выполнена презентация блюда.

Выполнены все необходимые действия по приготовлению указанного блюда согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Блюдо презентовано качественно и эстетично.

Эталонный результат выполнения наряд-задания № 5.2.

Приготовлен напиток: кофе на молоке сгущенном. Выполнена презентация напитка.

Выполнены все необходимые действия по приготовлению указанного напитка согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Напиток презентован качественно и эстетично.

Эталонный результат выполнения наряд-задания № 5.3.

Приготовлено кулинарное изделие: гуляш с гарниром (на выбор). Выполнена презентация и продажа кулинарного изделия.

Выполнены все необходимые действия по приготовлению указанного кулинарного изделия согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Произведена продажа кулинарного изделия в соответствии с регламентированными требованиями к продаже продукции предприятия общественного питания.

Эталонный результат выполнения варианта задания № 6.

Эталонный результат выполнения наряд-задания № 6.1.

Приготовлено блюдо: суп-пюре из картофеля. Выполнена презентация блюда.

Выполнены все необходимые действия по приготовлению указанного блюда согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Блюдо презентовано качественно и эстетично.

Эталонный результат выполнения наряд-задания № 6.2.

Приготовлен напиток: какао с молоком сгущенным. Выполнена презентация напитка.

Выполнены все необходимые действия по приготовлению указанного напитка согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Напиток презентован качественно и эстетично.

Эталонный результат выполнения наряд-задания № 6.3.

Приготовлено кулинарное изделие: котлеты картофельные. Выполнена презентация и продажа кулинарного изделия.

Выполнены все необходимые действия по приготовлению указанного кулинарного изделия согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При выполнении работ обучающимся соблюдались регламентированные требования техники безопасности и охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.

Произведена продажа кулинарного изделия в соответствии с регламентированными требованиями к продаже продукции предприятия общественного питания.

Критерии оценки.

Оценка «5 (отлично)»: от 90 % – до 100 % включительно результативности выполнения наряд-задания (правильных действий, операций, соблюдение регламентированного времени выполнения (скорость), точность и качество выполненной работы).

Оценка «4 (хорошо)»: от 70 % – до 90 % результативности выполнения наряд-задания.

Оценка «3 (удовлетворительно)»: от 50 % – до 70 % результативности выполнения наряд-задания.

Оценка «2 (неудовлетворительно)»: менее 50 % результативности выполнения наряд-задания.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1.

Форма наряд-задания на выполнение практической квалификационной работы в рамках квалификационного экзамена во время итоговой аттестации по адаптированной образовательной программе

Наименование учредителя профессиональной образовательной организации
Полное и сокращенное название образовательной организации

НАРЯД-ЗАДАНИЕ
НА ВЫПОЛНЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

в рамках итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена по адаптированной основной программе профессионального обучения –

_____
(указывается конкретный вид основной программы профессионального обучения, адаптированной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья)
по профессии рабочего / должности служащего
(указывается то, что необходимо)

_____
(фиксируется код (при наличии) и наименование профессии рабочего, должности служащего)

Фамилия, имя, отчество обучающегося: _____

Учебная группа № _____

Вид профессиональной деятельности: _____

№ п/п	Виды работ к выполнению	Сложность работ (уровень квалификации)	Единица измерения	Норма времени на единицу	Всего задано единиц	Время выполнения работ				Процент выполнения работ по факту	Оценка за выполнение практической квалификационной работы	Подписи членов аттестационной комиссии
						количество времени всего, необходимого на выполнение работ	начало выполнения работ	окончание выполнения работ	количество фактически затраченного времени на выполнение работ			
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*	*13*

Дата выполнения наряд-задания: «_____» _____ 20____ года.

Председатель аттестационной комиссии: _____ /_____/
(подпись) *(расшифровка подписи)*

Представитель от работодателя: _____ /_____/
(подпись) *(расшифровка подписи)*

Наряд-задание принял: _____ /_____/
(подпись обучающегося) *(расшифровка подписи)*

«_____» _____ 20 ____ года в _____ часов _____ минут.

Приложение 15. Примерная рабочая программа воспитания

ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего

по профессии рабочего
16675 Повар

для очной формы обучения

2025 г.

Примерная рабочая программа воспитания разработана на основе всех компонентов примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий (далее – ПАОП ПО), подготовленной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования), как комплекса примерной учебно-методической документации, с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Целевой

1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся
1.2. Направления воспитания
1.3. Целевые ориентиры воспитания

Раздел 2. Содержательный

1.1. Уклад профессиональной образовательной организации, реализующей адаптированные основные программы профессионального обучения
1.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности

Раздел 3. Организационный

3.1. Кадровое обеспечение
3.2. Нормативно-методическое обеспечение
3.3. Требования к условиям работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья
3.4. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся
3.5. Анализ воспитательного процесса

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся.

Цель воспитания (идеальная) в профессиональной образовательной организации: продолжить работу по формированию разносторонней гармонически развитой личности.

Цель воспитания обучающихся – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Задачи воспитания:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение обучающимися социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка обучающихся к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

1.2. Направления воспитания.

Примерная рабочая программа воспитания реализуется в единстве и тесной взаимосвязи учебной и воспитательной деятельности, внеурочной деятельности обучающихся.

Построение воспитательной работы осуществляется по следующим направлениям воспитания:

1) гражданское воспитание – формирование у обучающихся российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;

2) патриотическое воспитание – формирование у обучающихся чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;

3) духовно-нравственное воспитание – формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

4) эстетическое воспитание – формирование у обучающихся эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение их к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;

5) физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия – формирование у обучающихся осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;

6) профессионально-трудовое воспитание – формирование у обучающихся позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;

7) экологическое воспитание – формирование у обучающихся потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

8) ценности научного познания – воспитание у обучающихся стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учетом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3. Целевые ориентиры воспитания.

