******



Организация-разработчик: ГАПОУ ЛО «Лужский агропромышленный техникум»

Разработчики:

Юсупова Е.В. – зам.директора по УВР

Кривачева Н.Б. – социальный педагог

Шумская И.М. - преподаватель русского языка и литературы

Мокренко Л.И. – преподаватель истории и обществознания

Федотова Т.В. – преподаватель физической культуры

Фекличев Н.А. – преподаватель-организатор ОБЖ

Ганецкая С.В. – преподаватель информатики

Иванов А.А. – преподаватель химии, биологии

Сирачук Е.А. – преподаватель специальных дисциплин

Трофимова Е.А. - преподаватель специальных дисциплин

Коськин С.Д. – руководитель физического воспитания

Оглавление

[1. Общие положения 3](#_Toc41908968)

[1.1. Основная адаптированная образовательная программа профессионального обучения (АОП) профессии 16675 Повар 3](#_Toc41908969)

[1.2. Нормативные документы для разработки основной адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар 3](#_Toc41908970)

[1.3. Общая характеристика основной адаптированной образовательной программы профессионального обучения. 3](#_Toc41908971)

[1.3.1. Цель АОП профессии 16675 Повар 3](#_Toc41908972)

[1.3.2. Срок освоения АОП профессии 16675 Повар 3](#_Toc41908973)

[1.3.3. Трудоемкость АОП профессии 16675 Повар 3](#_Toc41908974)

[1.4. Требования к абитуриенту 3](#_Toc41908975)

[1.6. Основные пользователи АОП 3](#_Toc41908976)

[2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника АОП профессии 16675 Повар 3](#_Toc41908977)

[2.1. Область профессиональной деятельности выпускника: 3](#_Toc41908978)

[2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника: 3](#_Toc41908979)

[3. Требования к результатам освоения основной адаптированной образовательной программы профессионального обучения (АОП) 3](#_Toc41908980)

[2.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. 3](#_Toc41908981)

[2.2. Приготовление, оформление и подготовка горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. 3](#_Toc41908982)

[2.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. 3](#_Toc41908983)

[4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации АОП профессии 16675 Повар 3](#_Toc41908984)

[4.1. График учебного процесса 3](#_Toc41908985)

[4.2. Учебный план профессии 16675 Повар 3](#_Toc41908986)

[4.3. Аннотация рабочих программ учебных дисциплин (модулей) профессии 16675 Повар. 3](#_Toc41908987)

[4.3.1. Общеобразовательный цикл. 3](#_Toc41908988)

[4.3.2. Адаптационный цикл 3](#_Toc41908989)

[4.3.3. Общепрофессиональный цикл. 3](#_Toc41908990)

[4.3.4. Профессиональный цикл. 3](#_Toc41908991)

[4.4. Программы учебной и производственной практик 3](#_Toc41908992)

[4.4.1. Программы учебных практик 3](#_Toc41908993)

[4.4.2. Программа производственной практики 3](#_Toc41908994)

[5. Фактическое ресурсное обеспечение АОП профессии 16675 Повар. 3](#_Toc41908995)

[5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса 3](#_Toc41908996)

[5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса 3](#_Toc41908997)

[5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса 3](#_Toc41908998)

[5.3.1. Кабинеты: 3](#_Toc41908999)

[5.3.2. Лаборатории: 3](#_Toc41909000)

[5.3.3. Мастерские: 3](#_Toc41909001)

[5.3.4. Спортивный комплекс: 3](#_Toc41909002)

[5.3.5. Залы: 3](#_Toc41909003)

[6. Характеристика среды техникума, обеспечивающие развитие общих и профессиональных компетенций выпускников 3](#_Toc41909004)

[7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися АОП по профессии 16675 Повар. 3](#_Toc41909005)

[7.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация 3](#_Toc41909006)

[7.2. Государственная (итоговая) аттестация выпускников АОП профессии 16675 Повар. 3](#_Toc41909007)

# 1. Общие положения

## 1.1. Основная адаптированная образовательная программа профессионального обучения (АОП) профессии 16675 Повар

АОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в ГАПОУ ЛО «Лужский агропромышленный техникум» с учетом требований рынка труда на основе Профессионального стандарта 16675 Повар, для обучения обучающихся с инвалидностью и ОВЗ.

АОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, аннотации на рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также аннотации программ учебной и производственной практик, график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы.

## 1.2. Нормативные документы для разработки основной адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ;

- Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023);

- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";

- Государственная программа Российской Федерации "Доступная среда" на 2011 - 2020 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 1297;

- Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 г. № 36;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый приказом Минобрнауки России от 14.06.2013г № 464;

- Письмо МОН «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО».

- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 29.06.2017) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480)

- Приказ Министерства образования и науки России от 18 апреля 2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

- Разъяснения разработчикам основных профессиональных образовательных программ о порядке реализации федеральных государственных образовательных стандартов НПО/СПО.

- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса, утвержденные письмом Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 г. № 06-281;

- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные письмом Министерства образования и науки Российской Федерации № 06-830вн от 20.04.2015 года;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 сентября 2013 г. № 1082 «Об утверждении положения о психолого-медико-педагогической комиссии»

- Письмо министерства образования и науки РФ от 07.07.2013 г. № ИР – 535/07 «О коррекционном и инклюзивном образовании детей»;

- Постановление главного санитарного врача РФ от 10.07.2015 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.2. 3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» (вместе с СанПиН 2.4.2. 3286-15 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы…»);

- Приказ Минобрнауки РФ от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставления услуг в сфере образования, а также оказания при этом необходимой помощи»;

- Устав ГАПОУ ЛО «Лужский агропромышленный техникум»;

- Локальные акты образовательного учреждения.

## 1.3. Общая характеристика основной адаптированной образовательной программы профессионального обучения.

### 1.3.1. Цель АОП профессии 16675 Повар

АОП имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствие с требованиями Профессионального стандарта по данной профессии.

АОП ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;

- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;

- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;

- формирование готовности осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;

- строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм её регулирующих.

