

РАССМОТРЕНО:  
Педагогическим советом  
КГБПОУ «БПЛ»  
Протокол № 7 от  
«05 мая 2025 г.

УТВЕРЖДЕНА:  
Приказом директора  
КГБПОУ «БПЛ»  
от 06.05.2025 № 36

АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С  
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ ПО ПРОФЕССИИ  
**16675 ПОВАР**

Квалификация: Повар

Форма обучения: очная

Срок обучения: 1 год 10 месяцев

Период обучения: 01.09.2025- 30.06.2027

Благовещенка 2025

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющим основного общего и среднего общего образования, разработана в соответствии с требованиями профессионального стандарта по профессии 16675 Повар (Приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68148)

**Организация разработчик:**

КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей»

**Разработчики:**

Потапова Н.В.- заместитель директора по УПР

Петренко Л.В.- заместитель директора по УВР

Булахова Н.Д. - методист



**СОГЛАСОВАНО:**

**Руководители предприятий:**

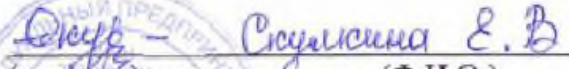

ИП Степаненко Анжелика Ивановна

  
(подпись) (Ф.И.О.)  
 05.05.2025

Председатель ПО «Благовещенский  
оптовый рынок»  
Комбаров Сергей Алексеевич

  
(подпись) (Ф.И.О.)  
 05.05.2025

Директор Кафе «Шоколад»  
Скулкина Елена Валерьевна

  
(подпись) (Ф.И.О.)  
 05.05.2025

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1.</b>	<b>Общие положения</b>	<b>4</b>
1.1	Нормативно - правовые основы разработки АОП ПО	10
1.2	Используемые определения и сокращения	12
1.3	Требования к поступающим	13
<b>2</b>	<b>Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОП ПО</b>	<b>15</b>
2.1	Область и объекты профессиональной деятельности	15
2.2	Виды задач профессиональной деятельности	15
2.3	Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОП ПО	15
2.4	Результаты реализации АОП ПО	16
2.5	Структура АОП ПО	22
2.6	Трудоемкость АОП ПО	23
2.7	Срок освоения АОП ПО	24
<b>3.</b>	<b>Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОП ПО</b>	<b>25</b>
<b>4</b>	<b>Контроль и оценка результатов освоения АОП ПО</b>	<b>29</b>
<b>5</b>	<b>Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья</b>	<b>32</b>
5.1	Кадровое обеспечение процесса обучения	32
5.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение	37
5.3	Материально-техническое обеспечение	41
5.4	Организации практики обучающихся в процессе реализации АОП ПО	42
<b>6</b>	<b>Сопровождение образовательного процесса лиц с инвалидностью, с ОВЗ с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)</b>	<b>43</b>
	<b>Заключение об экспертизе адаптированной образовательной программы профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессии 16675 повар</b>	<b>47</b>

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения (далее – АОП ПО) по программам профессиональной подготовки по профессии **16675 Повар** – образовательная программа, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц (Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №s 273-ФЗ). АОП ПО реализуется для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющих основного общего и среднего общего образования и обучавшимся по адаптированным основным общеобразовательным программам.

АОП ПО представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанный на основе Профессионального стандарта по профессии 16675 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. №113н, с учетом ЕТКС работ и профессий рабочих, выпуск 51 (Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30), регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся с особыми образовательными потребностями.

**Целью программы** является создание условий для получения качественной профессиональной подготовки, развития и формирования учебно-познавательного и творческого потенциала, социальной адаптации обучающихся-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития).

Реализация адаптированной образовательной программы по профессии **16675 Повар** ориентирована на решение **следующих задач:**

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессионального обучения по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности профессионального обучения по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития);
- повышение качества профессионального обучения по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития);

- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося с нарушениями интеллектуального развития;
- создание единых подходов к организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения для данной категории обучающихся.
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

К лицам с нарушением интеллекта (умственно отсталым) относятся лица со стойким, необратимым нарушением преимущественно познавательной сферы, возникающим вследствие органического поражения коры головного мозга, имеющего диффузный (разлитой) характер. Специфической особенностью дефекта при умственной отсталости является нарушение высших психических функций – отражения и регуляции поведения и деятельности, что выражается в деформации познавательных процессов, при которых страдают эмоционально-волевая сфера, моторика, личность в целом. Все это приводит к нарушению социальной адаптации умственно отсталых людей в обществе.

#### Психолого-педагогическая характеристика обучающихся с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития)

Восприятие	<p>Замедленный темп восприятия. Обучающимся требуется гораздо больше времени для восприятия предлагаемого материала. Замедленность восприятия усугубляется еще и тем, что из-за умственного недоразвития они с трудом выделяют главное, не понимают внутренние связи между частями воспринимаемого объекта.</p> <p>Недостаточная дифференцированность воспринимаемого. Узость объема восприятия. Обучающиеся выхватывают отдельные части в обзореваемого объекте, в прослушанном тексте, не видя и не слыша иногда важный для общего понимания материал, что, безусловно, сказывается на качестве их обучения. Узость объема восприятия приводит к трудностям ориентировки в новой ситуации, месте.</p> <p>Низкий уровень развития константности восприятия. Недостаточная активность восприятия проявляется в слабой поисковой активности и приводит к трудностям восприятия в усложненных условиях</p> <p>Трудности восприятия пространства и времени, что мешает им ориентироваться в окружающем.</p>
------------	--

Внимание	<p>Нарушения как активного, так и пассивного внимания.</p> <p>Низкий объем внимания.</p> <p>Неустойчивость внимания.</p> <p>Низкий уровень развития распределения внимания, поэтому одновременное выполнение двух операций недоступно.</p> <p>Трудности при переключении внимания с одного объекта на другой.</p> <p>Быстрая утомляемость внимания.</p>
Мышление	<p>Мышление развивается значительно медленнее и в гораздо более поздние сроки. Не все виды мышления, особенно словесно-логическое, достигают у обучающихся с нарушением интеллектуального развития такого уровня, который прослеживается в мыслительной деятельности детей с нормальным интеллектом.</p> <p>Затруднения в обобщении. Обобщения часто носят случайный, а не родовой характер. Отмечается неспособность группировать объекты после изменения параметров.</p> <p>Сниженная способность к классификации.</p> <p>Неспособность действовать по аналогии. Обучающиеся часто не могут перенести способ решения с одной задачи на другую.</p> <p>Анализ отличается бедностью, непоследовательностью и фрагментарностью. Схожие детали при анализе остаются незамеченными, бессистемность анализа.</p> <p>Неадекватный, фрагментарный синтез.</p> <p>Неспособность к установлению причинно-следственной связи между объектами и явлениями, непонимание последовательности событий.</p> <p>Снижение способности к сравнению. Различия предметов находятся проще, чем сходство.</p> <p>Недоразвитие абстрактного мышления. Характерно непонимание метафорического, переносного смысла.</p> <p>Нарушение динамики мыслительной деятельности проявляется в форме лабильности и инертности мышления.</p> <p>Инертность мышления, затрудненность переключения с одной мысли на другую, т.е. вязкость мышления, проявляется в обстоятельности и излишней детализации.</p>