В ходе реализации адаптированной образовательной программы осуществляется организация воспитательной работы (воспитания), направленной на достижение в рамках соответствующих направлений воспитания целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания) обучающихся с ОВЗ с нарушением интеллекта, значимых для профессии рабочего 16675 Повар:

обучающийся,

1) в рамках гражданского воспитания:

- осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе;
- сознающий свое единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания;
- проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду;
- ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан;
- осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности;
- обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в самоуправлении обучающихся, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах);
- понимающий профессиональное значение осваиваемой профессии рабочего для социально-экономического, промышленного и научно-технологического развития страны;

- осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни;

2) в рамках патриотического воспитания:

- осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу;

- сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность;

- проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам;

- проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности;

- осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, профессионально совершенствующийся, положительно презентующий осваиваемую профессию рабочего профессионального обучения;

3) в рамках духовно-нравственного воспитания:

- проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учетом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения;

- проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учетом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан;

- понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

- ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности;

- обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России;

- обладающий сформированными представлениями о значении и ценности осваиваемой профессии рабочего профессионального обучения, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;

4) в рамках эстетического воспитания:

- выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия;

- проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние;

- проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве;

- ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды;

- демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре осваиваемой профессии рабочего;

- использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности;

5) в рамках физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:

- понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей;
- соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде;
- выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию;
- проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья;
- демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей;
- демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действующий в чрезвычайных ситуациях;
- использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
- демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности по осваиваемой профессии рабочего профессионального обучения;

6) в рамках профессионально-трудового воспитания:

- понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны;
- участвующий в социально-значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах практики, в своей местности;
- выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности;
- понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества;
- ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества;
- обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе;
- применяющий знания о нормах выбранной профессии рабочего профессионального обучения, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной работе в соответствии с нормативно-ценностной системой;
- готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли;
- обладающий знаниями технической эксплуатации и обслуживания, ремонту, монтажу, программированию и проектированию устройств, приборов, оборудования, машин и установок в различных отраслях промышленности в рамках осваиваемой профессии рабочего;

- обладающий знаниями о технических устройствах, их свойствах, принципах работы в рамках осваиваемой профессии рабочего профессионального обучения;

7) в рамках экологического воспитания:

- демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде;
- выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды;
- применяющий знания из изучаемых учебных дисциплин, профессиональных модулей для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве;
- имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной профессии рабочего;
- ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни, в рамках обучения и профессиональной деятельности;
- понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью;

8) в рамках ценностей научного познания:

- деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учетом своих интересов, способностей, достижений, выбранной профессии рабочего профессионального обучения;
- обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности;
- демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности;
- умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
- использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
- развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности;
- обладающий опытом участия в учебно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности выбранной профессии рабочего;
- проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Уклад профессиональной образовательной организации, реализующей адаптированные основные программы профессионального обучения.

Профессиональная образовательная организация – современное многопрофильное профессиональное образовательное учреждение, реализующее образовательные программы среднего профессионального образования, основные программы профессионального обучения, дополнительного образования, а также адаптированные образовательные программы, имеющее методически целесообразно выстроенную систему воспитательной работы, хорошо вписанную в общую модель воспитательной системы образовательной организации.

Миссия профессиональной образовательной организации: содействие гражданам в получении профессионального образования с последующим успешным трудоустройством и закреплением на рабочих местах путем предоставления качественных образовательных услуг, содействия в поиске востребованной работы и профессиональной, производственной адаптации, таким образом и в таком объеме, которое соответствует высоким профессиональным, этическим требованиям, образовательным стандартам, запросам работодателей.

Цель профессиональной образовательной организации – подготовка конкурентоспособных специалистов, рабочих, служащих, гармонически разносторонне развитых, востребованных и мобильных на рынке труда на основании обеспечения единства интересов и потребностей работодателей, граждан, общества и государства.

Функционирование профессиональной образовательной организации осуществляется в следующих форматах:

- в качестве _____ ;
- как _____ ;
- в качестве _____ .

Реализуется система проектного управления по всем направлениям деятельности учреждения: учебная, внеурочная, дополнительное образование, воспитательная, методическая, административно-хозяйственная.

Для образовательной организации характерна практико-ориентированность обучения и воспитания, построение реализации образовательных программ с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, сетевой формы их реализации.

Проводится организация системы работы по обновлению материально-технической базы профессиональной образовательной организации в рамках повышения конкурентоспособности среднего профессионального образования и профессионального обучения.

Обеспечивается организация образовательной деятельности для детей-инвалидов, инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе инклюзивного образования.

Система воспитательной работы образовательной организации построена на основе творческого переосмысления концепции базовой культуры личности (концепции «Педагогическая поддержка ребенка и процесса его развития») О.С. Газмана и традиционной концепции воспитания по основным направлениям воспитательной работы И.С. Марьенко.

Воспитательная работа с обучающимися, в том числе с обучающимися с ОВЗ и инвалидностью, и иными участниками образовательных отношений в профессиональной образовательной организации построена в гуманистической парадигме.

Воспитательная работа осуществляется в соответствии с рабочими программами воспитания и календарными планами воспитательной работы, которые являются неотъемлемой частью образовательных программ среднего профессионального

образования – программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программ подготовки специалистов среднего звена, а также основных программ профессионального обучения, в том числе адаптированных образовательных программ.

Воспитание в широком смысле понимается как педагогическое управление процессом развития личности, а профессиональное воспитание применительно к основным программам профессионального обучения – как целенаправленный, планомерный процесс достижения обучающимися, в том числе обучающимися с ОВЗ, целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания) в рамках реализации рабочей программы воспитания основной программы профессионального обучения, в том числе адаптированной образовательной программы.

Своеобразие воспитательного процесса (признаки воспитания).

1. Воспитательный процесс – это процесс двусторонний, то есть в нем участвует две стороны: педагогические работники (иные работники профессиональной образовательной организации, родители (законные представители) обучающихся) и обучающиеся.
2. Это процесс длительный и непрерывный.
3. Целенаправленный процесс.
4. Многофакторный процесс: на обучающихся оказывает влияет все – среда, наследственность и т.д.
5. Комплексный процесс. Комплексность в данном контексте означает единство цели, задач, содержания, методов, форм, средств воспитания, подчиненное идее разностороннего гармонического развития личности, формирования у нее целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания). Личность человека формируется в целом. Достижение целевых ориентиров результатов воспитания идет не поочередно, а в комплексе, сразу.
6. Вариативность (неодинаковость, неоднозначность) и неопределенность результатов воспитания, так как здесь сказывается индивидуальность обучающихся.
7. Воспитание сопровождается самовоспитанием.

Обучающийся, в том числе обучающийся с ОВЗ и инвалидностью, рассматривается как субъект процесса воспитания.

В целом процесс воспитания включает в себя систему взаимосвязанных этапов (цикл).

1. Диагностика (изучение) воспитанности обучающихся, уровня развития коллектива.
2. Проектирование, планирование воспитательной деятельности (определение цели и задач воспитания, разработка содержания, методов, форм и средств воспитания).
3. Организация педагогического взаимодействия (реализация планов).
4. Проверка, оценка и анализ результатов.

Воспитание рассматривается как непрерывный процесс смены циклов воспитания, включающих в себя приведенные выше этапы профессиональной педагогической работы.

В ходе воспитательной работы в профессиональной образовательной организации реализуются следующие группы принципов воспитания.