### 1.3.2. Срок освоения АОП профессии 16675 Повар

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Уровень образования,необходимый дляприема на обучение поППКРС | Наименование квалификации (профессий поОбщероссийскому классификатору профессийрабочих, должностей служащих и тарифныхразрядов) (ОК 016-94)  | Срок получения СПО поППКРС в очной формеобучения  |
| Незаконченное общееобразование | Повар | 1 год 10 мес. |

### 1.3.3. Трудоемкость АОП профессии 16675 Повар

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Учебные циклы** | **Количество недель** | **Количество часов** |
| Аудиторная нагрузка  | 41 | 1230 |
| Учебная практика | 25 | 750 |
| Производственная практика | 9 | 270 |
| Промежуточная аттестация  | 2 | 60 |
| Государственная итоговая аттестация  | 1 | 30 |
| Каникулярное время | 13 |  |
| Праздничные дни | 2 |  |
| **Итого:** | **95** | **2340** |

## 1.4. Требования к абитуриенту

Абитуриент при поступлении должен иметь документ государственного образца об образовании и заключение психолого-медико-педагогической комиссии.

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

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

**1.5. Востребованность выпускников**

Выпускники профессии 16675 Повар могут работать на предприятиях любой формы собственности.

## 1.6. Основные пользователи АОП

Основными пользователями АОП являются:

- преподаватели и сотрудники техникума;

- обучающиеся по профессии 16675 Повар;

- администрация и коллективные органы управления техникума;

- абитуриенты и их родители, работодатели.

# 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника АОП профессии 16675 Повар

## 2.1. Область профессиональной деятельности выпускника:

Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее

## 2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника:

Обучающийся по профессии 16675 Повар готовится к следующим видам деятельности:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

# 3. Требования к результатам освоения основной адаптированной образовательной программы профессионального обучения (АОП)

**1. Выпускник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

|  |  |
| --- | --- |
| Требования кзнаниям, умениям, практическому опыту | Код и формулировка компетенции |
| **Должен уметь:**- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;- составлять план действия; определять необходимые ресурсы;- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)**знать:**- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности | ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| **Должен уметь:**- определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска;- структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска**знать:**- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации | ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| **Должен уметь:**- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования**знать:**- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования | ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| **Должен уметь:**- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности**знать:**- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности | ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| **Должен уметь:**- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе**знать:**- особенности социального и культурного контекста;- правила оформления документов и построения устных сообщений. | ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| **Должен уметь:**- описывать значимость своей профессии**знать:**- сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии | ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| **Должен уметь:**- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии**знать:**- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения | ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| **Должен уметь:**- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии**знать:**- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; - средства профилактики перенапряжения | ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| **Должен уметь:**- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение**знать:**- современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности | ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |

**2. Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:**

## 2.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

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

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

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

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

##

## 2.2. Приготовление, оформление и подготовка горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

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

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

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

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

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

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

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

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

## 2.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

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

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

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

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

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК. 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

# 4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации АОП профессии 16675 Повар

## 4.1. График учебного процесса

В графике учебного процесса указывается последовательность реализации АОП профессии 16675 Поварпо годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

## 4.2. Учебный план профессии 16675 Повар

Продолжительность учебной недели ГАПОУ ЛО "Лужский агропромышленный техникум" составляет 5 учебных дней. Продолжительность учебных занятий составляет 40 минут.

Начало занятий в учебном заведении осуществляется с 1 сентября.

Учебный план определяет такие качественные и количественные характеристики профессии 16675 Повар как:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

- виды учебных занятий;

- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;

- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 30 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 30 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка обучающихся предполагает лекции, практические занятия, включая семинары.

Самостоятельная работа организуется в форме выполнения, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных тем и т.п.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные.

АОП профессии 16675 Повар предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;

- адаптационного;

- общепрофессионального;

- профессионального;

и разделов:

- физическая культура;

- учебная практика;

- производственная практика;

- промежуточная аттестация;

- государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет 80% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (20%) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Дисциплины вариативной части определены образовательным учреждением в соответствии с потребностями работодателей.

Общеобразовательный цикл состоит из общих дисциплин.

Общепрофессиональный цикл состоит из дисциплин.

Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности.

В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

## 4.3. Аннотация рабочих программ учебных дисциплин (модулей) профессии 16675 Повар.

### 4.3.1. Общеобразовательный цикл.

Общеобразовательный цикл формируется с учетом технического профиля Письма Минобрнауки России от 17.03.2015 N 06-259 "О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования у учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования" определяющегося спецификой профессии, которой овладевают обучающиеся.

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла.

Суммарная обязательная учебная нагрузка обучающихся по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла составляет 326 часов.

**«История родного края»**

Целью изучения дисциплины «История родного края» является приобретение обучающимися теоретических знаний. Ознакомление с родными корнями, традициями и устоями народной жизни способствует формированию личности гражданина, патриота, осознанному восприятию национальных и общечеловеческих ценностей.

Предмет рассматривает особенности истории Лужского района.

«История родного края» (Лужский район)  изучается  как учебный предмет, в который заложено изучение исторического материала, овладение знаниями и умениями, коррекционное воздействие изучаемого материала на личность обучающегося, формирование  личностных  качеств гражданина, подготовка подростка с  ограниченными возможностями здоровья к жизни, социально-трудовая и правовая  адаптация, и социализация выпускника.

Задачи преподавания «Истории родного края» состоят в том, чтобы под руководством преподавателя:

- осмыслить в русле общероссийской истории основные события, тенденции и особенности развития края;

- способствовать формированию у обучающихся научно-исторического мышления;

-  развивать стремления, знать и приумножать культурные традиции своей малой родины как уникальной и органической части национальных и общечеловеческих ценностей;

- усвоение основных событий отечественной истории, свершений выдающихся личностей, олицетворяющих основные периоды истории России и Ленинградской области;

- формирование умения устанавливать причинно-следственные связи и зависимости, связь исторических событий, давать им элементарную оценку;

- развитие познавательных интересов;

- формирование личностных качеств гражданина, подготовка подростка с ограниченными возможностями здоровья к жизни, социально-трудовая и правовая адаптация, и социализация выпускника в общество.