Память	<ul style="list-style-type: none"> <li>– неспособность к целенаправленному запоминанию;</li> <li>– замедленный темп усвоения нового материала;</li> <li>– низкий объем памяти (объем равен 3–4 объектам);</li> <li>– слабость произвольной памяти;</li> <li>– низкая точность воспроизведения;</li> <li>– сниженная способность к логическому запоминанию;</li> <li>– преобладание непроизвольного запоминания.</li> </ul> <p>Лучше запоминают многократно повторяемую, яркую информацию.</p>
Речь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– системное недоразвитие речи (нарушения фонетической, лексической, грамматической сторон речи);</li> <li>– трудности понимания речи, многоступенчатых инструкций; малый словарный запас;</li> <li>– трудности звукобуквенного анализа и синтеза, что приводит к существенным трудностям овладения письменной речью</li> </ul>
Движения (моторика)	<p>Двигательные навыки формируются с задержкой, затруднена пространственная ориентировка, двигательная активность часто носит нецеленаправленный характер;</p> <p>Недостаточность развития точности движений, координации и равновесия, наличие стереотипных движений и других моторных расстройств.</p> <p>Недостатки моторики умственно отсталых, выражающиеся в замедленности движений, неуклюжести, в неравномерном характере движений, обусловлены неустойчивостью внимания.</p> <p>Скорость и точность выполнения ручных операций (легко автоматизируемые действия) выполняются умственно отсталыми сравнительно хорошо.</p>
Поведение	<p>Безынициативность, неумение самостоятельно действовать; импульсивность; повышенная возбудимость или заторможенность; слабость собственных намерений; стереотипность, сниженная самооценка; деструктивность.</p>

Особенности обучающихся	Недоразвитие мышления, интеллекта, познавательной деятельности, эмоционально-волевой сферы, интересов, убеждений, высших культурных потребностей. Замедленный темп психического развития, личностная незрелость. Ограниченные возможности общего развития, развития способностей. Инертность, вялость, снижение активности, работоспособности. У некоторых обнаруживается замкнутость и неконтактность. Низкий уровень самосознания, общения. Основные компоненты структуры личности умственно отсталых детей те же, что и у их нормальных сверстников
Специфика учебно-познавательной деятельности, обусловленная нарушенным интеллектом	<ul style="list-style-type: none"> <li>– снижение способности к абстрактному мышлению;</li> <li>– неумение обобщать и устанавливать причинно-следственные связи и зависимости, решать логические задачи;</li> <li>– трудности с переносом полученных знаний и умений в новые условия;</li> <li>– снижение возможностей в овладении сложными понятиями,</li> <li>– низкая продуктивность внимания и памяти;</li> <li>– выраженное стремление опираться в процессе усвоения новой учебной информации на эмпирическое восприятие материала;</li> <li>– своеобразие двигательной сферы;</li> </ul>

Обучение обучающихся с инвалидностью и лиц с ОВЗ в лицее обеспечено равным доступом к образованию с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей. Потребностям обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) соответствует образовательная среда лицея, наиболее благоприятная для них. Все обучающиеся с самого начала включены в образовательную и социальную жизнь образовательной организации.

Обучающиеся с ОВЗ с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), обучающиеся по АОП ПО по профессии **16675 Повар** учатся в отдельной группе, численность группы 10-15 чел.

Адаптированная образовательная программа ПО по профессии **16675 Повар** содержит комплекс учебно-методической документации, включая учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, практик, иных компонентов, определяет объем и содержание образования по профессии, планируемые результаты освоения образовательной программы, специальные условия образовательной деятельности.

АОП ПО ежегодно актуализируется, при необходимости обновляется в



части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, контрольно-оценочных средств, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся с особыми образовательными потребностями.

**Основными пользователями АОП ПО являются:**

- преподаватели, мастера производственного обучения лица;
- обучающиеся лица с инвалидностью, с ОВЗ с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) по профессии **16675 Повар**;
- администрация и коллективные органы управления лица;
- поступающие лица и их родители (законные представители);
- работодатели.

**Характеристика профессионального стандарта**

Профессиональный стандарт **16675 Повар**, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022г. №113н, регламентирует **вид профессиональной деятельности**: производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания. В профессиональном стандарте описаны 4 обобщенных трудовых функций, и соответствующие им трудовые функции. В основу АОП ПО заложена **обобщенная трудовая функция**: приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара

**Основная цель вида профессиональной деятельности**: приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

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

Нормативную правовую основу разработки АОП ПО по профессии *16675 Повар* составляют:

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» (в ред. от 31.07.2025г.);
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. от 31.07.2025г.);
- Постановление Правительства РФ от 11.06.2015 N 585 (ред. от 22.04.2024) "О порядке подготовки доклада о мерах, принимаемых для выполнения обязательств Российской Федерации по Конвенции о правах инвалидов" (вместе с "Правилами подготовки доклада о мерах, принимаемых для выполнения обязательств Российской Федерации по Конвенции о правах инвалидов");
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 № ДЛ-1/05вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с «Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»);
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 N ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»);
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. N ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 4 августа 2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
- Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 N 534 (ред. от 05.11.2024) "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 N 74776);
- Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным

программам профессионального обучения" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59784);

– Распоряжение Минпросвещения России от 20.02.2019г. № Р-93 «Об утверждении примерного Положения о психолого-педагогическом консилиуме образовательной организации».

– Профессиональный стандарт **16675 Повар**, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. №113н.;

– Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51;

– Постановление Правительства РФ от 11.10.2023 N 1678 "Об утверждении Правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ";

– Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 N 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 22 декабря 2017 г. N 06-2023 «Методические рекомендации по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограничениями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»;

– Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 № 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»);

– Федеральный закон от 24 сентября 2022 г. № 371-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» и статью 1 Федерального закона «Об обязательных требованиях в Российской Федерации».

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 1 февраля 2024 г. № 67 «О внесении изменений в некоторые приказы министерства просвещения РФ, касающиеся федеральных адаптированных образовательных программ»;

– Локальные нормативные акты КГБПОУ «БПЛ».

## 1.2 Используемые определения и сокращения

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПО – профессиональное обучение УД – учебная дисциплина

УП – учебная практика

ПП – производственная практика

ГИА – государственная итоговая аттестация

АОП ПО – адаптированная образовательная программа профессионального обучения

### **1.3 Требования к поступающему**

К поступающему на обучение по программе профессионального обучения по профессиям рабочих, должностям служащих, не предъявляются требования к уровню общего образования.

На обучение поступают лица, с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющие основного общего и среднего общего образования.

Приём на обучение по АОП ПО проводится по личному заявлению с предоставлением документов, удостоверяющих его личность, гражданство (оригинал или ксерокопия).

Поступающий на обучение по примерной адаптированной программе ПО предоставляет:

- документ, удостоверяющий личность (копия); свидетельство об образовании (оригинал, копия);
- заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией для обучения по данной специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения (поступающий с ОВЗ);
- заключение МСЭ (поступающий с инвалидностью);
- индивидуальную программу реабилитации или абилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда (поступающий с инвалидностью).

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.**

Обучающиеся, освоившие адаптированную программу профессионального обучения по профессии **16675 Повар** и сдавшие по окончании обучения итоговую аттестацию, получают возможность применить свои знания и умения по:

- выполнению вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий;
- выполнению подготовительных работ по подготовке рабочего места повара;
- выполнению заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий;

с уровнем квалификации – 2, 3 разряд.

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

Основная цель вида профессиональной деятельности: Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Обучающийся по профессии **16675 Повар** осваивает обобщенные трудовые функции:

- выполнению вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий;
- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара.