1 группа принципов воспитания: содержательно-целевые принципы /или ценностно-содержательные/ (определяют требования в основном к назначению и содержанию воспитания, общие подходы к нему) – 1) принцип гуманистической направленности воспитания на развитие личности; 2) принцип направленности воспитания на освоение обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания; 3) принцип связи воспитания с жизнью и производственным трудом.

2 группа принципов воспитательной работы: собственно педагогические принципы /или методические, технологические/ (определяют требования к методам воспитания, технологии и технике педагогического взаимодействия в воспитательной работе) – 1) принцип воспитания в деятельности; 2) принцип воспитания с опорой на активность личности; 3) принцип воспитания в коллективе и через коллектив; 4) принцип сочетания педагогического руководства с инициативой и самодеятельностью воспитуемых; 5) принцип

уважения к воспитуемому в сочетании с требовательностью к нему; 6) принцип воспитания с опорой на положительные качества человека.

3 группа принципов организации воспитательной деятельности: социопсихологические принципы (определяют некоторые социальные и психологические условия, которые обеспечивают процесс воспитания и без которых он будет малоэффективным) – 1) принцип учета возрастных и индивидуальных особенностей личности; 2) принцип единства требований (профессиональной образовательной организации, семьи и общественности).

Воспитание в профессиональной образовательной организации осуществляется и в процессе проведения учебных занятий, организации практики, самостоятельной работы обучающихся, промежуточной и итоговой аттестации, и в ходе реализации внеурочной деятельности обучающихся (внутригрупповых и общих для всей образовательной организации воспитательных занятий, работы кружков, секций и иных форм дополнительного образования), а также в процессе построения самоуправления обучающихся, профориентационной работы, в ходе работы с родителями (законными представителями) обучающихся, в том числе с ОВЗ и инвалидностью.

В профессиональной образовательной организации устойчиво функционирует волонтерское движение в виде волонтерского антинаркотического отряда «_____», отряда правовых волонтеров «_____», волонтерского военно-патриотического клуба «_____», обучающиеся образовательной организации являются членами детско-юношеских общественных организаций: на базе организации создано первичное отделение Общероссийского общественного-государственного движения детей и молодежи «Движение первых» (РДДМ), создан клуб обучающихся Общероссийской общественной организации Российского Союза Молодежи (клуб РСМ).

Важным элементом системы воспитательной работы является самоуправление обучающихся.

Организационная структура воспитательной работы: штаб воспитательной работы (совет организаторов воспитательной деятельности); классные часы; совет обучающихся; совет профилактики; общие для всей образовательной организации родительские собрания; родительские собрания в учебных группах; собрания обучающихся по курсам; собрания обучающихся по учебным группам; собрания с обучающимися, проживающими в общежитии; общие мероприятия профессиональной образовательной организации; внутригрупповые мероприятия; групповые вечера и др.

В профессиональной образовательной организации организована работа службы психолого-педагогического сопровождения инвалидов и лиц с ОВЗ (социально-психологической службы), осуществляет деятельность психолого-педагогический консилиум.

В качестве форм дополнительного образования в учреждении выступают молодежный медиацентр «_____»; творческая группа (вокальная) «_____»; спортивные секции по волейболу, баскетболу, мини-футболу, настольному теннису, легкой атлетике; кружок по начальной военной подготовке (НВП), в том числе по стрельбе из пневматического оружия в тире и стрельбе из лазерной винтовки в лазерном тире; танцевальный кружок «_____»; кружок компьютерной направленности «_____»; кружок художественно-эстетической направленности «_____».

Значимым педагогическим средством в воспитательной работе учреждения является музей истории образовательной организации и библиотека, доступная для лиц с ОВЗ и инвалидностью.

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности.

Практическая реализация цели и задач воспитания обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ, имеющих инвалидность) осуществляется в рамках модулей воспитания (воспитательной работы) профессиональной образовательной организации.

1. Модуль «Образовательная деятельность».

Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности предусматривает:

- использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т.п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;
- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на учебных занятиях объектов, явлений, событий и т.д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;
- использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.), способствующих повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях;
- инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;
- реализация учебных занятий в рамках внеурочной деятельности, дополнительного образования исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической, духовно-нравственной направленности, а также направленных на формирование готовности обучающихся к вступлению в брак и осознанному родительству;
- организация и проведение экскурсий, экспедиций и т.д.

В рамках данного воспитательного модуля следует выделить следующие частные модули (подмодули).

1.1. Модуль «Учебные занятия».

Осуществляется решение задач воспитания в ходе уроков, лекций, семинаров, практических занятий, лабораторных занятий, консультаций.

1.2. Модуль «Практика».

Решение воспитательных задач происходит в процессе реализации учебной практики и производственной практики по адаптированной образовательной программе.

1.3. Модуль «Самостоятельная работа обучающихся».

Решение задач воспитания происходит в процессе выполнения обучающимися с ОВЗ самостоятельной работы по разным элементам учебного плана.

1.4. Модуль «Промежуточная аттестация».

Осуществляется решение задач воспитания в ходе подготовки к участию и участию обучающихся в сдаче зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов.

1.5. Модуль «Итоговая аттестация».

Решение воспитательных задач происходит в процессе подготовки и сдачи обучающимися с ОВЗ квалификационного экзамена.

1.6. Модуль «Дополнительное образование».

Воспитательные задачи реализуются в ходе участия обучающихся с ОВЗ и инвалидностью в работе кружков, секций, клубов и иных творческих объединений обучающихся – форм дополнительного образования.

2. Модуль «Кураторство».

Реализация воспитательного потенциала кураторства как особого вида педагогической деятельности, направленной в первую очередь на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает:

- организацию социально значимых совместных проектов, отвечающих потребностям обучающихся, дающих возможности для их самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и куратором;
- сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т.п.;
- планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований с обучающимися и др.;
- работу с обучающимися, вступившими в ранние семейные отношения, проведение консультаций по вопросам этики и психологии семейной жизни, семейного права и др.

3. Модуль «Наставничество».

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи опыта и знаний предусматривает:

- разработку программы наставничества;
- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории обучающимся;
- оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении;
- определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого;
- привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций-партнеров).

4. Модуль «Основные воспитательные мероприятия».

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

- проведение общих для всей профессиональной образовательной организации праздников, ежегодных творческих (театрализованных, музыкальных, литературных и т. п.) мероприятий, связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами;
- проведение торжественных мероприятий, связанных с завершением образования, переходом на следующий курс, а также совместных мероприятий с организациями партнерами, направленных на знакомство и приобщение к корпоративной культуре предприятия, организации;
- разработку и реализацию обучающимися социальных, социально-профессиональных проектов, в том числе с участием социальных партнеров образовательной организации;
- организацию тематических мероприятий, нацеленных на формирование уважительного отношения к противоположному полу, понимания любви как основы таких отношений и готовности к вступлению в брак (День матери, День семьи, любви и верности и т.д.).