Вид промежуточной аттестации - зачет.

**«Физическая культура/Адаптивная физическая культура»**

Адаптивная физическая культура, являясь составной частью общей культуры общества, лежит в основе профессиональной подготовки учащегося с ограниченными психофизическими возможностями в период его обучения в учреждении среднего профессионального образования и относится к общеобразовательному циклу.

Решение проблемы интеграции и социализации лиц с ограниченными возможностями здоровья в жизни современного общества находится главным образом в области восстановительной медицины, лечебной и адаптивной физической культуры и связано с освоением новых лечебно-практических и восстановительных технологий с целью восстановления функциональных резервов организма, компенсации утраченных функций и повышения уровня здоровья и качества жизни молодёжи с ограниченными возможностями дисциплина входит в общеобразовательный цикл и реализуется с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Педагогический процесс физического воспитания лиц с отклонениями в состоянии здоровья носит коррекционо - компенсаторный и оздоровительно – профилактический характер.

**Задачи изучения дисциплины:**

1. укрепление здоровья, развитие основных физических качеств и повышение функциональных возможностей в комплексе с другими лечебно-оздоровительными методиками;

2. формирование культуры движений, обогащение двигательного опыта физическими упражнениями с общеразвивающей и корригирующей направленностью;

3. обучение навыкам и умениям в физкультурно-оздоровительной деятельности, самостоятельной организации занятий физическими упражнениями, самомассажу;

4. закрепление потребностей к регулярным занятиям физическими упражнениями;

5. воспитание способности противостоять наркомании, пьянству, табакокурению, асоциальному поведению.

В результате освоения предмета обучающиеся будут:

1. Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

2. Владеть методикой составления и проведения самостоятельных комплексов физических упражнений реабилитационной направленности. Пользоваться индивидуальной оздоровительной программой двигательной активности с учетом профессиональной направленности.

3. Делать массаж и самомассаж при физическом и умственном утомлении.

4. Делать физические упражнения для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата, профессиональных, простудных и других заболеваний, средствами и методами физического воспитания.

5. Составлять и проводить комплексы утренней, релаксирующей и профилактической гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

- О роли медицинской реабилитации в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни.

- Современное состояние медицинской реабилитации. Современные оздоровительные системы физического воспитания, их роль в формировании здорового образа жизни, сохранении творческой активности и долголетия, предупреждение всевозможных заболеваний и вредных привычек. Развитие потребности к занятиям физической культурой и здоровому образу жизни.

- Требования к технике безопасности на занятиях медицинской реабилитации упражнениями разной направленности (в условиях спортивного зала и спортивных площадок). Подбор удобной спортивной формы.

- Здоровье человека, его ценность и значимость для профессионала. Взаимосвязь общей культуры обучающихся и их образа жизни. Личное отношение к здоровью как условие формирования здорового образа жизни, двигательная активность.

- Влияние экологических факторов на здоровье человека. Рациональное питание и профессия. Режим в трудовой и учебной деятельности. Активный отдых.

- Гигиенические средства оздоровления и управления работоспособностью: закаливание, личная гигиена. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания.

- Способы самоконтроля за состоянием организма при физ. нагрузках

- Психофизиологическую характеристику будущей производственной деятельности.

**уметь:**

- Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

- Владеть методикой составления и проведения самостоятельных комплексов физических упражнений реабилитационной направленности. Пользоваться индивидуальной оздоровительной программой двигательной активности с учетом профессиональной направленности.

- Делать массаж и самомассаж при физическом и умственном утомлении.

- Делать физические упражнения для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата, профессиональных, простудных и других заболеваний, средствами и методами физического воспитания.

- Составлять и проводить комплексы утренней, релаксирующей и профилактической гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности.

Вид промежуточной аттестации - зачет.

**«ОБЖ»**

Учебная дисциплина «ОБЖ» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана.

**Цель учебной дисциплины:**

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);

- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;

- формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;

- обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

Освоение содержания учебной дисциплины «ОБЖ» обеспечивает достижение следующих результатов:

**• личностных:**

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;

- готовность к служению Отечеству, его защите;

- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;

- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;

- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

**• метапредметных:**

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого чело века на иное мнение;

- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;

- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;

- приобретение опыта локализации возможных опасных - ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

- формирование установки на здоровый образ жизни;

- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

**• предметных:**

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

-получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту на селения от внешних и внутренних угроз;

- формированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;

- прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

Вид промежуточной аттестации - зачет.

**«Основы экология»**

Учебная дисциплина «Основы экология» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана.

**Цель учебной дисциплины:**

- получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки;

- истории возникновения и развития экологии как естественно научной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира;

- о методах научного познания;

- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий;

- определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений;

- проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии;

- путей развития природоохранной деятельности;

- в ходе работы с различными источниками информации;

- воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью;

- уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;

- использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью;

- соблюдению правил поведения в природе.

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы экология» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

**• личностных:**

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;

- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;

- объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;

- умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;

- готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;

- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;

**• метапредметных:**

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;

- применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;

- умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

**• предметных:**

- сформированность представлений об экологической культуре к ак условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связях в системе «человек—общество—природа»;

- сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;

- владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;

- владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;

- сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;

- сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

Вид промежуточной аттестации - зачет.

**«Индивидуальные и групповые коррекционные занятия»**

**Цель** - коррекция познавательной, эмоционально-волевой сферы обучающихся с умственной отсталостью, повышение самостоятельности и расширение возможности их общения в современном обществе, через преодоление барьеров в общении, развитие лучшего понимания себя и других, снятие психического напряжения, создание возможностей для самовыражения.

**Задачи:**

- развитие внимания, памяти, мышления, пространственных представлений;

- сплочение группы, освоение навыков работы в коллективе;

- создание благоприятного психологического климата;

- оснащение коммуникативными навыками и обучение способам выражения эмоций (тревога, агрессия, положительные эмоции и др.);

- формирование образа «Я», навыков самопознания;

- формирование положительных  межличностных взаимоотношений между детьми, но основе которых каждый ребенок смог быть успешно социализироваться;

- мотивация подростков на обращение к своему внутреннему миру, на анализ собственных поступков;

- развитие способности к эмпатии, уважительному отношению к другим людям.