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

Выпускник, освоивший АОП ПО, должен освоить следующие трудовые функции:

- 1) выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий;
- 2) выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара;
- 3) выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

## 2.4. Результаты реализации АОП ПО.

Вид профессиональной деятельности	Профессиональный стандарт/ЕТКС рабочих, служащих	Программа профессионального обучения
<b>Трудовая функция (2 разряд, ЕТКС)</b>	<b>Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий</b>	<b>Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий</b>
Умения	<p>Выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий; выполнять очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;</p> <p>Перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель, удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси;</p> <p>Мыть овощи, промывать их после очистки, доочистки;</p> <p>Нарезать хлеб, зелень, овощи; размораживать рыбу, мясо, птицу; производить разделку, потрошение рыбы, птицы, сельди, кильки, обработку субпродуктов;</p> <p>Рационально организовывать своё рабочее место;</p> <p>Соблюдать правила охраны труда, санитарии и гигиены, внутреннего распорядка;</p> <p>Пользоваться средствами пожаротушения, оказывать первую помощь при несчастных случаях.</p>	<p>У1.Выполнять очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;</p> <p>У2.Перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель, удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси;</p> <p>У3.Мыть овощи, промывать их после очистки, доочистки;</p> <p>У4.Нарезать хлеб, зелень, овощи;</p> <p>У5.Размораживать рыбу, мясо, птицу; производить разделку, потрошение рыбы, птицы, сельди, кильки, обработку субпродуктов;</p> <p>У6.Рационально организовывать своё рабочее место;</p> <p>У7.Соблюдать правила охраны труда, санитарии и гигиены, внутреннего распорядка;</p> <p>У8.Пользоваться средствами пожаротушения, оказывать первую помощь при несчастных случаях;</p>



Знания	Правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов, а также требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; Правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей; Устройство, правила регулировки и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок; Безопасные приёмы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.	31.Правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов, а также требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; 32.Правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей; 33.Безопасные приёмы работы при ручной нарезке хлеба.
<b>Трудовая функция (3 разряд, профстандарт, ЕТКС)</b>	<b>Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара</b>	<b>Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара</b>
Трудовые действия	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
Умения	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Использовать посудомоечные машины. Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования. Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после	У9.Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; У10.Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; У11.Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления;

	их приготовления	
Знания	<p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними.</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек в организациях общественного питания (ХАССП).</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>34. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними.</p> <p>35. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>36. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>
<b>Трудовая Функция (3 разряд, профстандарт, ЕТКС)</b>	<b>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</b>	<b>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</b>
Трудовые действия	<p>Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий.</p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении</p>	<p>Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий.</p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>

	<p>блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос.</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.</p>	<p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.</p>
Умения	<p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения.</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им.</p> <p>Производить обработку овощей, фруктов и грибов.</p> <p>Нарезать и формовать овощи и грибы.</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты.</p> <p>Готовить блюда и гарниры из</p>	<p>У12.Проверять органолептическим способом качество сырья и блюд, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>У13.Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>У14.Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;</p> <p>У15.Производить обработку овощей, фруктов и грибов;</p> <p>У16.Нарезать и формовать овощи и грибы;</p> <p>У20.Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>У17.Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>У18.Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>У19.Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные</p>

	<p>овощей.  Готовить каши и гарниры из круп.  Готовить блюда из яиц.  Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий.  Готовить блюда из бобовых.  Готовить блюда из рыбы  Готовить блюда из морепродуктов.  Готовить блюда из мяса и мясных продуктов.  Готовить блюда из домашней птицы.  Готовить мучные блюда.  Готовить горячие напитки.  Готовить сладкие блюда.  Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка.  Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос.  Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (POS терминалами).  Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия.</p>	<p>полуфабрикаты;  У20.Готовить блюда и гарниры из овощей, круп, каш, яиц, макаронных изделий, бобовых;  У21.Готовить блюда из рыбы и морепродуктов;  У22.Готовить полуфабрикаты и блюда из мяса домашней птицы и рыбы;  У23.Готовить разные виды теста и изделия из него;  У24.Готовить мучные блюда;  У25.Готовить горячие напитки;  У26.Готовить сладкие блюда;</p>
Знания	<p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.  Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.  Требования к качеству,</p>	<p>37.Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.  38.Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>

	<p>безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий. Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания. Принципы ХАССП в организациях общественного питания.</p>	<p>39.Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения. 310.Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий. 311.Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству. 312.Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. 313Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям. 314Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.</p>
--	--	--

## 2.5. Структура АОП ПО

Индекс	Наименование учебных предметов, практик
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>
ОП.01	Калькуляция и учет
ОП.02	Товароведение продовольственных товаров
ОП.03	Охрана труда
ОП.04	Основы безопасности и защиты родины
ОП.05	Информатика
ОП.06	Физиология питания, санитария и гигиена
<b>АЦ.00</b>	<b>Адаптационный цикл</b>
АЦ.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АЦ.02	Психология личности и профессиональное самоопределение
АЦ.03	Коммуникативный практикум
АЦ.04	Адаптированная физическая культура
<b>ПП.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Выполнение работ по приготовлению качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания</b>
МДК.01.01	Кулинария
МДК.01.02	Организация производства предприятий общественного питания
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
	<b>Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)</b>

## 2.6. Трудоемкость АОП ПО

### Трудоемкость обучения

Наименование формы обучения и анализируемого компонента адаптированной программы профессионального обучения	Количество часов
<i>1</i>	<i>2</i>
Максимальная учебная нагрузка обучающихся	2460
<i>лекции, уроки</i>	1200
<i>практические занятия</i>	1647
Учебная и производственная практики	1248
<i>учебная практика</i>	870
<i>производственная практика</i>	378
Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	12

Возможно профессиональное обучение обучающихся по индивидуальному учебному плану и соответствующему календарному учебному графику. В этом случае его продолжительность может быть изменена с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося. Образовательная деятельность по примерной адаптированной образовательной программе организуется в соответствии с расписанием организации образовательной деятельности обучающихся, которое составляется КГБПОУ «БПЛ» самостоятельно на основе учебного плана и календарного учебного графика.

Лицу, прошедшему соответствующее обучение и аттестацию в полном объеме, выдается свидетельство об обучении.

## 2.7. Срок освоения АОП ПО

Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы по профессии **16675 Повар**: 1 год 10 месяцев (без требований к уровню общего образования), присваиваемая квалификация – повар 2, 3 разряда.

Срок обучения по адаптированной образовательной программе ПО  
по профессии **16675 Повар**

Наименование элемента адаптированной образовательной программы	Количество недель
<i>1</i>	<i>2</i>
Теоретическое обучение (включая время, выделяемое на промежуточную аттестацию)	40
Учебная практика (включая время, выделяемое на промежуточную аттестацию по учебной практике)	29
Производственная практика (включая время, выделяемое на промежуточную аттестацию по производственной практике)	12,6
Государственная итоговая аттестация	0,4
Каникулы	13
Итого	95