5. Модуль «Организация предметно-пространственной среды».

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по ее созданию, поддержанию, использованию в воспитании:

- организация в доступных для обучающихся и посетителей местах музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии

образовательной организации с использованием исторических символов государства, региона, местности в разные периоды, о значимых исторических, культурных, природных, производственных объектах России, региона, местности;

- размещение карт России, регионов, муниципальных образований с изображениями значимых культурных объектов своей местности, региона, России; портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества;

- размещение, обновление художественных изображений (символических, живописных, фотографических, интерактивных) объектов природного и культурного наследия региона, местности, предметов традиционной культуры и быта;

- организацию и поддержание в образовательной организации звукового пространства позитивной духовно-нравственной, гражданско-патриотической воспитательной направленности (звонки-мелодии, музыка, информационные сообщения), исполнение гимна Российской Федерации (в начале учебной недели);

- оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования (холл первого этажа, рекреации и др.), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания;

- размещение материалов, отражающих ценность труда как важнейшей нравственной категории, представляющих трудовые достижения в профессиональной области, прославляющих героев и ветеранов труда, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к образовательной организации, предметов-символов профессиональной сферы;

- размещение информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, имеющих отношение к профилю образовательной организации;

- размещение, поддержание, обновление на территории образовательной организации выставочных объектов, ассоциирующихся с профессиональными направлениями обучения;

- создание и обновление книжных выставок профессиональной литературы, пространства свободного книгообмена;

- оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха;

- совместная с обучающимися разработка, создание и популяризация символики образовательной организации (флаг, гимн, эмблема, логотип и т.п.), используемой как повседневно, так и в торжественных ситуациях;

- разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания правилах, традициях, укладе образовательной организации, актуальных вопросах профилактики и безопасности.

Предметно-пространственная среда строится как максимально доступная для обучающихся с особыми образовательными потребностями.

6. Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)».

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает:

- организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией в области воспитания и профессиональной реализации обучающихся;

- организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в группе обучающихся, о жизни группы в целом; помощь родителям и иным членам семьи во взаимодействии с педагогическим коллективом и администрацией;

- проведение родительских собраний по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;

- привлечение родителей к подготовке и проведению мероприятий воспитательной направленности.

7. Модуль «Самоуправление».

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся, в том числе с ОВЗ, в профессиональной образовательной организации предусматривает:

- организацию и деятельность в образовательной организации органов самоуправления обучающихся (совет обучающихся или др.);
- представление органами самоуправления интересов обучающихся в процессе управления образовательной организацией, защита законных интересов, прав обучающихся;
- участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания, в анализе воспитательной деятельности.

8. Модуль «Профилактика и безопасность».

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды предусматривает:

- организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в образовательной организации безопасной среды как условия успешной воспитательной деятельности;
- вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в образовательной организации и в социокультурном окружении (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодежные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и т.д.);
- сбор информации и регулярный мониторинг семей обучающихся, находящихся в сложной жизненной ситуации, профилактическая работа с неблагополучными семьями;
- организацию психолого-педагогической поддержки обучающихся групп риска;
- организацию работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;
- поддержку инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности.

9. Модуль «Социальное партнерство и участие работодателей».

Реализация воспитательного потенциала социального партнерства профессиональной образовательной организацией, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

- участие представителей организаций-партнеров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с соглашениями (договорами) о сотрудничестве, в проведении отдельных мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия и т.п.);
- участие представителей организаций-партнеров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;
- проведение на базе организаций-партнеров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности, практик;
- проведение открытых дискуссионных площадок, куда приглашаются представители организаций-партнеров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни профессиональной образовательной организации, муниципального образования, региона, страны;
- реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых обучающимися и педагогами совместно с организациями-партнерами (профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной и т.д. направленности), ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение.

10. Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство».

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству предусматривает:

- участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в том числе международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (регионального, всероссийского, международного) и др.;
- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающихся к осознанному планированию своей карьеры, профессионального будущего (посещения центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях);
- экскурсии (на предприятия, в организации), дающие углубленные представления о выбранной специальности и условиях работы;
- организацию мероприятий, посвященных истории организаций / предприятий партнеров, встреч с представителями коллективов, с сотрудниками-стажистами, представителями трудовых династий, авторитетными специалистами, героями и ветеранами труда, представителями профессиональных династий;
- использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приемов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области, онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;
- консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учетом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей;
- проведение тренингов, нацеленных на формирование рефлексивной культуры, совершенствование умений в области анализа и оценки результатов деятельности.

В рамках данного воспитательного модуля следует выделить следующие частные модули (подмодули).

10.1. Модуль «Профориентационная работа».

Достижение задач воспитания происходит в процессе осуществления любых форм профориентационной работы с обучающимися, таких как индивидуальные и групповые беседы, встречи с работодателями и др.

10.2. Модуль «Содействие трудоустройству».

Достижение задач воспитания осуществляется в процессе помощи обучающимся с ОВЗ в подборе подходящей работы и содействии в последующем трудоустройстве.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение.

Организаторами воспитательной деятельности в условиях инклюзивного образования в профессиональной образовательной организации являются заместитель директора по учебно-воспитательной работе, начальник отдела по обучению, воспитанию и социализации обучающихся с ОВЗ и инвалидностью (при наличии), социальный педагог, педагог-психолог, тьютор, руководители учебных групп, мастера производственного обучения, преподаватели и иные работники профессиональной образовательной организации, осуществляющие мероприятия по воспитанию обучающихся, их социальной и психологической адаптации.

Построение воспитательной работы с обучающимися с ОВЗ и инвалидностью в условиях инклюзивной среды работники профессиональной образовательной организации осуществляют, исходя из своих должностных обязанностей, регламентированных соответствующим должностными инструкциями; в своей деятельности руководствуются локальными актами профессиональной образовательной организации по вопросам построения учебно-воспитательного процесса с обучающимися с ОВЗ и инвалидностью.

К реализации мероприятий в области воспитания при необходимости привлекаются специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, сурдопедагоги, тифлопедагоги; сурдопереводчики, тифлосурдопереводчики (переводчики русского жестового языка), ассистенты (помощники) по оказанию технической помощи инвалидам и лицам с ОВЗ разных нозологических групп.

Организация воспитательной деятельности в условиях инклюзивного образования осуществляется при тесном взаимодействии организаторов воспитательной деятельности с заинтересованными социальными партнерами (образовательными организациями разных уровней образования, общественными организациями инвалидов, социально-ориентированными некоммерческими организациями, работодателями, службами занятости населения, музеями, театрами, центрами психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи и иными заинтересованными организациями и предприятиями).