**Методы и формы реализации программы**

Для реализации поставленных целей выбрана групповая форма работы. В ходе занятий использовались следующие методические средства:

Арт – методы, т.к. изобразительная деятельность выступает инструментом коммуникации, позволяя ребенку восполнит дефицит общения  и построить более гармоничные взаимоотношения  с миром. Во многих случаях работа   с изобразительными материалами позволяет получить седативный эффект и снимает эмоциональное напряжение.

Игротерапия -  позволяет моделировать систему социальных отношений в наглядно – действенной форме в особых игровых условиях, возрастает мера социальной компетентности, развивается способность к разрешению проблемных ситуаций; формируются равноправные партнерские взаимоотношения ребенка со сверстниками, что обеспечивает возможность позитивного личностного развития. Игротерапия позволяет организовать поэтапную отработку в игре новых, более адекватных способов ориентировки ребенка в проблемных ситуациях, происходит постепенное формирование способности ребенка к произвольной регуляции деятельности на основе подчинения поведения системе правил, регулирующих выполнение роли, и правил, регулирующих поведение в игровой команде. Создание ситуации успеха помогает более эффективному усвоению получаемых знаний. Наибольшей привлекательностью обладают ролевые игры. Однако самым слабым звеном у наших детей является развитие речи. Детям трудно выражать свои мысли и чувства, обращаться к другим, получать обратную связь, поэтому в программу включены постановка известных сказок и придумывание своих с последующим их проигрыванием.

Психогимнастика  - в основе лежит использование двигательной экспрессии. Основная цель – преодоление барьеров в общении, создание доброжелательной атмосферы, развитии лучшего понимания себя и других, снятие психического напряжения, создание возможностей для самовыражения.

Программа состоит из четырех взаимосвязанных этапов:

**1. Диагностический этап**. Включает в себя диагностику психо-эмоционального, интеллектуального развития ребенка с ОВЗ, уровень включенности в общегрупповую деятельность.

**2. Основной или коррекционный этап.** Данный этап предполагает проведение коррекционных занятий. Тематика развивающих занятий для детей с  умственной отсталостью включает 4 основных блока:

**1.Коррекция когнитивных процессов.**Развитие внимания, памяти, мышления. Приобретение знаний об окружающей действительности, способствующих улучшению социальных навыков. Формирование развернутой монологической и диалогической речи, умения правильно и последовательно излагать свои мысли, соблюдая правила построения сообщения. Становление понятийного аппарата и основных мыслительных операций: анализа, синтеза, сравнения и обобщения. Расширение словарного запаса.Развитие внутреннего плана действий. "Релаксация - напряжение". Развитие рефлексивных навыков "Я чувствую..."

**2. Самопознание. Что я знаю о себе?**Формирование способности к самопознанию (зачем нужно знать себя, свое тело, свой внутренний мир). Умение определять личностные качества свои и других людей. Формирование адекватной самооценки. Мои достоинства и недостатки. Навыки осуществления контроля за своей деятельностью(застенчивость, агрессия). Овладение контрольно-оценочными действиями. Я учусь владеть собой.

**3. Коррекция нарушений эмоционально-личностной сферы и поведения. "Познавая себя и других".** Знакомство с приёмами психическойсаморегуляции. Обучение основам саморегуляции. Ориентировка в эмоциональных состояниях. Чувства, сложности идентификации чувств. Формирование умения идентифицировать собственные эмоциональные состояния. Воспитание чувства ответственности и долга. Знакомство с понятием «стресс», «вредные привычки».Воспитание навыков культурного поведения.

**4. Коррекция социальных и коммуникативных умений.**Развитие коммуникации. Формирование коммуникативных действий и операций. Обучение умению согласовывать свои коммуникативные действия с партнёрами. Обучение адекватным способам разрешения конфликтных ситуаций. Коррекция форм общения и обогащение его содержания. Воспитание доброго доверительного отношения друг к другу. Повышение социометрического статуса учащихся.

Структура занятий включает в себя введение в занятие, основную часть, обсуждение занятия и релаксационные упражнения.  Каждое занятие традиционно начинается с процедуры приветствия. Задачей вводной части является создание у учащихся определенного положительного эмоционального фона. Используются дыхательные упражнения, разминка, упражнения на активизацию умственной деятельности. Далее происходит припоминание содержания прошлого занятия, а также оценка в баллах своего настроения. Основной этап занятия носит коррекционно-развивающий характер и нацелен на формирование и развитие основных функций, необходимых при усвоении учебного материала: развитии концентрации, устойчивости и распределения внимания, тренировки памяти, развитие пространственных представлений, речи и мышления. Используется совокупность психотехнических упражнений и приемов, направленных на решение задач данного урока. Завершает занятие игра, как правило, малоподвижная. Ее целью является развитие рефлексии, проявляющейся в осмыслении собственных действий и состояний, самопознании внутреннего мира, а также в формировании позитивного образа «Я».

**3. Заключительный этап или оценка эффективности коррекционно-развивающей работы.** На данном этапе проводится повторная диагностика, сравнение полученных данных, информирование педагогов и родителей о результатах коррекционно-развивающей работы. При оценке эффективности психокоррекционного воздействия важно учитывать структуру дефекта, а также механизмы его проявления.

**Результаты освоения курса:**

 **-** повышение продуктивности внимания;

- развитие памяти;

- развитие навыков совместной деятельности;

- гармонизация эмоционального состояния ребенка;

- развитие адекватной самооценки;

- развитие коммуникативных умений и навыков;

- развитие эмпатии, построение доверительных отношений между участниками занятий;

- гармонизация психоэмоционального состояния;

- овладение методам саморегуляции;

- социализация и адаптация в современном обществе.

**Обучающиеся должны уметь:**

- признавать собственные ошибки;

- сочувствовать другим, своим сверстникам, взрослым и живому миру;

- выплескивать гнев в приемлемой форме, а не физической агрессией;

 - анализировать процесс и результаты познавательной деятельности;

 - контролировать себя, находить ошибки в работе и самостоятельно их исправлять;

 - работать самостоятельно в парах, в группах;

 - адекватно воспринимать окружающую действительность и самого себя;

 - знать об опасности курения, употребления алкоголя, наркотиков;

 - уметь отстаивать свое мнение.