### 3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ АОП ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

#### Учебный план

Учебный план по профессии **16675 Повар** определяет следующие характеристики АОП ПО: объемные параметры учебной нагрузки в целом, по семестрам; перечень дисциплин, учебной и производственной практик; последовательность изучения дисциплин; виды учебных занятий; распределение различных форм промежуточной аттестации по семестрам; объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 30 академических часов в неделю.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 2 недели в зимний период и 9 недель в летний период.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются из расчета 4 часа на одного в год. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Индекс	Наименование учебных предметов, практик	Форма промежуточной аттестации с указанием семестра	Всего занятий	в т. ч.			1 семестр (17 нед)	2 семестр (24 нед)	3 семестр (17 нед)	4 семестр (24 нед)
				Теоретических занятий	Лаб. и практ. занятий, вкл. практическую подготовку	Промежуточная аттестация				
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>412</b>	<b>314</b>	<b>88</b>	<b>10</b>	<b>154</b>	<b>186</b>	<b>34</b>	<b>38</b>
ОП.01	Калькуляция и учет	ДЗ/1	40	18	20	2	40			
ОП.02	Товароведение продовольственных товаров	ДЗ/2	98	86	10	2	38	60		
ОП.03	Охрана труда	З/1	56	50	4	2	56			
ОП.04	Основы безопасности и защиты родины	ДЗ/2	106	95	10	1		106		
ОП.05	Информатика	ДЗ/4	72	36	34	2			34	38
ОП.06	Физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ/2	40	29	10	1	20	20		
<b>АЦ.00</b>	<b>Адаптационный цикл</b>		<b>408</b>	<b>133</b>	<b>265</b>	<b>10</b>	<b>110</b>	<b>72</b>	<b>154</b>	<b>72</b>
АЦ.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	З/1	60	58	0	2			60	
АЦ.02	Психология личности и профессиональное самоопределение	ДЗ/3	60	30	28	2			26	34
АЦ.03	Коммуникативный практикум	ДЗ/1	76	42	33	1	76			
АЦ.04	Адаптированная физическая культура	З1-З, ДЗ-4	212	3	204	5	34	72	68	38
<b>ПП.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>1628</b>	<b>315</b>	<b>1294</b>	<b>19</b>	<b>246</b>	<b>462</b>	<b>322</b>	<b>598</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Выполнение работ по приготовлению качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания</b>		<b>1628</b>	<b>315</b>	<b>1294</b>	<b>19</b>	<b>246</b>	<b>462</b>	<b>322</b>	<b>598</b>
МДК.01.01	Кулинария	Э/4	316	268	42	6	70	94	70	82
МДК.01.02	Организация производства предприятий общественного питания	ДЗ/2	64	47	16	1	32	32		
УП.01	Учебная практика	ДЗ/4	870	0	864	6	144	336	252	138
ПП.01	Производственная практика	ДЗ/4	378	0	372	6				378
	<b>Итоговая аттестация</b>		<b>12</b>							<b>12</b>
	<b>Итого:</b>		<b>2460</b>	<b>762</b>	<b>1647</b>	<b>39</b>	<b>510</b>	<b>720</b>	<b>510</b>	<b>720</b>
		Дисциплин					366	384	258	192
		Учебной практики					144	336	252	138
		Производственной практики					0	0	0	378
		Экзаменов					0	0	0	2
		Зачетов, дифференцированных зачетов (без учета ФК)					3	4	1	5

## Календарный учебный график

В графике учебного процесса указывается последовательность реализации АОП ПО по профессии **16675 Повар**, включая теоретическое обучение, практики и итоговую аттестацию, каникулы.

Календарный учебный график на 2025 - 2026 учебный год. 1 курс																																																	
Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				июль				август			
курс 1		1-6	8-13	15-20	22-27	29-4	6-11	13-18	20-25	27-1	3-8	10-15	17-22	24-29	1-6	8-13	15-20	22-27	итого ч	29-3	5-10	12-17	19-24	26-31	2-7	9-14	16-21	23-28	2-7	9-14	16-21	23-28	30-4	6-11	13-18	20-25	27-2	4-9	11-16	18-23	25-30	1-6	8-13	15-20	22-27	29-30	итого ч		
ОП.01	Калькуляция и учет	6	6	6	6	6	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	40	29-3																										0			
ОП.02	Товаросведение продовольственных товаров	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	38		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4											60				
ОП.03	Охрана труда	2	4	6	4	4	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	6	56																										0				
ОП.04	Основы безопасности и защиты Родины																		0		6	6	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	106				
ОП.06	Физиология питания, санитария и гигиена	4	4	4	4	4													20														2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20				
АЦ.03	Коммуникативный практикум	4	4	4	6	6	4	4	4	4	4	6	6	4	4	4	4	4	76																									0					
АЦ.04	Адаптированная физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34		2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	2	2	2	2	72				
МДК.01.01	Кулинария	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	70		6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	2	2								94				
МДК.01.02	Организация производства предприятий общественного питания	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	32						2	2	2	2	2						2	2	2	4	4	4	4			32					
УП.01	Учебная практика						12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144		12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	12		336			
	Итого, ч	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	510		30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	24	6	720				

Календарный учебный график на 2026 - 2027 учебный год																																																	
Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				июль				август			
курс 2		1-5	7-12	14-19	21-26	28-3	5-10	12-17	19-24	26-31	2-7	9-14	16-21	23-28	30-5	7-12	14-19	21-26	итого	28-1	4-9	11-16	18-23	25-30	1-6	8-13	15-20	22-27	1-6	8-13	15-20	22-27	22-27	29-3	5-10	12-17	19-24	26-1	3-8	10-15	17-22	24-29	31-5	7-12	14-19	21-26	28-30	итого	
ОП.05	Информатика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	28-1		2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	2	4	4	4												38		
АЦ.01	Социальная адаптация и основы социально-	6	4	4	6	4	6	4	6	4	2	2	2	2	2	2	2	2	60																											0			
АЦ.02	Психология личности и профессиональное самоопределение	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					26			4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2													34				
АЦ.04	Адаптированная физическая культура	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	68			4	4	4	4	4	2	2	2	4	4	4	4												38				
МДК.01.01	Кулинария	4	6	6	4	6	4	6	4	6	2	2	2	2	4	4	4	4	70			6	8	8	8	8	8	8	8	8	6	6													82				
УП.02	Учебная практика	12	12	12	12	12	12	12	12	18	18	18	18	18	18	18	18	18	252			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	6											138			
ПП.01	Производственная практика																		0																									378					
ИА	Итоговая аттестация																		0																									12					
	Итого, ч	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	510			28	30	30	30	30	28	28	30	28	28	28	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	12	720		

		Каникулы
		Экзамен
		Учебная практика
		Производственная практика

## Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного, общепрофессионального и профессионального циклов

**Адаптационный учебный цикл** предназначен для формирования учебных знаний, умений, опыта, способствующих освоению учебных дисциплин адаптационного, общепрофессионального и профессионального циклов обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Адаптационный цикл состоит из адаптационных дисциплин:

АЦ.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АЦ.02	Психология личности и профессиональное самоопределение
АЦ.03	Коммуникативный практикум
АЦ.04	Адаптированная физическая культура

Качество освоения учебных дисциплин адаптационного цикла

оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль и промежуточную аттестацию проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину. Формы промежуточной аттестации определены учебным планом.

Рабочие программы адаптированных учебных дисциплин общепрофессионального цикла разработаны в соответствии с Профессиональным стандартом по профессии **16675 Повар**. Объем, распределение УД по семестрам, формы промежуточной аттестации определены учебным планом.

Перечень программ дисциплин общепрофессионального цикла

- ОП.01 Калькуляция и учет
- ОП.02 Товароведение продовольственных товаров
- ОП.03 Охрана труда
- ОП.04 Основы безопасности и защиты родины
- ОП.05 Информатика
- ОП.06 Физиология питания, санитария и гигиена

#### **Адаптированные программы профессионального цикла**

Профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных дисциплин. Рабочие программы УД разработаны на основе требований Профессионального стандарта по профессии **16675 Повар**. Объем, распределение УД по семестрам, формы промежуточной аттестации определены учебным планом.