Работники, в том числе педагогические, участвующие в реализации рабочей программы воспитания в профессиональной образовательной организации должны быть ознакомлены с психофизиологическими особенностями обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ, имеющих инвалидность) разных нозологических групп и учитывать их при организации воспитательного процесса, должны владеть педагогическими технологиями осуществления построения воспитательной работы (педагогического взаимодействия) с лицами с ОВЗ.

Работники профессиональной образовательной организации, взаимодействующие с обучающимися с ОВЗ и инвалидностью, проходят в установленном порядке инструктирование по вопросам обеспечения доступности для обучающихся с ОВЗ и инвалидностью объектов профессиональной образовательной организации и предоставляемых ею услуг.

Все педагогические работники – организаторы воспитательной деятельности осваивают дополнительные профессиональные программы – программы повышения квалификации с модулями, темами, вопросами в области воспитания, в том числе построения воспитательной работы с обучающимися с ОВЗ и инвалидностью, не реже одного раза в три года, в том числе (при необходимости) в форме стажировки.

3.2. Нормативно-методическое обеспечение.

Основные законодательные, нормативно-правовые и методические документы в области воспитания:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в последующей редакции Федеральных законов);

- распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 года № 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;

- Жуков, Г. Н. Общая и профессиональная педагогика: учебник / Г. Н. Жуков, П. Г. Матросов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2017. – 425 с.

- Общая и профессиональная педагогика: учеб. пособие / авт. – сост. Г. Д. Бухарова, Л. Н. Мазаева, М. В. Полякова. – Екатеринбург: Изд-во Рос. гос. проф. – пед. ун-та, 2003. – 297 с.

- Общая и профессиональная педагогика: учебное пособие для студентов педагогических вузов / под ред. В. Д. Симоненко. – Москва: Вентана-Граф, 2006. – 368 с.

- Сластенин, В. А. Педагогика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. А. Сластенин, И. Ф. Исаев, Е. Н. Шиянов. – 7-е изд., стереотип. – Москва: Академия, 2015. – 496 с.

- Сковородкина, И.З. Педагогика [Электронный ресурс]: электронный учебно-методический комплекс для студ. проф. образовательных организаций / И.З. Сковородкина, С.А. Герасимов. – Электрон. текстовые и графич. дан. – М.: Издательский центр «Академия», 2024. – Режим доступа: https://academia-moscow.ru/catalogue/5538/831831/, свободный.

- Сковородкина, И.З. Педагогика: учебник / И.З. Сковородкина, С.А. Герасимов. – 4-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. – 640 с.

- Сковородкина, И.З. Общая и профессиональная педагогика: учебник / И.З. Сковородкина, С.А. Герасимов. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : КНОРУС, 2025. – 656 с. – (Среднее профессиональное образование).

- Закон Архангельской области от 02 июля 2013 года № 712-41-ОЗ (в последующей редакции областных законов) «Об образовании в Архангельской области»;

- иная нормативно-правовая документация в области воспитания в условиях профессиональной образовательной организации, организации воспитательной деятельности по адаптированным основным программам профессионального обучения;

- Устав профессиональной образовательной организации;

- программа развития профессиональной образовательной организации;

- локальные акты профессиональной образовательной организации, регламентирующие проектирование, планирование, организацию и осуществление воспитательной деятельности, взаимодействие участников образовательных отношений профессиональной образовательной организации, в том числе построение образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ; локальные акты об утверждении рабочих программ воспитания и календарных планов воспитательной работы, локальный акт об утверждении плана работы профессиональной образовательной организации на учебный год, включая раздел по воспитанию, локальные акты об утверждении плана профориентационной работы учреждения и плана содействия трудоустройству выпускников профессиональной образовательной организации и др.

Иное законодательное, нормативно-правовое и методической обеспечение реализации рабочей программы воспитания представлено в пункте 1.1 «Нормативно-правовые основы разработки примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО.

3.3. Требования к условиям работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Требования к особенностям (условиям) работы с обучающимися с инвалидностью и ОВЗ (учебно-методическое и информационное обеспечение, материально-техническое обеспечение), в том числе дифференцированно к разным нозологическим группам, раскрыты в пятом разделе «Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья» ПАОП ПО.

3.4. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся.

Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся в профессиональной образовательной организации представлена в Положении о _____, утвержденным приказом профессиональной образовательной организации от «____» _____ 20___ года № _____, раздел _____ .

3.5. Анализ воспитательного процесса.

Анализ построения воспитательной деятельности, организуемой в профессиональной образовательной организации в контексте реализации настоящей адаптированной образовательной программы, осуществляется по выбранным самой образовательной организацией направлениям и проводится с целью выявления, прежде всего, достижения обучающимися с ОВЗ запланированных результатов воспитания (целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)), а также определения основных проблем организации воспитательной деятельности и последующего их решения.

Анализ осуществляется в процессе и по итогам реализации адаптированной основной программы профессионального обучения теми работниками профессиональной образовательной организации, которые участвовали в осуществлении адаптированной образовательной программы, и иными привлекаемыми к этой деятельности работниками образовательной организации (при необходимости).

Принципами, на основе которых осуществляется анализ воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, являются:

- принцип гуманистической направленности осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на уважительное отношение как к обучающимся, так и к педагогам, реализующим воспитательный процесс;
- принцип последовательности и комплексности (системности) анализа;
- принцип развивающего характера осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на использование его результатов для совершенствования воспитательной деятельности педагогов: грамотной постановки ими цели и задач воспитания, умелого планирования своей воспитательной работы, адекватного подбора видов, форм и содержания их совместной с обучающимися деятельности;
- принцип защиты персональных данных.

Основные направлениями анализа организуемого в профессиональной образовательной организации воспитания в рамках реализации адаптированной образовательной программы:

- анализ хода организации воспитательной деятельности по каждому воспитательному модулю в отдельности (количественные и качественные показатели);
- анализ итогов воспитания (результатов воспитания) в рамках каждого модуля воспитательной работы (количественные и качественные показатели);
- комплексный самоанализ достижения цели и задач воспитания;

- определение мероприятий по совершенствованию воспитания в рамках реализации адаптированной образовательной программы.

Основными способами получения информации являются педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, реализация метода анализа продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики. Диагностические процедуры осуществляются с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями органов самоуправления обучающихся.

Примерные вопросы для анализа воспитания, как: 1) что получилось; почему?; что не получилось; почему?; что предлагаем на будущее?

Для оценки достижения цели воспитания и реализации задач воспитательной работы в рамках разных элементов адаптированной основной программы профессионального обучения и адаптированной образовательной программы в целом (во время итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена) используется следующие основные показатели оценки результатов – достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания) обучающихся с ОВЗ (см. таблицу 1).