Вид промежуточной аттестации - зачет.

**«Родной язык», «Родное слово»**

**Личностные** результаты изучения предмета «Родной язык и Родное слово»:

 • осознание этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, основ культурного наследия народов России и человечества; осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира;

• готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

• формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам; сформированность ответственного отношения к учению;

• сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;

• осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции; готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;

• развитость эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

**Метапредметные** результаты изучения предмета «Родной язык и Родное слово»:

• адекватное понимание информации устного и письменного сообщения;

• владение разными видами чтения;

• способность извлекать информацию из различных источников, включая ресурсы Интернета;

• овладение приемами отбора и систематизации материала на определенную тему; умение вести самостоятельный поиск информации, ее анализ и отбор; способность к преобразованию, сохранению и передаче информации, полученной в результате чтения или аудирования;

• способность определять цели предстоящей учебной деятельности, последовательность действий, оценивать достигнутые результаты и адекватно формулировать их в устной и письменной форме;

• способность свободно и правильно излагать свои мысли в устной и письменной форме;

• умение выступать перед аудиторией сверстников с небольшими сообщениями, докладами;

• способность использовать родной язык как средство получения знаний по другим учебным предметам, применять полученные знания, умения и навыки анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

• овладение национально-культурными нормами речевого поведения в различных ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения.

**Предметные** результаты изучения предмета «Родной язык и Родное слово»:

• совершенствование видов речевой деятельности (аудирования, чтения, говорения и письма), обеспечивающих эффективное взаимодействие с окружающими людьми в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения;

• понимание определяющей роли языка в развитии интеллектуальных и творческих способностей личности в процессе образования и самообразования;

• использование коммуникативно-эстетических возможностей родного языка;

• обогащение активного и потенциального словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических средств для свободного выражения мыслей и чувств на родном языке адекватно ситуации и стилю общения;

• овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка, основными нормами родного языка (орфоэпическими, лексическими, грамматическими, орфографическими, пунктуационными), нормами речевого этикета; приобретение опыта их использования в речевой практике при создании устных и письменных высказываний; стремление к речевому самосовершенствованию;

• формирование ответственности за языковую культуру как общечеловеческую ценность;

• осознание значимости чтения и изучения родной литературы для своего дальнейшего развития; формирование потребности в систематическом чтении как средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, многоаспектного диалога;

• понимание родной литературы как одной из основных национально-культурных ценностей народа, как особого способа познания жизни;

• обеспечение культурной самоидентификации, осознание коммуникативноэстетических возможностей родного языка на основе изучения выдающихся произведений культуры своего народа, российской и мировой культуры;

• воспитание квалифицированного читателя со сформированным эстетическим вкусом, способного аргументировать свое мнение и оформлять его словесно в устных и письменных высказываниях разных жанров, участвовать в обсуждении прочитанного, сознательно планировать свое досуговое чтение;

• развитие способности понимать литературные художественные произведения, отражающие разные этнокультурные традиции. Навыки смыслового чтения и работы с текстом

• находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);

• ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;

• устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;

• резюмировать главную идею текста;

• преобразовывать текст, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать текст (художественный и нехудожественный – учебный, научно-популярный, информационный, текст non-fiction);

• критически оценивать содержание и форму текста.

**Речь и речевое общение**:

• допускать существование различных точек зрения;

• формулировать собственное мнение и позицию;

• договариваться, приходить к общему решению;

• соблюдать корректность в высказываниях;

• задавать вопросы по существу;

• использовать речь для регуляции своего действия;

• контролировать действия партнера;

• владеть монологической и диалогической формами речи;

• соблюдать нормы речевого поведения в типичных ситуациях общения.

**Формирование ИКТ-компетентности обучающихся**:

• целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;

• выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации;

• использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.;

• использовать информацию с учетом этических и правовых норм;

• создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности;

• определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;

• осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями

• формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;

• соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.

**Основы учебно-исследовательской и проектной деятельности:**

• принимать и сохранять учебную задачу;

• учитывать выделенные учителем ориентиры действия;

• планировать свои действия;

• осуществлять итоговый и пошаговый контроль;

• адекватно воспринимать оценку учителя;

• различать способ и результат действия;

• осуществлять поиск нужной информации для выполнения учебного исследования с использованием учебной и дополнительной литературы в открытом информационном пространстве, в т. ч. контролируемом пространстве Интернет;

• ориентироваться на разные способы решения познавательных исследовательских задач;

• видеть проблемы, ставить вопросы, планировать и проводить наблюдения и эксперименты, высказывать суждения, делать умозаключения и выводы, аргументировать (защищать) свои идеи и т.п. Предметные результаты изучения родному (чувашскому) языку литература на родном (чувашском) языке Ученик научится:

• осознавать язык как средство для межнационального общения; • позитивно относиться к родному (чувашскому) языку как к средству освоения культуры, традиций чувашского народа и явлению национальной чувашской культуры;

• взаимодействовать с окружающими людьми в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения;

• использовать в речевой практике при создании устных и письменных высказываний стилистические ресурсы лексики и фразеологии родного языка, основные нормы родного языка (орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические, пунктуационные), нормы речевого этикета и стремиться к речевому самосовершенствованию;

• осознавать значимость чтения и изучения родной литературы для своего дальнейшего развития; испытывать потребность в систематическом чтении как средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, многоаспектного диалога;

• воспринимать родную литературу как одну из основных национально-культурных ценностей народа, как особого способа познания жизни;

• совершенствовать виды речевой деятельности (аудирования, чтения, говорения и письма), обеспечивающих эффективное взаимодействие с окружающими людьми в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения;

• обогащать активный и потенциальный словарный запас, расширять объем используемых в речи грамматических средств для свободного выражения мыслей и чувств на родном языке адекватно ситуации и стилю общения. Ученик получит возможность научиться:

• реализовать в устном и письменном общении (в том числе, с использованием средств ИКТ) потребность в творческом самовыражении в межнациональном общении;

• использовать язык с целью поиска необходимой информации в различных источниках для выполнения учебных заданий в межнациональном общении;

• сформировать отношение к правильной устной и письменной речи как к показателям культуры человека;

• использовать активный и потенциальный словарный запас, использовать в речи грамматические средства для свободного выражения мыслей и чувств на родном языке адекватно ситуации и стилю общения;

• аргументировать свое мнение и оформлять его словесно в устных и письменных высказываниях разных жанров, создавать развернутые высказывания аналитического и интерпретирующего характера, участвовать в обсуждении прочитанного, сознательно планировать свое досуговое чтение;

• понимать литературные художественные произведения, отражающие разные этнокультурные традиции.