Перечень программ учебных дисциплин профессионального цикла

- ПМ.01** **Выполнение работ по приготовлению качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания**
- МДК.01.01 Кулинария
- МДК.01.02 Организация производства предприятий общественного питания
- УП.01 Учебная практика
- ПП.01 Производственная практика

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **Материалы, обеспечивающие оценку качества освоения АОП ПО**

Оценка качества освоения АОП ПО для обучающихся с инвалидностью, с ОВЗ включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся в соответствии с локальными нормативными актами лица.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации обучающихся с инвалидностью, с ОВЗ устанавливаются лицеем самостоятельно с учетом ограничений здоровья по каждой дисциплине и практике и доводятся до сведения обучающихся.

#### **Текущий контроль**

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем, мастером п/о в процессе проведения теоретического обучения, лабораторных работ, практических занятий, выполнения индивидуальных и домашних заданий, а также в режиме тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности.

#### **Промежуточный контроль**

Промежуточный контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется с учетом особенностей состояния здоровья, в форме зачетов, дифференцированных зачетов, комплексных дифференцированных зачетов, экзаменов. Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидностью, с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачетам, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете. Возможно установление лицеем индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися с инвалидностью, с ОВЗ.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого определяются контрольные точки по завершению изучения раздела или темы дисциплины, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала.

Для подготовки к промежуточной аттестации проводятся консультации за счет бюджета времени, отведенного на консультации.

Для аттестации обучающихся с инвалидностью, с ОВЗ на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям программы ПО создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить уровень сформированности умений, знаний, трудовых действий.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам разрабатываются и утверждаются лицеем самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка сформированности трудовых действий обучающихся.

### **Квалификационный экзамен**

Квалификационный экзамен является формой итоговой аттестации. Итоговая аттестация выпускников (ИА), завершающих обучение по АОП ПО по профессии **16675 Повар**, является обязательной и осуществляется после освоения адаптированной образовательной программы в полном объеме. ИА представляет собой процесс оценивания уровня квалификации выпускников на основе требований Профессионального стандарта и с учетом ЕТКС работ и профессий рабочих (выпуск 51 (Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30) и завершается выдачей документа государственного образца об уровне квалификации.

Для выпускников, осваивающих программу ПО, итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе квалификационного разряда (2 или 3).

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте. Для проведения квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении ИА для лиц с нарушением интеллекта обеспечивается соблюдение следующих требований:

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется дополнительное время;
- формулировка заданий максимально упрощена, понятна для обучающихся.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении итоговой аттестации.

В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Процедура сдачи квалификационного экзамена для выпускников с ограниченными возможностями здоровья должна предусматривать предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи.

Оценка качества освоения АОП ПО осуществляется по результатам сдачи квалификационного экзамена.

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

### **5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения**

Реализация АОП ПО по профессии **16675 Повар** обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Мастера производственного обучения имеют на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Педагоги проводят обучение обучающихся в соответствии с требованиями Профессионального стандарта по профессии **16675 Повар**; знают современные педагогические технологии продуктивного, дифференцированного обучения, развивающего обучения, современные формы и методы обучения и воспитания обучающихся, физиологию, психологию и методику профессионального обучения для лиц с умственной отсталостью.

Педагогические работники, участвующие в реализации программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, ознакомлены с психофизическими особенностями лиц с ограниченными возможностями здоровья, и учитывают их при организации образовательного процесса.

Повышение квалификации для организации работы с лицами с ограниченными возможностями здоровья является важным направлением в деятельности КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей». Педагог-психолог, социальный педагог, педагогические и руководящие работники повышают квалификацию на семинарах, курсах повышения квалификации, при систематическом ознакомлении с методическими рекомендациями, приказами Министерства образования и науки Алтайского края по организации работы с обучающимися ограниченными возможностями.

На заседаниях Педагогического совета, Методического объединения обсуждаются вопросы организации инклюзивного образования, определяются основные проблемы реализации инклюзии, намечаются пути их решения.

## Квалификационный анализ кадрового состава, реализующего АОП ПО

Реализация АОП ПО по профессии **16675 Повар** обеспечивается педагогическими работниками КГБПОУ «Благовещенский ПЛ», квалификация которых отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Индекс	Наименование УД, УП, ПП	Ф.И.О. преподавателя, квалификация, уровень образования, образовательное учреждение, курсы повышения квалификации
ОП.00	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	
ОП.01	Калькуляция и учет	<b>Ялова Л.С.</b> , СПО 1988г., Алтайский индустриально-педагогический техникум, <b>Квалификация</b> «Техник-механик, мастер производственного обучения» по специальности «Механизация сельского хозяйства» Свидетельство, 2008г., КГОУНПО «Профессиональное училище №54» по профессии «Повар, кондитер», квалификация «Повар, пятый разряд, кондитер, пятый разряд». <b>ПП:</b> ООО «ИНФОУРОК», 300 ч., 17.01.2024г., «Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС (нового поколения)», квалификация «преподаватель» Удостоверение ЧОУ ДПО «Центр «ПСГ», 11.06.2024, протокол № ОТ 24-06-11-00035 «Программа обучения безопасным методам и приемам выполнения работ при воздействии вредных и (или) опасных производственных факторов, источников опасности, идентифицированных в рамках специальной оценки условий труда и оценки профессиональных рисков»; <b>ПК:</b> АНО «Агентство поддержки государственных инициатив» и сетевое издание «Единыйурок.рф», октябрь 2023г., Второй интерактивный семинар «Актуальные изменения в образовательном законодательстве России: обзор и предотвращение нарушений» Включена в перспективный план-повышения квалификации на 2024-2025гг. <b>Высшая квалификационная категория</b>
ОП.02	Товароведение продовольственных товаров	
ОП.03	Охрана труда	<b>Алексеев Я.В.</b> , ВПО, 2011г., Санкт-Петербург Автономное образовательное учреждение ВПО «Ленинградский государственный университет им. А.С. Пушкина» Квалификация «Юрист» по специальности «Юриспруденция» <b>ПК:</b> ООО «ВНОЦ СОТех», сентябрь 2024г., 16 час., «Содержание и методика преподавания дисциплины «Основы права» в организациях среднего профессионального образования с учетом требований ФГОС СПО» <b>ПК:</b> ООО «ВНОЦ СОТех», сентябрь 2024г., 16 час., «Организация обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в образовательных организациях среднего профессионального и высшего образования»»