Таблица 1.

Основные показатели оценки достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания) обучающимися с ОВЗ

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	**Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания**	**Основные показатели оценки результатов**
1	*2*	*3*
обучающийся, 1) в рамках гражданского воспитания:		
осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	сознательное проявление российской гражданской принадлежности (идентичности) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе
сознающий свое единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	демонстрация своего осознанного единства с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, проявление ответственности за его развитие в настоящем и

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	**Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания**	**Основные показатели оценки результатов**
1	*2*	*3*
		будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания
проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация гражданско-патриотической позиции, готовности к защите Родины, выражение способности аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду
ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	проявление ориентации на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, соблюдения прав и свобод сограждан
осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация осознанно и деятельно выраженного неприятия любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности
обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в самоуправлении обучающихся, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях,	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	демонстрация опыта гражданской социально значимой деятельности (в самоуправлении обучающихся, добровольческом движении, предпринимательской

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	**Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания**	**Основные показатели оценки результатов**
1	*2*	*3*
программах);		деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах)
понимающий профессиональное значение осваиваемой профессии рабочего для социально-экономического, промышленного и научно-технологического развития страны;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	выражение понимания профессионального значения осваиваемой профессии рабочего для социально-экономического, промышленного и научно-технологического развития страны
осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	осознанное проявление гражданской активности в социальной и экономической жизни
2) в рамках патриотического воспитания:		
осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация осознания своей национальной, этнической принадлежности, выражение приверженности к родной культуре, любови к своему народу
сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	проявление осознанной причастности к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийской идентичности
проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные	демонстрация деятельного ценностного отношения к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям,

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	**Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания**	**Основные показатели оценки результатов**
1	*2*	*3*
	диагностические методики	праздникам
проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	выражение уважения к соотечественникам, проживающим за рубежом, демонстрация поддержания их прав, защиты их интересов в сохранении общероссийской идентичности
осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, профессионально совершенствующийся, положительно презентующий осваиваемую профессию рабочего профессионального обучения;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	проявление неравнодушного отношения к выбранной профессиональной деятельности, демонстрация профессионального самосовершенствования, положительной презентации осваиваемой профессии рабочего профессионального обучения
3) в рамках духовно-нравственного воспитания:		
проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учетом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	выражение приверженности традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учетом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения
проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учетом	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация уважения к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	**Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания**	**Основные показатели оценки результатов**
1	*2*	*3*
соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан;		религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учетом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан
понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация деятельного понимания ценности межнационального, межрелигиозного согласия, проявление способности вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения
ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	выражение ориентированности на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности
обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	демонстрация сформированных представлений о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России
обладающий сформированными представлениями о значении и ценности осваиваемой профессии рабочего профессионального обучения, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	демонстрация сформированных представлений о значении и ценности осваиваемой профессии рабочего профессионального обучения, знание и соблюдение правил и

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	**Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания**	**Основные показатели оценки результатов**
1	*2*	*3*
		норм профессиональной этики
4) в рамках эстетического воспитания:		
выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация понимания ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия
проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	выражение восприимчивости к разным видам искусства, понимания эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, проявление умения критически оценивать это влияние
проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	проявление понимания художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значения нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве
ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация ориентированности на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды
демонстрирующий знания эстетических правил и норм в	педагогическое наблюдение, беседа,	демонстрация знания эстетических правил и

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	**Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания**	**Основные показатели оценки результатов**
1	*2*	*3*
профессиональной культуре осваиваемой профессии рабочего;	анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	норм в профессиональной культуре осваиваемой профессии рабочего
использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	проявление применения возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности
5) в рамках физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:		
понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация осознания и применения в практической деятельности понимания ценности жизни, здоровья и безопасности, значения личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей
соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	соблюдение правил личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде
выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические	демонстрация на практике установки на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремления к

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	**Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания**	**Основные показатели оценки результатов**
1	*2*	*3*
	методики	физическому совершенствованию
проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	выражение сознательного и обоснованного неприятия вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, выражение понимания их вреда для физического и психического здоровья
демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	проявление навыков рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей
демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действующий в чрезвычайных ситуациях;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	проявление демонстрации и развития своей физической подготовки, необходимой для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), демонстрация умений эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	**Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания**	**Основные показатели оценки результатов**
1	*2*	*3*
использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, специальные диагностические методики	демонстрация применения средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности по осваиваемой профессии рабочего профессионального обучения;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	проявление физической подготовленности и физического развития в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности по осваиваемой профессии рабочего профессионального обучения
6) в рамках профессионально-трудового воспитания:		
понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	выражение понимания профессиональных идеалов и ценностей, проявление уважения к труду, результатам труда, к трудовым достижениям российского народа, трудовым и профессиональным достижениям своих земляков, их вкладу в развитие своего поселения, края, страны
участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах практики, в своей местности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация участия в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах практики, в своей

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	**Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания**	**Основные показатели оценки результатов**
1	*2*	*3*
		местности
выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, специальные диагностические методики	проявление осознанной готовности к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности
понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, специальные диагностические методики	демонстрация понимания специфики профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, проявление готовности учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества
ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	проявление ориентированности на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества
обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация сформированных представлений о значении и ценности выбранной профессии, проявление уважения к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддержание позитивного образа и престижа своей профессии в обществе
применяющий знания о нормах выбранной профессии рабочего профессионального обучения, всех	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование,	демонстрация использования знаний о нормах выбранной

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	**Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания**	**Основные показатели оценки результатов**
1	*2*	*3*
ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной работе в соответствии с нормативно-ценностной системой;	тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	профессии рабочего профессионального обучения, всех ее требований и выражение готовности реально участвовать в профессиональной работе в соответствии с нормативно-ценностной системой
готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	проявление готовности к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
обладающий знаниями технической эксплуатации и обслуживания, ремонту, монтажу, программированию и проектированию устройств, приборов, оборудования, машин и установок в различных отраслях промышленности в рамках осваиваемой профессии рабочего;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	демонстрация владения знаниями технической эксплуатации и обслуживания, ремонту, монтажу, программированию и проектированию устройств, приборов, оборудования, машин и установок в различных отраслях промышленности в рамках осваиваемой профессии рабочего
обладающий знаниями о технических устройствах, их свойствах, принципах работы в рамках осваиваемой профессии рабочего профессионального обучения;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	демонстрация владения знаниями о технических устройствах, их свойствах, принципах работы в рамках осваиваемой профессии рабочего профессионального обучения
7) в рамках экологического воспитания:		
демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся,	демонстрация в поведении сформированности экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	**Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания**	**Основные показатели оценки результатов**
1	*2*	*3*
глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде;	специальные диагностические методики	на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственности за действия в природной среде
выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	проявление деятельного неприятия действий, приносящих вред природе, демонстрация содействия сохранению и защите окружающей среды
применяющий знания из изучаемых учебных дисциплин, профессиональных модулей для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	проявление применения знаний из изучаемых учебных дисциплин, профессиональных модулей для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве
имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной профессии рабочего;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	выражение владения и развития опыта экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной профессии рабочего
ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни, в рамках обучения и профессиональной деятельности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	проявление ответственного подхода к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни, в рамках обучения и профессиональной деятельности
понимающий основы экологической культуры в	педагогическое наблюдение, беседа,	демонстрация понимания основ экологической