Вид промежуточной аттестации - зачет.

### 4.3.2. Адаптационный цикл

Адаптационный цикл реализуется ОУ в пределах программы профессиональной подготовки в соответствии с Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных приказом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.04.15 №06-830вн.

Изучение дисциплин адаптационного цикла осуществляется рассредоточено одновременно с освоением дисциплин профессионального цикла на первом и втором курсах обучения.

**"Адаптивные информационные и коммуникационные технологии"**

 В результате освоения дисциплины "Адаптивные информационные и коммуникационные технологии" обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен:

**уметь:**

- работать с программными средствами универсального назначения, соответствующими современным требованиям;

- использовать индивидуальные слуховые аппараты и звукоусиливающую аппаратуру (студенты с нарушениями слуха);

- использовать брайлевскую технику, видеоувеличители, программы синтезаторы речи, программы невизуального доступа к информации (студенты с нарушениями зрения);

- использовать адаптированную компьютерную технику, альтернативные устройства ввода информации, специальное программное обеспечение (студенты с нарушениями опорно-двигательного аппарата);

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

- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;

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

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

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

**знать:**

- основы современных информационных технологий переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и другой информации;

- современное состояние уровня и направлений развития технических и программных средств универсального и специального назначения;

- приемы использования сурдотехнических средств реабилитации (студенты с нарушениями слуха);

- приемы использования тифлотехнических средств реабилитации (студенты с нарушениями зрения);

- приемы использования компьютерной техники, оснащенной альтернативными устройствами ввода-вывода информации (студенты с нарушениями опорно-двигательного аппарата);

- приемы поиска информации и преобразования ее в формат, наиболее подходящий для восприятия с учетом ограничений здоровья.

Наименование разделов дисциплины:

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

2. Тифлотехнические средства.

3. Сурдотехнические средства.

4. Адаптированная компьютерная техника.

5. Дистанционные образовательные технологии.

6. Информационные и коммуникационные технологии как средства коммуникации,

7. Технологии работы с информацией.

8. Использование адаптивных технологий в учебном процессе.

**"Основы интеллектуального труда"**

 В результате освоения дисциплины "Основы интеллектуального труда" обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен:

**уметь:**

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

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

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

- представлять результаты своего интеллектуального труда;

- ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты;

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

- применять приемы тайм-менеджмента в организации учебной работы;

- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы;

**знать:**

- особенности интеллектуального труда студента на различных видах аудиторных занятий;

- основы методики самостоятельной работы;

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

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

- способы самоорганизации учебной деятельности;

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

Наименование разделов дисциплины:

1. Основные подразделения образовательной организации.

2. Права и обязанности студента.

3. Организация учебного процесса: лекции, семинары, практические и лабораторные работы. Особенности работы студента на различных видах аудиторных занятий.

4. Самостоятельная работа студентов.

5. Технология конспектирования.

6. Формы и методы проверки знаний студентов. Организация промежуточной аттестации студентов.

7. Методы и приемы скоростного конспектирования.

8. Реферат как форма самостоятельной работы студента.

9. Основы библиографии и книжного поиска, в том числе работы с электронными ресурсами.

10. Доклад: содержание, этапы, правила подготовки и выступления.

11. Компьютерная презентация к докладу.

**"Психология личности и профессиональное самоопределение"**

 В результате освоения дисциплины "Психология личности и профессиональное самоопределение" обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен:

**уметь:**

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

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

- на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения;

- планировать и составлять временную перспективу своего будущего;

- успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде;

**знать:**

- необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения;

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

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

- основные принципы и технологии выбора профессии;

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

Наименование разделов дисциплины:

1. Психология профессиональной деятельности. Сущность профессионального самоопределения.

2. Проблемы выбора. Профессиональная непригодность.

3. Технология выбора профессии. Правильные ориентиры.

4. Личностные регуляторы выбора профессии. Понятие о личности, ее структуре.

5. Психические процессы и волевая регуляция деятельности человека.

6. Характер, темперамент и направленность личности.

7. Познание задатков и способностей.

8. Самопознание. Самовоспитание личности.

9. Профессиональное самоопределение на разных стадиях возрастного развития человека. Особенности юношеского периода.

10. Профессия, специальность, специализация. Основные классификации профессий.

**"Коммуникативный практикум"**

 В результате освоения программы "Коммуникативный практикум" обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья 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;

**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.

Наименование разделов дисциплины:

1. Сущность коммуникации в разных социальных сферах.

2. Основные функции и виды коммуникации.

3. Понятие деловой этики.

4. Специфика вербальной и невербальной коммуникации.

5. Методы постановки целей в деловой коммуникации.

6. Эффективное общение.

7. Основные коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении. Стили поведения в конфликтной ситуации.

8. Способы психологической защиты.

9. Виды и формы взаимодействия студентов в условиях образовательной организации.

10. Моделирование ситуаций, связанных с различными аспектами учебы и жизнедеятельности студентов-инвалидов.

11. Формы, методы, технологии самопрезентации.

12. Конструирование цели жизни. Технология превращения мечты в цель.

**"Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний"**

 В результате освоения программы "Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний" обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья 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;

**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.

Наименование разделов дисциплины:

1. Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия.

2. Конвенция ООН о правах инвалидов.

3. Основы гражданского и семейного законодательства.

4. Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов.

5. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации".

6. Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации.

7. Медико-социальная экспертиза.

8. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида.

9. Трудоустройство инвалидов.

### 4.3.3. Общепрофессиональный цикл.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование учебных циклов,разделов, модулей, требования кзнаниям, умениям, практическому опыту | Индекс инаименованиедисциплин,междисциплинарныхкурсов (МДК) | Кодыформируемыхкомпетенций |
| 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;**знать:**- основные группы микроорганизмов;- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;- возможные источники микробиологического загрязнения впищевом 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 | ОП.01. ОсновыМикробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены  | ОК 1 – 9ПК 1.1- 1.4ПК 2.1- 2.8ПК 3.1- 3.6 |
| Должен **уметь:**- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;- рассчитывать энергетическую ценность блюд;- составлять рационы питания;**знать:**- роль пищи для организма человека;- основные процессы обмена веществ в организме;- суточный расход энергии;- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;- понятие рациона питания;- суточную норму потребности человека в питательныхвеществах;- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;- методику составления рационов питания;- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;- общие требования к качеству сырья и продуктов;- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров | ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров | ОК 1 – 9ПК 1.1- 1.4ПК 2.1- 2.8ПК 3.1- 3.6 |
| Должен **уметь:**- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;- обслуживать основное технологическое оборудованиеи производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного икондитерского производства;- проводить отпуск готовой кулинарной продукции всоответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;**знать:**- характеристики основных типов организации общественного питания;- принципы организации кулинарного и кондитерскогопроизводства;- учет сырья и готовых изделий на производстве;- устройство и назначение основных видовтехнологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;- правила их безопасного использования;- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции | ОП.03. Техническое оснащение и организации рабочего места | ОК 1 – 9ПК 1.1- 1.4ПК 2.1- 2.8ПК 3.1- 3.6 |
| **Должен уметь:** - применять методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов;- обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности;- анализировать травмоопасные и вредные факторы в профессиональной деятельности;- использовать экобиозащитную технику;**знать:**- воздействие негативных факторов на человека;- правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации | ОП.07. Охрана труда | ОК 1 – 9ПК 1.1- 1.4ПК 2.1- 2.8ПК 3.1- 3.6 |
| **Должен уметь:** - находить и использовать экономическую информацию в целях обеспечения собственной конкурентоспособности нарынке труда;**знать:**- общие принципы организации производственного и технологического процесса;- механизмы ценообразования на продукцию, формы оплаты труда в современных условиях;- цели и задачи структурного подразделения, структуру организации, основы экономических знаний, необходимых в отрасли. | ОП.08. Основыэкономики в общественном питании | ОК 1 – 9ПК 1.1- 1.4ПК 2.1- 2.8ПК 3.1- 3.6 |

### 4.3.4. Профессиональный цикл.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование учебных циклов,разделов, модулей, требования кзнаниям, умениям, практическому опыту | Индекс инаименованиедисциплин,междисциплинарныхкурсов (МДК) | Кодыформируемыхкомпетенций |
| **Должен знать:**- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.**уметь:**- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.**иметь практический опыт в:**- подготовке, уборке рабочего места;- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;- ведении расчетов с потребителями. | ПМ.01 Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ОК 1 – 9ПК 1.1- 1.4 |
| **Должен знать:**- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.**уметь:**- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.**иметь практический опыт в:**- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;- ведении расчетов с потребителями. | ПМ.02 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ОК 1 – 9ПК 2.1- 2.8 |
| **Должен знать:**- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.**уметь:**- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.**иметь практический опыт в:**- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;- ведении расчетов с потребителями. | ПМ.03 Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ОК 1 – 9ПК 3.1- 3.6 |

## 4.4. Программы учебной и производственной практик

Практика является обязательным разделом АОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Учебный план предусматривает следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

### 4.4.1. Программы учебных практик

При реализации АОП профессии 16675 Повар предусматривается прохождение учебной практики на базе техникума с использованием кадрового и методического потенциала предметно-цикловой комиссии.

Целями учебной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;

- развитие и накопления специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;

- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;

- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

Задачи учебной практики:

- закрепить знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов;

- выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

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

При определении мест прохождения учебной и производственных практик обучающимся инвалидом учитываются данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности.

Аттестация по итогам учебной практики производится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчётов.

### 4.4.2. Программа производственной практики

Производственная практика проводится на предприятиях, организациях, учреждениях независимо от их организационно - правовых форм.

Цель производственной практики:

- непосредственное участие студента в деятельности организации;

- закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий, учебной практики;

- приобретение профессиональных умений и навыков;

- приобщение обучающихся к социальной среде организации с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере;

- сбор необходимых материалов для написания выпускной квалификационной работы.

Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики.

# 5. Фактическое ресурсное обеспечение АОП профессии 16675 Повар.

Основная адаптированная образовательная программа профессионального обучения обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям АОП.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

## 5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса

Реализация АОП профессии 16675 Повар обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Педагогические работники, участвующие в реализации АООП, осуществляют повышение квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ОВЗ.

Педагогические работники должны быть ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ и учитывать их при организации образовательного процесса.

К реализации АОПОП привлекаются тьюторы, психологи (педагоги-психологи, специальные психологи), социальные педагоги (социальные работники), специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, а также при необходимости сурдопедагоги, сурдопереводчики, тифлопедагоги, тифлосурдопереводчики.

Педагоги и специалисты, реализующие инклюзивный подход, соблюдают выполнение такого базового компонента инклюзивной среды как междисциплинарное взаимодействие, основанное на следующих основных принципах:

• признание инклюзии как единой психолого-педагогической идеологии и стратегии;

• интерес специалиста к смежным дисциплинам, готовность к универсализации и новаторству, овладению новыми знаниями;

• уважение ко всем членам команды, взаимопонимание, искренность, готовность к взаимопомощи;

• равноправное участие всех членов команды в образовательном процессе, ответственность за результаты общей работы;

• четкое распределение ролей членов команды, соблюдение приоритетности их участия в решении конкретных педагогических задач;

• учет особенностей и уровня развития обучающегося, его ресурсных возможностей;

• приоритетность задач адаптации и социализации;

• учет межличностных отношений между субъектами инклюзивной среды;

• адекватная последовательность «подключения» к работе с обучающимся «нужного специалиста в нужный момент».