		<b>Высшая квалификационная категория</b>
ОП.04	Основы безопасности и защиты родины	<p><b>Петренко А.И.</b>, ВПО 2008г., ГУВПО «Барнаульский государственный педагогический университет»</p> <p><b>Квалификация</b> «Педагог по физической культуре» по специальности «Физическая культура»</p> <p><b>ПК:</b> ФГАОУ ВО «Государственный университет просвещения», июль 2024г., 36 ч., «Особенности преподавания учебного предмета «Основы безопасности и защиты Родины» в условиях внесения изменений в ФОП ООО и ФОП СОО»</p> <p><b>ПП:</b> АНПОО «КОЦ «Сириус», декабрь 2022г., 256ч., «Основы безопасности жизнедеятельности: теория и методика преподавания в образовательной организации», «Учитель, преподаватель основ безопасности жизнедеятельности»</p> <p><b>ПК:</b> АНПОО «КОЦ «Сириус», декабрь 2022г, 32ч., «Современный урок физической культуры в условиях реализации ФГОС СОО, ФГОС СПО»</p> <p><b>ПК:</b> ФГАОУ ВО «Государственный университет просвещения», июль 2024г., 36 час., «Особенности преподавания учебного предмета «Основы безопасности и защиты Родины» в условиях внесения изменений в ФОП ООО и ФОП СОО»;</p> <p><b>Первая квалификационная категория</b></p>
ОП.05	Информатика	<p><b>Поседкина Ю.В.</b>, ВПО, 2017г., Алтайский государственный педагогический университет, квалификация бакалавр по специальности 44.03.01 Педагогическое образование</p> <p>Физическая культура</p> <p><b>ПП:</b> ООО «ИНФОУРОК», февраль 2024г., 540ч., «Информатика: теория и методика преподавания в образовательной организации», «Учитель информатики»;</p> <p><b>ПК:</b> ООО «Инфоурок», апрель 2024г., 108 ч., «Microsoft Word: основы работы» в текстовом редакторе</p> <p><b>ПК:</b> ООО «Инфоурок», май 2024, 72 ч., «Цифровая грамотность: основы информационных технологий и их применения»</p>
ОП.06	Физиология питания, санитария и гигиена	<p><b>Ялова Л.С.</b>, СПО 1988г., Алтайский индустриально-педагогический техникум,</p> <p><b>Квалификация</b> «Техник-механик, мастер производственного обучения» по специальности «Механизация сельского хозяйства»</p> <p>Свидетельство, 2008г., КГОУНПО «Профессиональное училище №54» по профессии «Повар, кондитер», квалификация «Повар, пятый разряд, кондитер, пятый разряд».</p> <p><b>ПП:</b> ООО «ИНФОУРОК», 300 ч., 17.01.2024г., «Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС (нового поколения)», квалификация «преподаватель»</p> <p>Удостоверение ЧОУ ДПО «Центр «ПСГ», 11.06.2024, протокол № ОТ 24-06-11-00035 «Программа обучения безопасным методам и приемам выполнения работ при воздействии вредных и (или) опасных производственных факторов, источников опасности, идентифицированных в рамках специальной оценки условий труда и оценки профессиональных рисков»;</p> <p><b>ПК:</b> АНО «Агентство поддержки государственных инициатив» и сетевое издание «Единыйурок.рф»,</p>

		<p>октябрь 2023г., Второй интерактивный семинар «Актуальные изменения в образовательном законодательстве России: обзор и предотвращение нарушений»</p> <p>Включена в перспективный план-повышения квалификации на 2024-2025гг.</p> <p><b>Высшая квалификационная категория</b></p>
АЦ.00	<b>Адаптационный цикл</b>	
АЦ.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	<p><b>Булахова Н.Д.</b>, ВПО 1987г., Бельцкий государственный педагогический институт им. А.Руссо</p> <p><b>Квалификация</b> «Преподаватель дошкольной педагогики и психологии» по специальности «Педагогика и психология (дошкольная)», методист по дошкольному воспитанию.</p> <p><b>ПК:</b> КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж», май 2022г.,36ч., «Организация инклюзивного обучения лиц с инвалидностью и ОВЗ в системе СПО»;</p> <p><b>Высшая квалификационная категория</b></p>
АЦ.02	Психология личности и профессиональное самоопределение	<p><b>Иванкова И.В.</b>, Высшее, 2000г., г.Барнаул, Барнаульский государственный педагогический университет, квалификация «Преподаватель Дошкольной Педагогики и Психологии» по специальности «Дошкольная Педагогика и Психология»</p>
АЦ.03	Коммуникативный практикум	
АЦ.04	Адаптированная физическая культура	<p><b>Хомкина К.В.</b>, СПО, 2016г.КГБПОУ «Благовещенский строительный техникум»</p> <p><b>Квалификация</b> «Юрист» по специальности «Право и организация социального обеспечения».</p> <p>Справка об обучении от «20» августа 2024 г. в ООО «Инфоурок», «Физическая культура и спорт: теория и методика преподавания в образовательной организации» (600 часов);</p> <p>Справка об обучении от «20» августа 2024 г. в ООО «Московский институт профессиональной переподготовки и повышения квалификации педагогов» «Организация работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в соответствии с ФГОС» (36 часов);</p> <p>Справка об обучении от «20» августа 2024 г. «Оказание первой помощи в образовательной организации»,72 ч.</p>
ПП.00	<b>Профессиональный цикл</b>	
МДК.01.01	Кулинария	<p><b>Ялова Л.С.</b>, СПО 1988г., Алтайский индустриально-педагогический техникум,</p> <p><b>Квалификация</b> «Техник-механик, мастер производственного обучения» по специальности «Механизация сельского хозяйства»</p> <p>Свидетельство, 2008г., КГОУНПО «Профессиональное училище №54» по профессии «Повар, кондитер», квалификация «Повар, пятый разряд, кондитер, пятый разряд».</p> <p><b>ПП:</b> ООО «ИНФОУРОК», 300 ч., 17.01.2024г., «Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС (нового поколения)», квалификация «преподаватель»</p> <p>Удостоверение ЧОУ ДПО «Центр «ПСГ», 11.06.2024, протокол № ОТ 24-06-11-00035 «Программа</p>
МДК.01.02	Организация производства предприятий общественного питания	

		<p>обучения безопасным методам и приемам выполнения работ при воздействии вредных и (или) опасных производственных факторов, источников опасности, идентифицированных в рамках специальной оценки условий труда и оценки профессиональных рисков»;</p> <p><b>ПК:</b> АНО «Агентство поддержки государственных инициатив» и сетевое издание «Единыйурок.рф», октябрь 2023г., Второй интерактивный семинар «Актуальные изменения в образовательном законодательстве России: обзор и предотвращение нарушений»</p> <p>Включена в перспективный план-повышения квалификации на 2024-2025гг.</p> <p><b>Высшая квалификационная категория</b></p>
УП.01	Учебная практика	<p><b>Чернова К.А.</b>, СПО, 2014г., Алтайский строительный техникум, р.п. Степное озеро, квалификация «Бухгалтер, Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)»</p>
ПП.01	Производственная практика	

## 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Реализация АОП ПО обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, практикам, доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин программы. Обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечивается не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературой по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет, справочно-библиографическими и периодическими изданиями, доступ к которым осуществляться с использованием специальных технических и программных средств. Для самостоятельной подготовки обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечен свободный доступ к сети Интернет.

КГБПОУ «БПЛ» предоставляет обучающимся с инвалидностью, с ОВЗ (интеллектуальными нарушениями) возможность оперативного обмена информацией с образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Сайт лица адаптирован для слабовидящих людей.

### Библиотечный фонд

Индекс	Наименование учебных предметов	Автор, наименование издания	Год издания	Количество
<b>АЦ.00</b>	<b>Адаптационный цикл</b>			
АЦ.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	Шеламова Г.М. Этикет делового общения: уч. Пособие для нач. проф. Образования	2016	12
		Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности (5-е изд., стер.)	2024	6
АЦ.02	Психология личности и профессиональное самоопределение	Панфилова А.П. Психология общения (5-е изд.)	2024	12
		Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения (19-е изд.)	2021	12
АЦ.03	Коммуникативный практикум	Корягин А.М. Бариева Н.Ю. и др. Технология поиска работы и трудоустройства	2018	12

АЦ.04	<b>Физическая культура</b>	Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для СПО, (7 – е изд.)	2020	12
		Борисова М.М. Физическая культура	2024	1
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>			
ОП.01	Калькуляция и учет	Потапова И.И. Основы калькуляции и учёта	2020	12
ОП.02	Товароведение продовольственных товаров	Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров	2023	10
		Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов	2010	12
ОП.03	Охрана труда	Карнаух Н.Н. Охрана труда учебник	2018	12
		Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле	2017	12
ОП.04	Основы безопасности и защиты Родины	Шойгу Ю.С., Белинская О.В., Ащанулов В.К. и др; под ред. Шойгу Ю.С. Основы безопасности жизнедеятельности. Базовый уровень. Учебник для СПО. В 2 ч. Часть 1.	2025	12
		Шойгу Ю.С., Белинская О.В., Ащанулов В.К. и др; под ред. Шойгу Ю.С. Основы безопасности жизнедеятельности. Базовый уровень. Учебник для СПО. В 2 ч. Часть 2.	2025	12
		Гололобов Н. В., Маслов М. В., Тимошев Р. М. и др. / Под редакцией Р. М. Тимошева Армия России на защите Отечества. Книга для учащихся	2024	4
		Дежурный Л.И., Неудахин Г.В., Шубина Л.Б. и др. Первая помощь, основы преподавания первой помощи, основы ухода за больным. Базовый уровень. Учебное пособие для СПО	2025	2
		Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Безопасность жизнедеятельности. Учебник	2017	12
ОП.05	Информатика	Цветкова М. С. Информатика: учебник для студентов СПО/ М.С. Цветкова, И.Ю. Хлобыстова. - 2 – е изд.	2024	12
		Цветкова М. С. Информатика: Практикум (3-е изд., стер.)	2025	1

		Цветкова М. С., Великович Л. С. Информатика и ИКТ: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования.	2017	12
ОП.06	Физиология питания, санитария и гигиена	Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2018	12
<b>ПП.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>			
ПМ.01	Выполнение работ по приготовлению качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания			
МДК.01.01	Кулинария	Анфимова Н.А. Кулинария (14-е изд.)	2020	12
		Лутоткина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места (5-е изд.стер)	2019	12
		Лутоткина Г.Г. Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания	2018	12
МДК.01.02	Организация производства предприятий общественного питания	Счесленок Л.Л. Организация обслуживания (5-е изд.) учебник	2024	12
		Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	2018	12
		Андронов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч.: Ч. 1 (10-е изд., стер.) учеб. пособие	2023	1
		Андронов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч.: Ч. 2 (10-е изд., стер.) учеб. пособие	2023	1
		Андронов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч.: Ч. 3 (10-е изд., стер.) учеб. пособие	2023	1
		Андронов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч.: Ч. 4 (10-е изд., стер.) учеб. пособие	2023	1

### 5.3. Материально-техническое обеспечение

Инфраструктура *КГБПОУ «БПЛ»*, материально-техническая база достаточна для создания требуемых условий для организации образовательного процесса для инвалидов, лиц с ОВЗ по профессии **16675 Повар**. Материально-техническая база обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ, практических занятий, дисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Территория *лицея* соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ОВЗ.

Для реализации АОП ПО по профессии **16675 Повар КГБ ПОУ «БПЛ» располагает:**

#### Учебные кабинеты и лаборатории:

<b>Кабинеты</b>
Технология кулинарного производства
Технология кондитерского производства
Основы безопасности и защиты Родины/Охрана труда
<b>Лаборатории:</b>
Микробиологии, санитарии и гигиены
Товароведения продовольственных товаров
Технического оснащения и организации рабочего места
Учебный кулинарный цех
Учебный кондитерский цех
<b>Спортивный комплекс:</b> спортивный зал, открытая спортивная площадка с элементами полосы препятствий.
<b>Залы:</b> библиотека, читальный зал

Объекты инфраструктуры, материально-технической базы для образования обучающихся по профессии **16675 Повар:**

1. обеспечение безопасного доступа к зданиям лицея и общежития, доступ автотранспорта на территорию лицея, организована стоянка для автотранспорта;
2. парковочные места для автотранспорта лиц с инвалидностью, с ОВЗ у учебных корпусов лицея;
3. открытый мини-стадион, на стадионе занимаются обучающиеся без ограничений по состоянию здоровья, лица с ограниченными возможностями здоровья, спортсмены-паралимпийцы.

## 5.4 Организация практики обучающихся в процессе реализации АОП ПО

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку к квалификационному экзамену.

Для АОП ПО по профессии **16675 Повар** реализуются учебная и производственная практика. Цели и задачи, программы и формы отчетности по каждому виду практики определяются лицеем.

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

При определении мест прохождения учебной и производственных практик:

- 1) обучающимся с ОВЗ учитываются рекомендации, данные в заключении ПМПК;
- 2) обучающимся инвалидам учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации и абилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда;

При необходимости для прохождения практики инвалидами могут создаваться специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года № 685н.

### **Порядок проведения учебной и производственной практик:**

Учебная практика проводится рассредоточено в течение двух семестров. Производственная практика проводится концентрированно, после изучения всех дисциплин и учебной практики в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и лицеем.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определены колледжем по каждому виду практики.

Порядок проведения учебной и производственной практик предусматривает проведение следующих практик:

	<b>Профессиональный цикл</b>
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика

Форма аттестации по учебной и производственной практике - дифференцированный зачет.



## **6. СОПРОВОЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ЛИЦ С ИНВАЛИДНОСТЬЮ, С ОВЗ С УМСТВЕННОЙ ОТСТАЛОСТЬЮ (ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМИ НАРУШЕНИЯМИ)**

### **Организационно - педагогическое сопровождение образовательного процесса инвалидов и лиц с ОВЗ**

Организационно-педагогическое сопровождение образовательного процесса инвалидов и лиц с ОВЗ включает следующие элементы:

- использование современных педагогических технологий,
- оптимальный режим учебных нагрузок,
- коррекционная направленность процесса,
- учет индивидуальных особенностей обучающегося с инвалидностью, с ОВЗ,
- оздоровительный и охранительный режим,
- укрепление физического и психического здоровья,
- соблюдение комфортного психоэмоционального режима,
- профилактика физических, умственных и психологических перегрузок обучающихся,
- соблюдение санитарно-гигиенических правил и норм,
- участие всех обучающихся с инвалидностью, с ОВЗ, независимо от степени выраженности нарушений их развития, в воспитательных, культурно-развлекательных, спортивно-оздоровительных и иных досуговых мероприятиях,
- контроль за успеваемостью, посещаемостью занятий обучающимися с инвалидностью, с ОВЗ на постоянной основе,
- индивидуальные консультации преподавателей,
- инструктажи педагогического состава, инструктивно-методические совещания,
- волонтерское сопровождение обучающихся в образовательном процессе,
- использование в образовательном процессе специализированных средств обучения.

### **Психолого-педагогическое сопровождение образовательного процесса инвалидов и лиц с ОВЗ**

Локальные документы, регламентирующие организацию психолого-педагогического сопровождения инклюзивного образования:

1. Положение об организации психолого-педагогического сопровождения лиц с инвалидностью, с ОВЗ.
2. Положение о психолого-педагогическом консилиуме.

Направления работы по обеспечению психолого-педагогического сопровождения:

1. Формирование нормативно-правовой базы федерального, регионального, локального уровней.
2. Аналитико-диагностическая деятельность.
3. Индивидуальное консультирование.
4. Психокоррекционная и развивающая деятельность (индивидуальная и групповая).
5. Психологическое просвещение и консультирование.
6. Профилактика.
7. Научно – методическая деятельность.
8. Организация деятельности психолого-педагогического консилиума (плановые, в начале учебного года, по заявке).

В начале учебного года организуется и проводится плановый психолого-педагогический консилиум. Цель – ознакомить педагогов с особенностями состояния здоровья обучающихся, рекомендациями ИПРА, МСЭК, заключениями ПМПК, рекомендациями по организации образовательного процесса.

Психолого-педагогический консилиум позволяет:

- педагогическому коллективу выработать общий язык обсуждения тех или иных проблем, предоставляя опыт коллективной деятельности;
- педагогам стать наблюдательнее и объективнее в оценке различных сторон обучения и поведения обучающихся;
- объединить усилия всех субъектов образовательного процесса, заинтересованных в успешном обучении и полноценном развитии обучающихся;
- разработать программу индивидуального развития обучающегося, группы;
- разработать меры по оказанию всесторонней помощи проблемному обучающемуся или группе.

Члены консилиума: заместители директора, секретарь учебной частью, педагог-психолог, социальный педагог, классный руководитель, преподаватели-предметники, мастера производственного обучения, родители (опекуны).

### ***Социально-педагогическое сопровождение образовательного процесса инвалидов и лиц с ОВЗ***

Направления работы:

1. Сбор сведений, систематический учет обучающихся с инвалидностью, с ОВЗ, ведение личных дел данной категории обучающихся.
2. Формирование портфолио студентов с инвалидностью, с ОВЗ.

3. Социальная защита и поддержка (назначение социальной стипендии, оказание материальной помощи.).

4. Индивидуальное консультирование.

Работа организационно – педагогического, психолого-педагогического, социально-педагогического сопровождения обеспечивается взаимодействием специалистов и педагогов:

- педагог-психолог;
- социальный педагог;
- классный руководитель;
- преподаватель,
- мастер производственного обучения;
- медицинский работник.

Педагог - психолог осуществляет весь комплекс работ по психолого-педагогическому сопровождению реализации АОП ПО.

Социальный педагог — основной специалист, осуществляющий контроль за соблюдением прав любого обучающегося в колледже. На основе социально-педагогической диагностики социальный педагог выявляет потребности обучающегося и его семьи в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации в колледже, устанавливает взаимодействие с учреждениями — партнерами в области социальной поддержки (Служба социальной защиты населения, органы опеки и др.), общественными организациями, защищающими права детей, права инвалидов.

Классный руководитель является исполнителем ряда мероприятий организационно – педагогического, психолого-педагогического, социально-педагогического сопровождения: проведение часов общения, участие в работе психолого-педагогического консилиума, составление графика волонтерского сопровождения студентов колясочников (ежемесячно)..

Преподаватель, мастер производственного обучения являются основными участниками междисциплинарной команды специалистов, осуществляющих организационно - педагогическое сопровождение реализации АОП ПО.

Медицинский работник контролирует соблюдение **САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"** (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 (ред. от 30.08.2024) "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (вместе с "СП 2.4.3648-20. Санитарные правила...") (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 N 61573)

### **Специфика обучения обучающихся с нарушением интеллекта:**

- адаптация программ учебных дисциплин;
- адаптация дидактических материалов, учебных пособий;
- адаптация методов обучения;
- индивидуальный подход;
- внедрение современных образовательных, в том числе коррекционных технологий;
- трансформация и адаптация учебного процесса, содержания, форм и методов учебной и воспитательной работы;
- использование специфических методов и приемов, облегчающих усвоение учебного материала: Например, метод маленьких порций, при котором сложные понятия изучаются путем расчленения на составляющие и изучения каждой составляющей в отдельности. Сложные действия разбиваются на отдельные операции, и обучение проводится пооперационно, когда изучение сложных понятий расчленяется на несколько этапов, где каждый этап направлен на обучение определенной операции, а последний этап – на соединение отдельных операций в одно действие;
- использование практико-ориентированного подхода, что обусловлено снижением способностей к усвоению теоретических знаний и, наоборот, более сохранными возможностями в овладении практическими умениями;
- опора на практическую деятельность;
- широкое использование наглядности;
- использование технологических карт для закрепления последовательности выполнения трудовых действий;
- систематичность и последовательность при обучении. Формирование системы доступных профессиональных знаний, умений и навыков. Лишь в некоторых случаях может быть нарушена строгая систематизация в изложении учебного материала: если учебный материал не доступен для обучающихся и исключается, если материал является второстепенным, неважным для подготовки подростков с нарушениями интеллектуального развития на конкретное рабочее место и т.п.;
- постепенное приучение к последовательным устным и письменным ответам на вопросы, к выполнению заданий по плану;
- широкое использование памяток, алгоритмов, схем, технологических

карт, определяющих последовательность операций. Сначала преподаватель показывает, как ими пользоваться, впоследствии он привлекает обучающихся к их применению;

- при изучении новой темы целесообразно объяснить обучающимся, как они смогут применить полученные знания в профессиональной деятельности. Полученные знания и умения должны быть закреплены на практике, в новых условиях, перенесены в реальную жизнь;
- создание благоприятного психологического климата, толерантных и доброжелательных отношений.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

об экспертизе адаптированной образовательной программы профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессии 16675

Повар для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, представленной краевым государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Благовещенский профессиональный лицей»

Группой экспертов в составе:

1. Степаненко Анжелика Ивановна, индивидуальный предприниматель;
2. Комбаров Сергей Алексеевич, председатель ПО «Благовещенский оптовый рынок»
3. Басов Сергей Александрович, директор Рекреационно-туристического комплекса «Кучук-Алтай»

проведена экспертиза образовательной программы (далее АОП ПО).

Представленная на экспертизу 05.05.2025 г. адаптированная образовательная программа профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья соответствует целям подготовки профессиональных кадров. Программа ориентирована на создание условий для получения качественной профессиональной подготовки, развития и формирования учебно-познавательного и творческого потенциала, социальной адаптации обучающихся-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития).

Срок обучения –1 год 10 месяцев, квалификация: Повар 2,3 разряда,

АОП ПО по профессии **16675 Повар** содержит комплекс учебно-методической документации, включая учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, практик, иных компонентов, определяет объем и содержание образования по профессии, планируемые результаты освоения образовательной программы, специальные условия образовательной деятельности.

Основные разделы программы представлены в полном объеме и соответствуют профессиональному стандарту по профессии **Повар**, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. №113н, с учетом ЕТКС работ и профессий рабочих, выпуск 51 (Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30), регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся с особыми образовательными потребностями.

В содержании учебной и производственной практики соблюдается преемственность. Способы проведения практик не противоречат логике изложения АОП ПО.

Объем времени достаточен для теоретической подготовки и приобретения практического опыта по профессии 16675 Повар для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Материально-техническое обеспечение реализации АОП ПО полностью соответствует требованиям к материально-техническому обеспечению в соответствии со стандартом по профессии Повар.

Перечень рекомендуемых основных и дополнительных источников содержательно достаточен для реализации образовательного процесса. Перечень Интернет – ресурсов актуален и достоверен.

Реализация АОП ПО по профессии 16675 Повар обеспечена педагогическими кадрами, имеющими образование и квалификацию, соответствующие профилю преподаваемым дисциплинам.

На основании анализа программы экспертная группа считает, что содержание адаптированной образовательной программы профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья соответствует профессиональному стандарту по профессии «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «09» марта 2022г. № 113н и ЕТКС работ и профессий рабочих (выпуск 51 (Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30) 2-3 разряда.

#### Члены экспертной группы:

ИП Степаненко Анжелика Ивановна

  
(подпись) (Ф.И.О.)  
 05.05.2025

Председатель ПО «Благовещенский  
оптовый рынок»  
Комбаров Сергей Алексеевич

  
(подпись) (Ф.И.О.)  
 05.05.2025

Директор Кафе «Шоколад»  
Скулкина Елена Валерьевна

  
(подпись) (Ф.И.О.)  
 05.05.2025