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	**Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания**	**Основные показатели оценки результатов**
1	*2*	*3*
профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью;	анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью
8) в рамках ценностей научного познания:		
деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учетом своих интересов, способностей, достижений, выбранной профессии рабочего профессионального обучения;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	проявление деятельного выражения познавательных интересов в разных предметных областях с учетом своих интересов, способностей, достижений, выбранной профессии рабочего профессионального обучения
обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация представлений о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, проявление аргументированно выраженного понимания значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности
демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, специальные диагностические методики	проявление навыков критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности
умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности	демонстрация умений выбирать способы решения задач профессиональной

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	**Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания**	**Основные показатели оценки результатов**
1	*2*	*3*
	обучающихся, специальные диагностические методики	деятельности применительно к различным контекстам
использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	проявление применения современных средств поиска, анализа и интерпретации информации, информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности
развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация развития и применения навыков наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности
обладающий опытом участия в учебно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности выбранной профессии рабочего;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	демонстрация владения опытом участия в учебно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности выбранной профессии рабочего
проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	выражение проявления сознательного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

Элементы образовательной программы, в ходе реализации которых осуществляется достижение обучающимися с ОВЗ целевых ориентиров результатов воспитания, указаны в пункте 2.4 «Результаты реализации примерной адаптированной основной программы профессионального обучения» ПАОП ПО.

Во время практической оценки сформированности у обучающихся (достижения ими) целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания) по бинарной системе оценивания в соответствующем оценочном листе используется приведенная выше таблица, в которую добавляется четвертый обязательный к заполнению столбик «Показатель выражен / не выражен». Форма оценки: заполнение оценочных листов. Метод оценки: экспертная оценка. Итог оценивания: «планируемые результаты воспитания освоены» / «планируемые результаты воспитания не освоены». Фиксация освоения обучающимся с ОВЗ запланированных результатов воспитания возможна, если не менее половины основных показателей оценки результатов выражены (50 % и более освоения).

В связи с тем, что в настоящей примерной рабочей программе воспитания приведены результаты воспитания в рамках реализации ПАОП ПО и особенности их оценки, в примерных адаптированных программах учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик, в примерной программе адаптивной физической культуры воспитательные результаты не фиксируются. Также не указываются позиции по оценке результатов воспитания – достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания) обучающихся с ОВЗ в соответствующих примерных оценочных материалах.

Итогом анализа организуемой в профессиональной образовательной организации воспитательной работы также является перечень выявленных проблем, над которыми предстоит работать педагогическому коллективу, и соответствующие предложения по их решению.

Приложение 16. Примерный календарный план воспитательной работы

ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего

по профессии рабочего
16675 Повар

для очной формы обучения

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Введение

2. Содержание примерного календарного плана воспитательной работы

1. ВВЕДЕНИЕ

Настоящий примерный календарный план воспитательной работы составлен на основе примерной рабочей программы воспитания примерной адаптированной основной программы профессионального обучения – примерной адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16675 Повар для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий (далее – ПАОП ПО), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования).

Цель и задачи воспитания, направления воспитательной работы, целевые ориентиры воспитания (целевые ориентиры результатов воспитания) в рамках реализации ПАОП ПО, уклад профессиональной образовательной организации, реализующей адаптированные основные программы профессионального обучения, воспитательные модули (виды, формы, содержание воспитательной деятельности), а также кадровое и нормативно-методическое обеспечение воспитательного процесса, требования к условиям работы с обучающимися с ОВЗ, система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся, особенности анализа воспитательного процесса раскрыты в примерной рабочей программе воспитания ПАОП ПО.

Примерный календарный план воспитательной работы включает в себя примерный перечень воспитательных занятий (мероприятий, дел и др.) и иных форм работы, конкретизированных по времени проведения и ответственным за их исполнение по модулям воспитания, выделенным в примерной рабочей программе воспитания ПАОП ПО.

Перечень модулей воспитательной работы, по которым составлен настоящий примерный календарный план: «Образовательная деятельность» (подмодули «Учебные занятия», «Практика», «Самостоятельная работа обучающихся», «Промежуточная аттестация», «Итоговая аттестация», «Дополнительное образование»), «Кураторство», «Наставничество», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Взаимодействие с родителями (законными представителями)», «Самоуправление», «Профилактика и безопасность», «Социальное партнерство и участие работодателей», «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство» (подмодули «Профориентационная работа», «Содействие трудоустройству»).

Данный примерный календарный план воспитательной работы носит унифицированный характер и практически осуществляется по мере реализации в конкретные временные рамки ПАОП ПО.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРИМЕРНОГО КАЛЕНДАРНОГО ПЛАНА ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

2.1. Календарный план воспитательной работы по модулю «Образовательная деятельность».

2.1.1. Календарный план воспитательной работы по модулю «Учебные занятия».

Регламентированные рабочей программой воспитания адаптированной образовательной программы воспитательные задачи решаются в рамках реализации календарного учебного графика адаптированной образовательной программы и расписания организации образовательной деятельности обучающихся с ОВЗ по адаптированной образовательной программе. Виды (формы) и сроки реализации учебных занятий с воспитательными задачами, ответственные за исполнение работники профессиональной образовательной

организации представлены в расписании организации образовательной деятельности обучающихся с ОВЗ.

2.1.2. Календарный план воспитательной работы по модулю «Практика».

Воспитательные задачи достигаются во время реализации учебной практики и производственной практики согласно календарному учебному графику адаптированной образовательной программы и расписанию организации образовательной деятельности обучающихся с ОВЗ по адаптированной образовательной программе. Сроки реализации практик и ответственные педагогические работники указаны в расписании организации образовательной деятельности обучающихся с ОВЗ.

2.1.3. Календарный план воспитательной работы по модулю «Самостоятельная работа обучающихся».

Определенные в рабочей программе воспитания адаптированной образовательной программы воспитательные задачи решаются в рамках выполнения обучающимися с ОВЗ самостоятельной работы по разным элементам учебного плана адаптированной образовательной программы согласно календарному учебному графику адаптированной образовательной программы и расписанию организации образовательной деятельности обучающихся с ОВЗ по адаптированной образовательной программе. Сроки реализации и ответственные педагогические работники за организацию самостоятельной работы обучающихся с ОВЗ, в рамках которой достигаются задачи воспитательной работы, указаны в расписании организации образовательной деятельности обучающихся.

2.1.4. Календарный план воспитательной работы по модулю «Промежуточная аттестация».

По данному модулю воспитания воспитательные задачи достигаются в контексте промежуточной аттестации по элементам учебного плана адаптированной образовательной программы по календарному учебному графику адаптированной образовательной программы и расписанию организации образовательной деятельности обучающихся с ОВЗ по адаптированной образовательной программе. Сроки реализации и ответственные педагогические работники за организацию промежуточной аттестации обучающихся с ОВЗ в разных формах указаны в расписании организации образовательной деятельности обучающихся с ОВЗ.

2.1.5. Календарный план воспитательной работы по модулю «Итоговая аттестация».

Воспитательные задачи в рамках модуля «Итоговая аттестации» решаются во время проведения квалификационного экзамена согласно календарному учебному графику адаптированной образовательной программы и расписанию организации образовательной деятельности обучающихся с ОВЗ по адаптированной образовательной программе. Сроки реализации и ответственные работники за организацию итоговой аттестации обучающихся с ОВЗ указаны в расписании организации образовательной деятельности обучающихся.

2.1.6. Календарный план воспитательной работы по модулю «Дополнительное образование».

Занятия, проводимые в рамках настоящего модуля и направленные в том числе на решение воспитательных задач согласно рабочей программе воспитания адаптированной

образовательной программы, осуществляются по планам работы кружков, секций и иных творческих объединений в профессиональной образовательной организации. Сроки реализации занятий и ответственные работники указаны в планах работы (расписаниях занятий) разных форм дополнительного образования в образовательной организации, в которых участвуют обучающиеся по данной адаптированной образовательной программе.

2.2. Календарный план воспитательной работы по модулю «Кураторство».

Календарный план воспитательной работы по данному модулю совпадает с планом воспитательной работы в конкретной учебной группе на регламентированный временной период. Сроки реализации воспитательных занятий их формы и темы, ответственные за их осуществление лица представлены в плане воспитательной работы учебной группы.

2.3. Календарный план воспитательной работы по модулю «Наставничество».

Календарный план воспитательной деятельности по настоящему модулю входит в содержание плана воспитательной работы в конкретной учебной группе на регламентированный временной период. Сроки реализации воспитательных мероприятий их формы и темы, ответственные за их осуществление лица представлены в плане воспитательной работы учебной группы.

2.4. Календарный план воспитательной работы по модулю «Основные воспитательные мероприятия».

Календарный план воспитательной работы по модулю «Основные воспитательные мероприятия» совпадает с соответствующей по времени частью общего плана воспитательной работы в профессиональной образовательной организации на конкретный учебный год и координационным планом общих воспитательных мероприятий для обучающихся, осваивающих адаптированные основные программы профессионального обучения в профессиональной образовательной организации. Сроки реализации воспитательных занятий их формы и темы, ответственные за их осуществление лица представлены в указанных выше планах воспитательной работы образовательной организации на определенный период времени.

2.5. Календарный план воспитательной работы по модулю «Организация предметно-пространственной среды».

Мероприятия, проводимые в рамках настоящего модуля и направленные на решение воспитательных задач согласно рабочей программе воспитания адаптированной образовательной программы, осуществляются по общему плану воспитательной работы в профессиональной образовательной организации на конкретный учебный год, координационному плану общих воспитательных мероприятий для обучающихся, осваивающих адаптированные основные программы профессионального обучения в образовательной организации, а также планам воспитательной работы в учебных группах профессиональной образовательной организации. Сроки реализации мероприятий и ответственные работники указаны в зафиксированных выше планах воспитательной работы.

2.6. Календарный план воспитательной работы по модулю «Взаимодействие с родителями (законными представителями)».

Данный календарный план воспитательной работы реализуется согласно плану воспитательной работы в конкретной учебной группе по направлению «Работа с родителями

(законными представителями) обучающихся» на регламентированный временной период. Сроки реализации мероприятий с родителями (законными представителями) обучающихся с ОВЗ, их формы и темы, ответственные за их осуществление лица представлены в плане воспитательной работы в учебной группе.

2.7. Календарный план воспитательной работы по модулю «Самоуправление».

Занятия с воспитательным потенциалом в рамках данного модуля осуществляются согласно плану работы органов самоуправления обучающихся в профессиональной образовательной организации, являющимся составной частью общего плана воспитательной работы образовательной организации. Сроки реализации занятий и ответственные за исполнение указаны в этом же плане работы.

2.8. Календарный план воспитательной работы по модулю «Профилактика и безопасность».

Мероприятия, проводимые в рамках данного воспитательного модуля и направленные на решение воспитательных задач согласно рабочей программе воспитания адаптированной образовательной программы, осуществляются по общему плану воспитательной работы в профессиональной образовательной организации на конкретный учебный год и планам воспитательной работы в учебных группах образовательной организации. Сроки реализации мероприятий и ответственные работники указаны в общем плане воспитательной деятельности образовательной организации и внутригрупповых планах воспитательной работы.

2.9. Календарный план воспитательной работы по модулю «Социальное партнерство и участие работодателей».

Данный календарный план воспитательной работы входит в содержание общего плана воспитательной работы в профессиональной образовательной организации на конкретный учебный год и отражается в планах воспитательной работы в учебных группах образовательной организации. Сроки реализации мероприятий и ответственные работники указаны в общем плане воспитательной деятельности профессиональной образовательной организации и внутригрупповых планах воспитательной работы образовательной организации.

2.10. Календарный план воспитательной работы по модулю «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство».

2.10.1. Календарный план воспитательной работы по модулю «Профориентационная работа».

Календарный план воспитательной работы по модулю «Профориентационная работа» осуществляется согласно плану профориентационной работы в профессиональной образовательной организации и планам воспитательной работы в учебных группах, в которых обозначены конкретные сроки реализации профориентационных мероприятий и ответственные за их проведение лица.

2.10.2. Календарный план воспитательной работы по модулю «Содействие трудоустройству».

Календарный план воспитательной работы по воспитательному модулю «Содействие трудоустройству» осуществляется согласно плану содействия трудоустройству выпускников

профессиональной образовательной организации и планам воспитательной работы в учебных группах, в которых обозначены конкретные сроки реализации мероприятий по содействию трудоустройству выпускников с ОВЗ и инвалидностью и ответственные за их проведение лица.