## 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Реализация АОП профессии 16675 Повар обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки и по ряду дисциплин обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

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

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

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

Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ с использованием специальных технических и программных средств.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

## 5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

### 5.3.1. Кабинеты:

- микробиологии;

- физиологии питания, санитарии и гигиены;

- товароведения продовольственных товаров;

- технологии кулинарного производства;

- охраны труда;

- технического оснащения и организации рабочего места.

### 5.3.2. Лаборатории:

- учебная кухня с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий;

### 5.3.3. Мастерские:

- для подготовки поваров.

### 5.3.4. Спортивный комплекс:

- спортивный зал;

- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

- стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

### 5.3.5. Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

- актовый зал.

**Требования к инструментам и оборудованию:**

Все инструменты и рабочая одежда должны соответствовать положениям техники безопасности и гигиены труда, установленным в Российской Федерации.

# 6. Характеристика среды техникума, обеспечивающие развитие общих и профессиональных компетенций выпускников

В техникуме сформирована социокультурная среда, создающая условия, необходимые для всестороненнего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующая развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Основными формами социальной поддержки незащищенных студентов, реализующимися в ГАПОУ ЛО «Лужский агропромышленный техникум», являются:

1. Стипендиальное обеспечение обучающихся осуществляется через выплаты академических, социальных стипендий.

Академическая стипендия выплачивается при условии окончания промежуточной аттестации на «отлично» и «хорошо» в установленные графиком учебного процесса сроки. Обучающимся только на «отлично» назначается повышенная стипендия.

Право на получение государственной социальной стипендии имеет обучающийся, представивший в образовательное учреждение выдаваемую органом социальной защиты населения по месту жительства справку для получения государственной социальной помощи.

2. Материальная поддержка обучающихся.

Нуждающимся обучающимся очной формы обучения оказывается материальная помощь, обучающимся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, выплачивается ежегодное пособие.

Техникум взаимодействует по вопросам развития студенческого самоуправления и активизации досуговой и спортивно-оздоровительной студенческой деятельности с администрацией г. Луга, спортивными организациями, образовательными учреждениями и средствами массовой информации. Взаимодействия осуществляются на основе планов совместных мероприятий и разовых договоренностей.

В воспитательных мероприятиях техникума принимают систематическое участие родители или родственники обучающихся, представители местных органов управления, работодатели.

В рамках студенческого самоуправления создан студенческий совет.

Органом студенческого самоуправления также является старостат.

Техникум осуществляет основные виды сопровождения учебного процесса инвалидов и лиц с ОВЗ: организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, социальное.

Организационно-педагогическое и психолого-педагогическое сопровождение осуществляется посредством наставничества и контроля со стороны всех участников учебно-методического, учебно-воспитательного и профессионально-воспитывающего блоков техникума, а также привлеченных специалистов.

Основной задачей организационно-педагогического сопровождения является создание индивидуально ориентированных условий реализации образовательного процесса для конкретного обучающегося (индивидуальный план посещения занятий, дополнительные занятия, помощь в организации самостоятельной работы, привлечение волонтеров и др.).

Психолого-педагогическое сопровождение выполняет задачу создания гармоничного психологического климата с целью профессионального становления и профессиональной ориентации личности обучающегося инвалида и обучающегося лица с ОВЗ (психологическая адаптация первокурсников к условиям образовательного учреждения, процессу обучения и студенческому коллектив; формирование внутренней позиции, стимулирующей учебную деятельность; психологическая подготовка к осуществлению профессии и связанным с ней взаимодействиям; предоставление информации о рабочих местах и др.).

# 7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися АОП по профессии 16675 Повар.

Оценка качества освоения обучающимися АОП включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется

в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;

- оценка уровня овладения компетенциями.

## 7.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация

Текущий контроль знаний осуществляется в соответствии с рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей.

Знания и умения выпускников определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «зачтено» («зачет»), которые указываются в приложении к диплому о среднем профессиональном образовании.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация обучающихся предусмотрена в форме экзаменов, дифференцированных зачётов и зачётов.

Промежуточная аттестация обучающихся в форме экзамена проводится во время сессий, которыми заканчивается каждый семестр.

Промежуточная аттестация обучающихся в форме дифференцированного зачѐта и зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям АОП профессии 16675 Повар (текущая и промежуточная аттестация) техникум создает и утверждает фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации и позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Эти фонды включают контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

ГАПОУ ЛО «Лужский агропромышленный техникум» создает условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели, читающие смежные дисциплины и потенциальные работодатели.

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ осуществляется входной контроль, назначение которого состоит в определении способностей обучающегося, особенностей его восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения).

Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При необходимости осуществляется увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене, устанавливаются индивидуальные графики прохождения промежуточной аттестации.

## 7.2. Государственная (итоговая) аттестация выпускников АОП профессии 16675 Повар.

Государственная (итоговая) аттестация выпускника образовательного учреждения является обязательной и осуществляется после освоения АОП профессии 16675 Повар в полном объеме.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождение практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа), тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены в ГАПОУ ЛО «Лужский агропромышленный техникум» на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников.

Выпускники-инвалиды и выпускники с ОВЗ 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 государственной итоговой аттестации.

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

Государственная итоговая аттестация может проводиться с использованием дистанционных образовательных технологий.

Для проведения государственной итоговой аттестации разрабатывается программа, определяющая требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы, а также к процедуре ее защиты.

Определяются требования к процедуре проведения государственной итоговой аттестации с учетом особенностей ее проведения для инвалидов и лиц с ОВЗ. Процедура защиты выпускной квалификационной работы должна предусматривать предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи.

**Лист изменений, вносимых в основную профессиональную образовательную программу по профессии/специальности**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **Информация о внесённых изменениях** | **Основания для изменения** | **Дата внесения** | **№ протокола заседания ПЦК** | **ФИО лица внесшего изменения** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |