

**Департамент образования и науки Тюменской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Тюменской области  
«Ишимский многопрофильный техникум»**

**Рассмотрено:**

на заседании педагогического совета

Протокол № 4

от «29» июня 2023 г.

**Утверждаю:**

Директор ГАПОУ ТО «Ишимский  
многопрофильный техникум»

Для  
документа



С.Г. Конев

Приказ № 1234 «ОД»

от «30» июня 2023 г.

**АДАптированная образовательная программа  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ  
ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

**по профессиям:**

**16675 Повар**

**12680 Каменщик**

**Срок обучения - 2 года**

2023 г.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиям: 16675 Повар, 12680 Каменщик составлена на основе:

Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 513 от 02 июля 2013 г.;

Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016 – 94);

Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н;

Профессионального стандарта «Каменщик», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 25 декабря 2014 г. N 1150н.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Ишимский многопрофильный техникум»

Авторы-разработчики:

1. Осипенко Надежда Владимировна, заместитель директора по учебно-производственной работе
2. Горина Евгения Олеговна, методист БПОО
3. Лукина Людмила Васильевна, методист
4. Бажин Анатолий Иванович, преподаватель
5. Водолазова Елена Сергеевна, преподаватель
6. Козловских Наталья Владимировна, мастер производственного обучения первой квалификационной категории
7. Колмаков Валерий Иванович, мастер производственного обучения
8. Русаков Александр Владимирович, преподаватель
9. Хапова Наталия Александровна, преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b> .....	3
1.1. Нормативно-правовые основы разработки АОППО .....	3
1.2. Требования к поступающим .....	6
<b>2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АОППО</b> .....	10
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности .....	10
2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности .....	11
2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО .....	12
2.4. Результаты реализации АОППО .....	12
2.5. Структура АОППО .....	18
2.6. Срок освоения АОППО .....	19
<b>3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО</b> .....	19
3.1. Учебный план .....	19
3.2. Календарный учебный график .....	20
3.3. Перечень адаптированных программ учебных дисциплин общепрофессионального и адаптационного циклов, адаптированные программы профессиональных модулей, программа по адаптивной физической культуре .....	20
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АОППО</b> .....	21
<b>5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b> ..	22
5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения .....	22
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение .....	22
5.3. Материально-техническое обеспечение .....	23
<b>6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО</b> .....	24
<b>7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ</b> .....	24
<b>Приложения:</b> .....	25
Приложение 1. Учебный план .....	26
Приложение 2. Календарный график .....	32
Приложение 3. Адаптированные рабочие программы .....	33
Приложение 4. Кадровое обеспечение процесса обучения .....	34
Приложение 5. Учебно-методическое и информационное обеспечение .....	41

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – АОППО) по профессиям 16675 Повар, 12680 Каменщик разработана с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) и обеспечивает коррекцию нарушений, развития и социальную адаптацию указанных лиц.

АОППО представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников Государственного автономного профессионального образовательного учреждения среднего профессионального образования Тюменской области «Ишимский многопрофильный техникум» (далее – Техникум).

Реализация АОППО направлена на:

- создание условий, необходимых для получения профессии инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ), их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности образования для инвалидов и лиц с ОВЗ;
- повышение качества профессионального образования инвалидов и лиц с ОВЗ;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ;
- формирование толерантной социокультурной среды.

### 1.1. Нормативно-правовые основы разработки АОППО

**Нормативно-правовую основу адаптированной образовательной программы составляют:**

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» (в ред. от 29.11.2021);
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Конвенция о правах инвалидов;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 № 06-517 «О дополнительных мерах» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации приемной кампании лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»);
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 № ДЛ-1/05вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 декабря 2017 г. № 06-2023 «Методические рекомендации по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограничениями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»;
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными

возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);

— Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)");

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

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

— Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 4 августа 2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;

— Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями от 12 ноября 2018г.) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 8 августа 2013 г., регистрационный № 29322);

— Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 11 сентября 2020 г., регистрационный N 59784);

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

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

- Письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 № 06-281 "О направлении Требований" (вместе с "Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса", утв. Минобрнауки России 26.12.2013 № 06-2412вн.).

#### **Иные нормативно-правовые акты:**

- Устав ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»;

- Локальные акты образовательного учреждения.

#### **При разработке АОППО использованы:**

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих;

- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94 (принят постановлением Госстандарта РФ от 26 декабря 1994 г. № 367);

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н;

- Профессиональный стандарт «Каменщик», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 25 декабря 2014 г. N 1150н;

- 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, утвержденные Постановлением Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации от 10 июля 2015г. № 26, (зарегистрировано в Минюсте Российской Федерации 14.08.2015 № 38528).

### **Используемые термины, определения, сокращения**

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

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

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

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

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

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

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

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

**Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья** - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

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

рабочих, служащих.

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

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

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

## 1.2. Требования к поступающим

Приём на обучение по АОППО осуществляется по личному заявлению абитуриента с предоставлением оригинала или ксерокопии документов, удостоверяющих его личность, гражданство, оригинала документа об образовании (свидетельство).

Лицо с ОВЗ при поступлении предъявляет заключение ПМПК с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

Лицо с инвалидностью при поступлении предъявляет индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о создании необходимых специальных условий обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

### Информация о нозологической группе

Термином «умственная отсталость» в отечественной коррекционной педагогике обозначается стойко выраженное снижение познавательной деятельности ребенка, возникшее на основе органического поражения центральной нервной системы (ЦНС). Степень поражения ЦНС может быть различной по тяжести, локализации и по времени наступления. Причинами патологического развития может быть самой разнообразной, что вызывает индивидуальные особенности физиологического, эмоционально-волевого и интеллектуального развития умственно отсталого ребенка:

Типы	Легкая умственная отсталость	Умеренная умственная отсталость	Тяжелая умственная отсталость
<b>Физическое развитие</b>	Общее физическое развитие, масса тела, рост могут иметь незначительные отклонения от возрастной нормы	Отклонения в физическом развитии могут быть более выражены	Отклонения в физическом развитии могут быть более выражены
<b>Двигательная сфера</b>	Прослеживается неловкость крупных движений, недостаточная координированность и ловкость при выполнении	Недостаточная четкость основных движений. Неловкая походка. Слабая регуляция мышечных усилий. Трудности	Недостаточная четкость основных движений. Неловкая походка. Слабая регуляция мышечных усилий. Трудности

	тех или иных действий (в статическом положении, при выполнении динамических и силовых проб, при совместных действиях обеих рук, ног и т.д.). Недостаточно сформированы тонкие движения пальцев рук. Отмечаются недостатки произвольных движений.	зрительно-двигательной координации. Трудности самостоятельного выполнения двигательных упражнений. Недоразвитие дифференцированных движений пальцев рук. Недостатки произвольных движений более выражены	зрительно-двигательной координации. Трудности самостоятельного выполнения двигательных упражнений. Недоразвитие дифференцированных движений пальцев рук. Недостатки произвольных движений более выражены
<b>Бытовые навыки</b>	Владеют элементарными навыками самообслуживания и выполняют несложные бытовые действия. Способны контролировать свои физиологические потребности, соблюдая гигиену (принимать пищу, пережевывая и не проливая, пользоваться носовым платком, туалетной бумагой, чистить зубы и т.д.), а также одеваться, сложить одежду. В случаях затруднения используют помощь.	Трудности самостоятельного выполнения действий по самообслуживанию и овладения различными бытовыми навыками. При выполнении гигиенических процедур, при одевании, приеме пищи испытывают трудности в установлении правильной последовательности действий. Нуждаются в постоянной стимуляции и совместных действиях со взрослым.	При обслуживании себя полная зависимость от других. Затруднен самоконтроль физиологических потребностей. Не выполняют самостоятельно действий по личной гигиене. При обслуживании себя зависят от взрослого.
<b>Социальный опыт</b>	Испытывают трудности при самостоятельной ориентировке в окружающем: - знание дороги в школу, местонахождение класса, туалета, столовой и т.д.; - различение средства передвижения, соблюдение правил перехода улицы с учетом сигнала светофора; - использование предметов одежды, бытовых предметов и др. учетом сезона; ситуаций (дома, в школе, театре и др.), Трудности в установлении временных отношений (времена года, дни недели, части суток), определении времени по часам, последовательности событий. Ограничены знания о себе, семье, ближайшем окружении	Низкий уровень ориентировки в окружающем, даже при сопровождающей помощи взрослого.	Не ориентируются в окружающем. Помощь взрослого неэффективна. Частичное знание предметов обихода.
<b>Способность к общению</b>	Способны самостоятельно устанавливать взаимоотношения с взрослыми и детьми на вербальном уровне. Могут длительное время поддерживать контакт со взрослыми, проявляя интерес к взаимодействию. У некоторых детей возникают трудности при налаживании	Первичный контакт бывает затруднен из-за ограниченного понимания обращенной речи. Требуется мимическое и жестовое подкрепление. Установление контакта возможно, но ненадолго. Для его поддержания требуется положительная стимуляция (доброжелательная улыбка,	Контакт крайне затруднен из-за непонимания обращенной речи. Необходимо многократное жестовое и мимическое повторение. Самостоятельно контакт не инициируют. Иногда проявляют негативизм. Характерно пассивное подчинение. Положительно реагируют на



	контакта, у других проявляется в ходе общения недостаточно адекватное реагирование, несоблюдение дистанции, не критичность. Проявляется потребность в одобрении со стороны окружающих	знаки одобрения, поглаживание и т.п.). Некоторые дети привлекают внимание к своим нуждам (еда, туалет, боль и др.). Имитируют действия других в ходе взаимодействия. Интерес вызывает не сама деятельность, а отдельные признаки предметов	ласку, поощрение в форме вкусных съестных вещей, игрушек и т.п.
<b>Способность к деятельности</b>	Проявляют интерес к предлагаемой деятельности, но он носит неустойчивый, недостаточно сформированный. Эмоционально реагируют на оценку их деятельности.	Интерес к деятельности взрослого слабо выражен и неустойчив. Требуется многократное повторение инструкции с показом того, что следует сделать. В процессе работы предлагаемая программа действий не удерживается. Способны к подражанию и совместным действиям с взрослым. Наступает быстрое пресыщение деятельностью. Волевых усилий не проявляют. Эмоциональное реагирование в процессе работы не всегда адекватно	Интерес к действиям взрослого активно не проявляется. Пассивны в принятии предлагаемого взрослого задания. Простейшие действия при совместной пошаговой помощи взрослого выполняются лишь частично. Не удерживают внимание при выполнении действий. Не сформированы регуляторные механизмы. Организующая, направляющая, разъясняющая помощь не эффективна. Необходимо совместное с взрослым поэтапное выполнение задания. Безразличны к оценке результатов работ.
<b>Сформированность высших психических функций</b>			
<b>Восприятие</b>	При восприятии различают знакомых и незнакомых людей. Способны к восприятию знакомых предметов, объектов. Самостоятельно узнают их изображения. Трудности при дифференцировке сходных зрительных, слуховых сигналов, тактильных и обонятельных раздражителей. Затрудняются при словесном обозначении основных признаков предметов, но способны к их группировке с учетом формы, величины, цвета.	Восприятие знакомых и незнакомых людей менее дифференцировано. Требуется организация самого процесса восприятия окружающего и его сопровождение со стороны взрослых. Дифференцировка зрительных, слуховых сигналов, тактильных и обонятельных раздражителей возможна только с помощью взрослого. Нет словесного обозначения основных признаков предметов. При группировке предметов с учетом формы, цвета, величины требуется организующая и направляющая помощь	Восприятие знакомых предметов при условии максимальной направляющей помощи взрослого. Трудности восприятия знакомых предметов на основе чувственных раздражителей (двигательных, слуховых и др. Не сформированы понятия об основных признаках предметов, помощь неэффективна).
<b>Память</b>	На этапе запоминания и воспроизведения предлагаемого материала необходимы различные наглядные, звуковые, тактильные и другие опоры. Самостоятельно использовать приемы запоминания не могут, необходима помощь	Не соотносят запоминаемый материал с предлагаемыми опорами. Помощь взрослого малоэффективна.	Опосредованное запоминание недоступно

	взрослого.		
<b>Мышление</b>	Операции обобщения возможны только на самом элементарном уровне. Испытывают трудности при решении проблемных ситуаций, требующих установления причинно-следственных связей. Задания словесно-логического характера требуют помощи взрослого. Трудности переноса усвоенного способа действия на новое задание и в новую ситуацию.	Операции обобщения возможны только при постоянной организующей и сопровождающей помощи взрослого. Предлагаемые задания могут выполняться только при активном взаимодействии со взрослым. Перенос показанного способа действия при решении новых задач вызывает те же трудности.	Обобщение, абстрагирование недоступны. Не понимают простейшие ситуации. С большим трудом формируется опыт. Понимание причинно-следственных зависимостей, проблемных ситуаций недоступны.
<b>Речь</b>	Понимание обращенной речи ограничено понятиями ближайшего окружения. Преобладание пассивного словаря. Активный словарь беден. Трудности в построении фразы. Речь может служить средством коммуникации, побуждения к действию.	Большие трудности в понимании обращенной речи. Крайне ограничен как активный, так и пассивный словарный запас. Предпочтение отдается невербальным средствам коммуникации.	Доступно понимание небольшого количества слов бытового характера. Необходимо побуждение мимикой, жестами, многократный показ и совместные действия

Для лиц с нарушениями интеллектуального развития характерны следующие особые образовательные потребности:

- получение специальной помощи средствами образования;
- обязательность непрерывности коррекционно-развивающего процесса;
- доступность содержания познавательных задач, реализуемых в процессе образования;
- увеличение сроков получения образования;
- систематическая актуализация сформированных у обучающихся знаний и умений;
- обеспечение особой пространственной и временной организации; общеобразовательной среды с учетом функционального состояния центральной нервной системы и нейродинамики психических процессов;
- использование преимущественно позитивных средств стимуляции деятельности и поведения обучающихся, демонстрирующих доброжелательное и уважительное отношение к ним;
- развитие мотивации и интереса к познанию окружающего мира с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающегося к обучению и социальному взаимодействию со средой;
- стимуляция познавательной активности, формирование позитивного отношения к окружающему миру.
- овладение разнообразными видами, средствами и формами коммуникации, обеспечивающими успешность установления и реализации социокультурных связей и отношений обучающегося с окружающей средой;
- психологическое сопровождение, оптимизирующее взаимодействие обучающегося с педагогами и другими обучающимися;
- психологическое сопровождение, направленное на установление взаимодействия семьи и организации.

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АОППО

Целями реализации являются:

1) профессиональная ориентация слушателей на профессию (воспитание положительного отношения к изучаемой профессии), создание условий для овладения социальными, правовыми и профессиональными компетенциями, необходимых рабочим, выполняющим работы по садово-парковому и ландшафтному строительству объектов озеленения;

2) создание условий для овладения социальными, правовыми и профессиональными компетенциями, необходимых рабочим, выполняющим работу по садово-парковому и ландшафтному строительству, формирование знаний и умений, навыков по профессии «Садовник» в соответствии с профессиональными стандартами (квалификационными характеристиками);

3) формирование профессиональных навыков и умений работы с объектами озеленения, способствующих социализации слушателей на рынке труда;

4) воспитание трудолюбия и необходимых в труде нравственных качеств личности.

Кроме того, трудовое обучение решает и общую для слушателей задачу трудовой ориентации.

### 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

При определении результатов освоения АОППО целесообразно ориентироваться на следующие единицы профессионального стандарта:

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
Обобщенная трудовая функция	Вид деятельности
Трудовая функция	Профессиональная компетенция
Трудовое действие	Практический опыт
Умение	Умение
Знание	Знание

#### Область профессиональной деятельности выпускника:

По профессии 16675 Повар:

Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

По профессии 12680 Каменщик:

Выполнение работ по кладке, ремонту и монтажу каменных конструкций.

#### Объекты профессиональной деятельности выпускника:

По профессии 16675 Повар:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд,
- хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

По профессии 12680 Каменщик:

- здания и сооружения, их элементы;
- материалы для общестроительных работ;
- технологии общестроительных работ;
- строительные машины, средства малой механизации, инструменты и приспособления для общестроительных работ;
- схемы производства общестроительных работ.

## 2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности

По профессии 16675 Повар вид деятельности: Приготовление блюд и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.

Слушатель по профессии 16675 Повар должен решать профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара.
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.
- Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.
- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

По профессии 12680 Каменщик вид деятельности: Подготовка и кладка простейших конструкций.

Слушатель по профессии 12680 Каменщик должен решать профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

- Пользоваться инструментом для разборки бутового фундамента, кирпичной кладки стен и столбов.
- Пользоваться инструментом для очистки кирпича от раствора.
- Пользоваться такелажной оснасткой, инвентарными стропами и захватными приспособлениями.
- Пользоваться инструментом и оборудованием для приготовления раствора.
- Пользоваться средствами индивидуальной защиты.
- Соблюдать требования безопасности при нахождении и выполнении работ на строительной площадке.
- Определять сортамент и объемы применяемого материала.
- Пользоваться инструментом и инвентарем для кладки кирпичных и бутовых столбиков.
- Расстилать и разравнивать раствор при кладке простейших конструкций.
- Пользоваться инструментом для рубки кирпича.
- Пользоваться инструментом для тески кирпича.
- Пользоваться инструментом и оборудованием для пробивки гнезд, борозд и отверстий в кладке.
- Читать эскизы и чертежи, непосредственно используемые в работе.
- Пользоваться средствами индивидуальной защиты.

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

<b>Профессиональные компетенции</b>	
ПК 1.1	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
ПК 1.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 2.1	Подготовка материалов, такелажные работы при кладке простейших каменных конструкций
ПК 2.2.	Кладка простейших каменных конструкций

### 2.4. Результаты реализации АОППО

Определение результатов освоения АОППО по профессии 17765 Повар на основе профессионального стандарта:

	<b>Профессиональный стандарт Повар</b>	<b>Программа профессионального обучения 16675 Повар</b>
<b>Вид профессиональной деятельности</b>	3.1. Приготовление блюд и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	Приготовление блюд и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара
<b>Трудовая функция (профессиональная компетенция)</b>	3.1.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
<b>Трудовое действие (практический опыт)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.</li> <li>- Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</li> <li>- Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</li> <li>- Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.</li> <li>- Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</li> <li>- Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</li> <li>- Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд и кулинарных изделий.</li> <li>- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.</li> <li>- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд и кулинарных изделий.</li> <li>- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.</li> <li>- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> </ul>

<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.</li> <li>- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.</li> <li>- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.</li> <li>- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.</li> <li>- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</li> </ul>
	<b>Профессиональный стандарт Повар</b>	<b>Программа профессионального обучения 16675 Повар</b>
<b>Вид профессиональной деятельности</b>	3.1. Приготовление блюд и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	Приготовление блюд и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара
<b>Трудовая функция (профессиональная компетенция)</b>	3.1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
<b>Трудовое действие (практический опыт)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>- Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара</li> <li>- Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней</li> <li>- Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара</li> <li>- Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара</li> <li>- Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара</li> <li>- Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара</li> <li>- Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара</li> <li>- Приготовление блюд из яиц по заданию повара</li> <li>- Приготовление блюд из творога по заданию повара</li> <li>- Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>- Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара</li> <li>- Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней</li> <li>- Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара</li> <li>- Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара</li> <li>- Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара</li> <li>- Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара</li> <li>- Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара</li> <li>- Приготовление блюд из яиц по заданию повара</li> <li>- Приготовление блюд из творога по заданию повара</li> <li>- Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара</li> <li>- Приготовление горячих напитков по заданию повара</li> <li>- Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара</li> <li>- Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара</li> <li>- Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара</li> <li>- Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара</li> <li>- Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара.</li> <li>- Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</li> <li>- Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</li> <li>- Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара</li> <li>- Приготовление горячих напитков по заданию повара</li> <li>- Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара</li> <li>- Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара</li> <li>- Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара</li> <li>- Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара</li> <li>- Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара.</li> <li>- Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</li> <li>- Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</li> <li>- Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара.</li> <li>- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий.</li> <li>- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд и кулинарных изделий.</li> <li>- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.</li> <li>- Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.</li> <li>- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара.</li> <li>- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий.</li> <li>- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд и кулинарных изделий.</li> <li>- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.</li> <li>- Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.</li> <li>- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.</li> </ul>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.</li> <li>- Технологии приготовления блюд,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.</li> <li>- Технологии приготовления блюд,</li> </ul>

	<p>напитков и кулинарных изделий.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения.</li> <li>- Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.</li> <li>- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.</li> <li>- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</li> </ul>	<p>напитков и кулинарных изделий.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения.</li> <li>- Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.</li> <li>- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.</li> <li>- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</li> </ul>
--	--	--

### **Квалификационная характеристика**

#### **Повар 2-й разряд**

##### **Характеристика работ.**

Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов.

**Должен знать:** правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей; устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

### **Квалификационная характеристика**

#### **Повар 3-й разряд**

##### **Характеристика работ.**

Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

**Должен знать:** рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектации), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий,



творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Определение результатов освоения АОППО по профессии 12680 Каменщик на основе профессионального стандарта:

	<b>Профессиональный стандарт Каменщик</b>	<b>Программа профессионального обучения 12680 Каменщик</b>
<b>Вид профессиональной деятельности</b>	3.1. Подготовка и кладка простейших конструкций	Выполнение каменных работ
<b>Трудовая функция (профессиональная компетенция)</b>	3.1.1. Подготовка материалов, такелажные работы при кладке простейших каменных конструкций	Подготовка материалов, такелажные работы при кладке простейших каменных конструкций
<b>Трудовое действие (практический опыт)</b>	Разборка вручную бутовых фундаментов, кирпичной кладки стен и столбов Очистка кирпича от раствора Доставка раствора, кирпича, камня и других материалов малой массы (до 15 кг) вручную Зацепление грузов инвентарными стропами за монтажные петли, скобы, крюки Приготовление раствора для кладки вручную	Разборка вручную бутовых фундаментов, кирпичной кладки стен и столбов Очистка кирпича от раствора Доставка раствора, кирпича, камня и других материалов малой массы (до 15 кг) вручную Зацепление грузов инвентарными стропами за монтажные петли, скобы, крюки Приготовление раствора для кладки вручную
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Пользоваться инструментом для разборки бутового фундамента, кирпичной кладки стен и столбов</li> <li>- Пользоваться инструментом для очистки кирпича от раствора</li> <li>- Пользоваться такелажной оснасткой, инвентарными стропами и захватными приспособлениями</li> <li>- Пользоваться инструментом и оборудованием для приготовления раствора</li> <li>- Пользоваться средствами индивидуальной защиты</li> <li>- Соблюдать требования безопасности при нахождении и выполнении работ на строительной площадке</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Пользоваться инструментом для разборки бутового фундамента, кирпичной кладки стен и столбов</li> <li>- Пользоваться инструментом для очистки кирпича от раствора</li> <li>- Пользоваться такелажной оснасткой, инвентарными стропами и захватными приспособлениями</li> <li>- Пользоваться инструментом и оборудованием для приготовления раствора</li> <li>- Пользоваться средствами индивидуальной защиты</li> <li>- Соблюдать требования безопасности при нахождении и выполнении работ на строительной площадке</li> </ul>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные виды стеновых материалов</li> <li>- Сортамент, маркировка и нормы расходов применяемых материалов</li> <li>- Правила разборки кладки фундаментов, стен и столбов</li> <li>- Способы и правила очистки кирпича от раствора</li> <li>- Правила перемещения и складирования грузов</li> <li>- Основные виды и правила применения такелажной оснастки, стропов и захватных приспособлений</li> <li>- Способы и последовательность приготовления растворов для кладки, состав растворов</li> <li>- Виды инструмента, оборудования,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные виды стеновых материалов</li> <li>- Сортамент, маркировка и нормы расходов применяемых материалов</li> <li>- Правила разборки кладки фундаментов, стен и столбов</li> <li>- Способы и правила очистки кирпича от раствора</li> <li>- Правила перемещения и складирования грузов</li> <li>- Основные виды и правила применения такелажной оснастки, стропов и захватных приспособлений</li> <li>- Способы и последовательность приготовления растворов для кладки, состав растворов</li> <li>- Виды инструмента, оборудования,</li> </ul>

	<p>инвентаря и оснастки для приготовления раствора, и правила их применения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Виды и правила использования средств индивидуальной защиты, применяемых для безопасного выполнения работ</li> <li>- Производственная сигнализация при выполнении такелажных работ</li> <li>- Инструкции по использованию, эксплуатации, хранению приспособлений, инструментов и других технических средств, используемых в подготовительных и такелажных работах</li> <li>- Требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ</li> </ul>	<p>инвентаря и оснастки для приготовления раствора, и правила их применения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Виды и правила использования средств индивидуальной защиты, применяемых для безопасного выполнения работ</li> <li>- Производственная сигнализация при выполнении такелажных работ</li> <li>- Инструкции по использованию, эксплуатации, хранению приспособлений, инструментов и других технических средств, используемых в подготовительных и такелажных работах</li> <li>- Требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ</li> </ul>
	<b>Профессиональный стандарт Каменщик</b>	<b>Программа профессионального обучения 12680 Каменщик</b>
<b>Вид профессиональной деятельности</b>	3.1. Подготовка и кладка простейших конструкций:	Подготовка и кладка простейших конструкций:
<b>Трудовая функция (профессиональная компетенция)</b>	3.1.2. Кладка простейших каменных конструкций	Кладка простейших каменных конструкций
<b>Трудовое действие (практический опыт)</b>	<p>Кладка кирпичных и бутовых столбиков под половые лаги</p> <p>Рубка кирпича</p> <p>Теска кирпича</p> <p>Пробивка вручную гнезд, борозд и отверстий в кирпичной и бутовой кладке</p>	<p>Кладка кирпичных и бутовых столбиков под половые лаги</p> <p>Рубка кирпича</p> <p>Теска кирпича</p> <p>Пробивка вручную гнезд, борозд и отверстий в кирпичной и бутовой кладке</p>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определять сортамент и объемы применяемого материала</li> <li>- Пользоваться инструментом и инвентарем для кладки кирпичных и бутовых столбиков</li> <li>- Расстилать и разравнивать раствор при кладке простейших конструкций</li> <li>- Пользоваться инструментом для рубки кирпича</li> <li>- Пользоваться инструментом для тески кирпича</li> <li>- Пользоваться инструментом и оборудованием для пробивки гнезд, борозд и отверстий в кладке</li> <li>- Читать эскизы и чертежи, непосредственно используемые в работе</li> <li>- Пользоваться средствами индивидуальной защиты</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определять сортамент и объемы применяемого материала</li> <li>- Пользоваться инструментом и инвентарем для кладки кирпичных и бутовых столбиков</li> <li>- Расстилать и разравнивать раствор при кладке простейших конструкций</li> <li>- Пользоваться инструментом для рубки кирпича</li> <li>- Пользоваться инструментом для тески кирпича</li> <li>- Пользоваться инструментом и оборудованием для пробивки гнезд, борозд и отверстий в кладке</li> <li>- Читать эскизы и чертежи, непосредственно используемые в работе</li> <li>- Пользоваться средствами индивидуальной защиты</li> </ul>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Сортамент, маркировка и нормы расходов применяемых материалов</li> <li>- Способы и виды кладки простейших конструкций</li> <li>- Способы и правила рубки кирпича и применяемый инструмент</li> <li>- Способы и правила тески кирпича и применяемый инструмент</li> <li>- Способы пробивки гнезд, борозд и отверстий в кладке</li> <li>- Устройство, назначение и правила применения ручного инструмента для кладки, пробивки отверстий, гнезд и разборки кладки</li> <li>- Правила чтения чертежей и эскизов, непосредственно используемых в работе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Сортамент, маркировка и нормы расходов применяемых материалов</li> <li>- Способы и виды кладки простейших конструкций</li> <li>- Способы и правила рубки кирпича и применяемый инструмент</li> <li>- Способы и правила тески кирпича и применяемый инструмент</li> <li>- Способы пробивки гнезд, борозд и отверстий в кладке</li> <li>- Устройство, назначение и правила применения ручного инструмента для кладки, пробивки отверстий, гнезд и разборки кладки</li> <li>- Правила чтения чертежей и эскизов, непосредственно используемых в работе</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Инструкции по использованию, эксплуатации, хранению приспособлений, инструментов, измерительных приборов и других технических средств, используемых при кладке</li> <li>- Требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ</li> <li>- Виды брака и способы его предупреждения и устранения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Инструкции по использованию, эксплуатации, хранению приспособлений, инструментов, измерительных приборов и других технических средств, используемых при кладке</li> <li>- Требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ</li> <li>- Виды брака и способы его предупреждения и устранения</li> </ul>
--	--	--

### Квалификационная характеристика Каменщик 2-й разряд

#### Характеристика работ.

Выполнение каменных работ при кладке и ремонте каменных конструкций зданий, мостов, промышленных и гидротехнических сооружений. Кладка кирпичных столбиков под половые лаги. Приготовление растворов вручную. Очистка кирпича от раствора. Пробивка гнезд, борозд и отверстий в кирпичной и бутовой кладке вручную. Разборка вручную бутовых фундаментов, кирпичной кладки стен и столбов. Засыпка каналов или коробов порошкообразными материалами или минеральной ватой. Зацепка поддонов, контейнеров, железобетонных изделий и других грузов малой массы инвентарными стропами за монтажные петли, скобы, крюки и т.п.

**Должен знать:** основные виды стеновых материалов; способы приготовления растворов; способы пробивки гнезд и отверстий в кладке; правила разборки кладки фундаментов, стен и столбов; виды стропов и захватных приспособлений; основные виды такелажной оснастки; правила перемещения и складирования грузов малой массы.

#### 2.5. Структура АОППО

Код, ОП	Наименование УД, МДК
<b>ОД.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>
ОД.01	Экономика отрасли и предприятия, включая Основы предпринимательской деятельности
ОД.02	Безопасность жизнедеятельности
ОД.03	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОД.04	Основы товароведения продовольственных товаров
ОД.05	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОД.06	Основы калькуляции и учета
ОД.07	Охрана труда
ОД.08	История кухни Сибири
ОД.09	Основы материаловедения
ОД.10	Основы электротехники
ОД.11	Основы технологии общестроительных работ
ОД.12	Основы строительного черчения
<b>АД.00</b>	<b>Адаптационный цикл</b>
АД.01	Психология личности и профессиональное самоопределение
АД.02	Коммуникативный практикум
АД.03	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
<b>ПД.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара</b>

МДК.01.01.	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
МДК.01.02.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
<b>ПМ.02</b>	<b>Выполнение каменных работ</b>
МДК.02.01.	Подготовка материалов, такелажные работы при кладке простейших каменных конструкций
МДК.02.02.	Кладка простейших каменных конструкций
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
<b>АФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>
АФК.01	Адаптивная физическая культура
<b>ПА Промежуточная аттестация</b>	
<b>ИА Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)</b>	

## 2.6. Срок освоения АОППО

Нормативный срок освоения АОППО по профессиям 16675 Повар, 12680 Каменщик составляет 2 года из числа выпускников специальных (коррекционных) программ VIII вида.

Форма обучения: очная.

Документ, который выдается по завершению обучения: свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Присваиваемая квалификации: повар - 2 разряд; каменщик- 2 разряд.

## 3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО

### 3.1. Учебный план

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики адаптированной образовательной программы: 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 дисциплин и профессиональных модулей; виды учебных занятий; распределение различных форм промежуточной аттестации по семестрам и по годам обучения.

АОППО предусмотрено изучение следующих учебных циклов:

- общепрофессиональный;
- адаптационный;
- профессиональный;
- физическая культура;
- ПА Промежуточная аттестация;
- ИА Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин.

Адаптационный цикл включает в себя дисциплины, позволяющие решать задачи комплексной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья к обучению в техникуме, формировать у них социальные компетенции, необходимые для будущей работы.

Профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в

соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит два междисциплинарных курса. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практики. Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, направленный на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Цели и задачи, учебные программы и формы отчетности по каждому виду практики определяются техникумом самостоятельно.

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

Профессиональное обучение по осваиваемым профессиям завершается сдачей квалификационного экзамена. При успешной сдаче экзамена обучающимся выдается свидетельство установленного образца и присваивается разряд по освоенной профессии.

Учебный план представлен в Приложении 1.

### **3.2. Календарный учебный график**

Календарный учебный график представлен в Приложении 2.

### **3.3. Перечень адаптированных программ учебных дисциплин общепрофессионального и адаптационного циклов, адаптированные программы профессиональных модулей, программа по адаптивной физической культуре**

#### **Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла**

ОД.01	Экономика отрасли и предприятия, включая Основы предпринимательской деятельности
ОД.02	Безопасность жизнедеятельности
ОД.03	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОД.04	Основы товароведения продовольственных товаров
ОД.05	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОД.06	Основы калькуляции и учета
ОД.07	Охрана труда
ОД.08	История кухни Сибири
ОД.09	Основы материаловедения
ОД.10	Основы электротехники
ОД.11	Основы технологии общестроительных работ
ОД.12	Основы строительного черчения

#### **Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла**

АД.01	Психология личности и профессиональное самоопределение
АД.02	Коммуникативный практикум
АД.03	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

#### **Адаптированные программы профессиональных модулей**

<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара</b>
МДК.01.01.	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
МДК.01.02.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
УП.01	Учебная практика

ПП.01	Производственная практика
<b>ПМ.02</b>	<b>Выполнение каменных работ</b>
МДК.02.01.	Подготовка материалов, такелажные работы при кладке простейших каменных конструкций
МДК.02.02.	Кладка простейших каменных конструкций
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
<b>Программа по адаптивной физической культуры</b>	
АФК.01	Адаптивная физическая культура

Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального и адаптационного циклов, адаптированные программы профессиональных модулей, программа по адаптивной физической культуре размещены в Приложении 3.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АОППО**

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

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

##### **Текущий контроль**

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения теоретических, практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных 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 (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

##### **Промежуточная аттестация**

Промежуточная аттестация результатов подготовки, обучающихся осуществляется в форме дифференцированных зачетов ведущим дисциплины и/или профессиональные модули преподавателем. Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося по завершению изучения дисциплины или профессионального модуля.

Формы и сроки проведения промежуточной аттестации определяются учебным планом. Уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

##### **Квалификационный экзамен**

Итоговая аттестация по профессиональным модулям проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

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

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

Реализация АОППО обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и/или профессионального модуля. Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года и курсы повышения квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ОВЗ.

Сопровождение обучающихся осуществляется психологом, социальным педагогом, классным руководителем и медицинским работником Техникума. При наличии соответствующего заключения ПМПК сопровождение осуществляется тьютором и/или сурдопереводчиком.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОППО ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся и учитывают их при организации образовательного процесса.

Кадровое обеспечение процесса обучения размещено в Приложении 4.

### **5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение**

АОППО обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. При их реализации необходимо предусмотреть специальные требования к условиям их реализации:

- оборудование учебного кабинета для обучающихся с различными видами ограничений здоровья;
- информационное обеспечение обучения, включающие предоставление учебных материалов в различных формах;
- формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны быть адаптированы для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Реализация АОППО обеспечивает доступ каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин, профессиональных модулей, и сети Интернет.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

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

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

Техникум предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Учебно-методическое и информационное обеспечение размещено в Приложении 5.

### 5.3. Материально-техническое обеспечение

Техникум, реализующий АОППО, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной подготовки, учебной и производственной практик, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация АОППО обеспечивает:

- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент - практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей адаптированной образовательной среды в техникуме или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Материально-техническое обеспечение реализации АОППО отвечает требованиям к доступной среде, в том числе:

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

#### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений:**

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- технологии кулинарного производства;
- основы строительного черчения;
- основы материаловедения;
- технологии общестроительных работ;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

- микробиологии, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технического оснащения и организации рабочего места;

Мастерские:

- для каменных работ;
- Учебный кулинарный цех.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.



## **6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО**

При реализации АОППО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводится образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. Программы практик разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно и являются составной частью АОППО.

Направление на практику оформляется приказом директора техникума с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

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

В техникуме сформирована социокультурная среда, необходимая для обеспечения воспитания гармонично развитой и социально ответственной личности, ориентированная на системно-деятельностный подход к развитию и социализации обучающихся, оказания им помощи в профессиональном становлении. Созданы условия для самореализации личности, включая участие обучающихся в деятельности по направлениям: гражданско-патриотическое, культурно-творческое, спортивное и здоровьесберегающее, профилактическое, профориентационное и другие. Воспитательная и социальная работа с обучающимися техникума организована на основании локальных нормативных документов.

**Психолого-педагогическое обеспечение включает:**

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

Данная работа обеспечивается взаимодействием следующих специалистов и педагогов:

- педагог-психолог;
- социальный педагог;
- преподаватель, мастер п/о;
- медицинский работник.

Педагог-психолог проводит диагностику эмоциональной сферы, эстетических и познавательных потребностей и оказывает помощь ребенку и родителям (законным представителям) в решении сложных социально-эмоциональных проблем.

Социальный педагог — основной специалист, осуществляющий контроль за соблюдением прав любого обучающегося в техникуме. На основе социально-педагогической

диагностики социальный педагог выявляет потребности обучающегося и его семьи в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации в колледже. Социальный педагог собирает всю возможную информацию о «внешних» ресурсах для педагогического состава колледжа, устанавливает взаимодействие с учреждениями — партнерами в области социальной поддержки (Служба социальной защиты населения, органы опеки и др.), общественными организациями, защищающими права детей, права инвалидов. Важная сфера деятельности социального педагога — помощь родителям обучающегося инвалида и лиц с ОВЗ в техникуме.

Для эффективной работы преподавателей по созданию условий для получения профессионального образования обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в техникуме обеспечивается на постоянной основе подготовка, переподготовка и повышение квалификации педагогов с целью получения знаний о психофизиологических особенностях инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, специфики приёма-передачи учебной информации, применения специальных технических средств обучения с учётом различных нарушений функций организма человека.

Медицинский работник контролирует соблюдение требований СанПин 2.4.2.2821-10.

## **Приложения:**



### 3. План учебного процесса

Индекс	Курсы, дисциплины, ПМ, МДК	Аттестация		Распределение по курсам и семестрам														
		Экзамены	Диффер. зачёты	Всего	в том числе			1 курс					2 курс					
					теор. обучение	лаб. и пр. занятия	семестр 1			семестр 2		семестр 1			семестр 2			
							17		24	17		24						
							Всего	в том числе		Всего	в том числе		Всего	в том числе		Всего	в том числе	
теор. обучение	лаб. и пр. занятия	теор. обучение	лаб. и пр. занятия	теор. обучение	лаб. и пр. занятия													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	8	9	10	11	12	13
	час/нед			2460	632	562	510	225	159	720	138	120	510	191	193	720	78	90
<b>ОД.00.</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>			<b>420</b>	<b>249</b>	<b>171</b>	<b>180</b>	<b>119</b>	<b>61</b>	<b>32</b>	<b>24</b>	<b>8</b>	<b>176</b>	<b>88</b>	<b>88</b>	<b>32</b>	<b>18</b>	<b>14</b>
ОД.01	Экономика отрасли и предприятия, включая ОПД		4	32	18	14	0			0			0			32	18	14
ОД.02	Безопасность жизнедеятельности		3	32	18	14	0			0			32	18	14	0		
ОД.03	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		1	36	21	15	36	21	15	0			0			0		
ОД.04	Основы товароведения продовольственных товаров		1	36	20	16	36	20	16	0			0			0		
ОД.05	Техническое оснащение и организация рабочего места		1	36	24	12	36	24	12	0			0			0		
ОД.06	Основы калькуляции и учета		1	36	26	10	36	26	10	0			0			0		
ОД.07	Охрана труда		1	36	28	8	36	28	8	0			0			0		
ОД.08	История кухни Сибири		2	32	24	8	0			32	24	8	0			0		
ОД.09	Основы материаловедения		3	36	18	18	0			0			36	18	18	0		
ОД.10	Основы электротехники		3	36	18	18	0			0			36	18	18	0		
ОД.11	Основы технологии общестроительных работ		3	36	16	20	0			0			36	16	20	0		
ОД.12	Основы строительного черчения		3	36	18	18	0			0			36	18	18	0		
<b>АД.00</b>	<b>Адаптационный цикл</b>			<b>152</b>	<b>72</b>	<b>80</b>	<b>38</b>	<b>18</b>	<b>20</b>	<b>78</b>	<b>38</b>	<b>40</b>	<b>36</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
АД.01	Психология личности и профессиональное самоопределение		1,2	80	38	42	38	18	20	42	20	22	0			0		
АД.02	Коммуникативный практикум		3	36	16	20	0			0			36	16	20	0		
АД.03	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		2	36	18	18	0			36	18	18	0			0		
<b>ПД.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>			<b>1730</b>	<b>301</b>	<b>199</b>	<b>252</b>	<b>83</b>	<b>49</b>	<b>568</b>	<b>76</b>	<b>42</b>	<b>258</b>	<b>82</b>	<b>56</b>	<b>652</b>	<b>60</b>	<b>52</b>
	<b>Выполнение работ по профессии 16675 Повар</b>																	
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара</b>	Э		<b>820</b>	<b>159</b>	<b>91</b>	<b>252</b>	<b>83</b>	<b>49</b>	<b>568</b>	<b>76</b>	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01.	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	1		32	27	5	32	27	5	0			0			0		
МДК.01.02.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	2		218	132	86	100	56	44	118	76	42	0			0		
УП.01	Учебная практика	2		300			120			180								
ПП.01	Производственная практика	2		270						270								

	<b>Выполнение работ по профессии 12680 Каменщик</b>																	
<b>ПМ.02</b>	<b>Выполнение каменных работ</b>	Э		<b>910</b>	<b>142</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>258</b>	<b>82</b>	<b>56</b>	<b>652</b>	<b>60</b>	<b>52</b>
МДК.02.01.	Подготовка материалов, такелажные работы при кладке простейших каменных конструкций	3		32	22	10	0			0			32	22	10	0		
МДК.02.02.	Кладка простейших каменных конструкций	4		218	120	98	0			0			106	60	46	112	60	52
УП.02	Учебная практика		4	300									120			180		
ПП.02	Производственная практика		4	360												360		
<b>АФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>			122	10	112	34	5	29	30	0	30	34	5	29	24	0	24
АФК.0.	Адаптивная физическая культура		1,2,3,4	122	10	112	34	5	29	30		30	34	5	29	24		24
	Всего часов по программе			<b>2460</b>	<b>632</b>	<b>562</b>	<b>510</b>	<b>225</b>	<b>159</b>	<b>720</b>	<b>138</b>	<b>120</b>	<b>510</b>	<b>191</b>	<b>193</b>	<b>720</b>	<b>78</b>	<b>90</b>
	Общепрофессиональный цикл			<b>420</b>	<b>249</b>	<b>171</b>	<b>180</b>	<b>119</b>	<b>61</b>	<b>32</b>	<b>24</b>	<b>8</b>	<b>176</b>	<b>88</b>	<b>88</b>	<b>32</b>	<b>18</b>	<b>14</b>
	Адаптационный учебный цикл			<b>152</b>	<b>72</b>	<b>80</b>	<b>38</b>	<b>18</b>	<b>20</b>	<b>78</b>	<b>38</b>	<b>40</b>	<b>36</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	МДК			<b>500</b>	<b>301</b>	<b>199</b>	<b>132</b>	<b>83</b>	<b>49</b>	<b>118</b>	<b>76</b>	<b>42</b>	<b>138</b>	<b>82</b>	<b>56</b>	<b>112</b>	<b>60</b>	<b>52</b>
	УП			<b>600</b>			<b>120</b>			<b>180</b>			<b>120</b>			<b>180</b>		
	ПП			<b>630</b>			<b>0</b>			<b>270</b>			<b>0</b>			<b>360</b>		
	Физическая культура			<b>122</b>	<b>10</b>	<b>112</b>	<b>34</b>	<b>5</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>34</b>	<b>5</b>	<b>29</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>24</b>
	<b>ПА Промежуточная аттестация</b>			<b>24</b>			<b>6</b>			<b>6</b>			<b>6</b>			<b>6</b>		
	<b>ИА Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)</b>			<b>12</b>						<b>6</b>						<b>6</b>		

#### 4. Перечень кабинетов, лабораторий и мастерских

##### **Кабинеты:**

- социально-экономических дисциплин;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- технологии кулинарного производства;
- основы строительного черчения;
- основы материаловедения;
- технологии общестроительных работ.

##### **Лаборатории:**

- микробиологии, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технического оснащения и организации рабочего места;
- учебный кулинарный цех.

##### **Мастерские:**

для каменных работ.

##### **Спортивный комплекс:**

спортивный зал;

##### **Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;  
актовый зал.

## 5. Пояснительная записка

Учебный план по адаптированной образовательной программе профессионального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиям 16675 Повар, 12680 Каменщик разработан на основе:

- Приказа Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 11 сентября 2020 г. Регистрационный № 59784);
- Письма Минпросвещения России от 11.02.2019 № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с «Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»);
- Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н. (зарегистрировано в Минюсте РФ 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Профессионального стандарта «Каменщик» (с изменениями на 28 октября 2015 года), утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25 декабря 2014 г. № 1150н (зарегистрировано в Минюсте РФ 29 сентября 2015 г., регистрационный № 35773).

Всего часов по программе - 2460, включая общепрофессиональный, адаптационный, профессиональный циклы, учебную и производственную практики, адаптивную физическую культуру, промежуточную аттестацию, итоговую аттестацию (квалификационный экзамен). Объем аудиторной учебной нагрузки составляет 30 академических часов в неделю. В рамках освоения программы предусмотрены лабораторные и практические занятия по учебным предметам и междисциплинарным курсам.

Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса. Учебные занятия организованы согласно графику учебного процесса по пятидневной учебной неделе. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе две недели в зимний период.

Для успешной социализации и профессиональной адаптации обучающихся в программу включены адаптационные дисциплины: АД.01. Психология личности и профессиональное самоопределение, АД.02. Адаптационный практикум, АД.03. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний. Целью данного курса является создание благоприятных условий для эффективного «включения» обучающихся в трудовые и производственные отношения на рабочем месте в период прохождения производственной практики, а также формирование психологических и нравственных качеств, необходимых как в профессиональной деятельности, так и в повседневной жизни. В ходе реализации программы для обучающихся будут организованы практические занятия, тренинги, беседы-встречи с работодателями и представителями Центра занятости населения, экскурсии на ведущие предприятия отрасли. Обучающиеся в процессе учебы будут привлекаться к участию в конкурсах профессионального мастерства различного уровня. Указанные аспекты программы направлены на наиболее полное удовлетворение потребностей обучающихся в реализации успешной пост школьной траектории устройства с учетом их особенностей и обеспечение не только профессионального обучения, но и полноценной социальной адаптации.

Практика является обязательным разделом программы профессионального обучения. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы профессионального обучения предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика проводится в лабораториях и мастерских техникума под руководством мастера производственного обучения рассредоточено. Производственная практика проводится также в лабораториях и мастерских техникума под руководством мастера производственного обучения концентрировано по окончании освоения всех элементов профессионального модуля и включает в себя все виды работ по модулю. В процессе прохождения производственной практики, обучающиеся подтверждают результаты освоения каждого вида профессиональной деятельности.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачётов, экзаменов, квалификационных экзаменов. Дифференцированные зачеты, предусмотренные учебном планом, проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплин, практик. Экзамены по МДК проводятся в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. По завершении освоения профессиональных модулей проводится квалификационный экзамен, направленный на определение готовности обучающегося к определенному виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики.

Рассмотрено на заседании ЦК

Протокол № \_\_\_\_\_

от "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2023 г.

Председатель ЦК \_\_\_\_\_ Л.В. Лукина





Курс	Код и наименование элементов учебного процесса	Сентябрь 2024 г.					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь 2025 г.					Сводные данные по бюджету времени								
		2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30									
		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5									
		Недели																																																				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44									
	<b>ОД.00 Общепрофессиональный цикл</b>																		=																															0				
	ОД.01 Экономика отрасли и предприятия, включая ОПД																			=	4	4	4	4	4	4	4																						32					
	ОД.02 Безопасность жизнедеятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			=																														32				
	ОД.09 Основы материаловедения	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2			=																														36			
	ОД.10 Основы электротехники	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2				=																														36			
	ОД.11 Основы технологии общестроительных работ	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4				=																														36			
	ОД.12 Основы строительного черчения	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2																																		36			
	<b>АД.00 Адаптационный цикл</b>																			=																															0			
	АД.02 Коммуникативный практикум	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4										=																															36		
	<b>ПД.00 Профессиональный цикл</b>																																																			0		
	Выполнение работ по профессии 12680 Каменщик																																																			0		
2 курс	<b>ПМ.02 Выполнение каменных работ</b>																																																			0		
	МДК.02.01. Подготовка материалов, такелажные работы при кладке простейших каменных конструкций	16	16																																																		32	
	МДК.02.02. Кладка простейших каменных конструкций			14	14	14	14	14	14	14	8																																											218
	УП.02 Учебная практика										6	18	18	18	18	18	12	12																																			300	
	ПП.02 Производственная практика																																																			360		
	АФК.01 Адаптивная физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																																	58			
	ПА Промежуточная аттестация																	6																																		12		
	ИА Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)																																																			6		
		<b>Всего часов в неделю</b>	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	0	0	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	0	1230	
		Обозначения:	⋮	промежуточная аттестация													=	каникулы													■	итоговая аттестация																						

### Приложение 3. Адаптированные рабочие программы

**Приложение 4. Кадровое обеспечение процесса обучения**

**Кадровое обеспечение процесса обучения  
по реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения для инвалидов и лиц с ОВЗ  
по профессиям 16675 Повар, 12680 Каменщик**

№ п/п	Наименование дисциплины	Фамилия, имя, отчество, должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки) по документу об образовании	Квалификационная категория, год присвоения (аттестация на соответствие занимаемой должности, год аттестации)	Сведения о прохождении курсов повышения квалификации в течение 5 лет	Стаж работы общий /педагогический/ в данной ОО	Учёная степень, учёное (почётное) звание, награды	Условия привлечения к педагогической деятельности (штатный работник, внутренний совместитель, внешний совместитель, иное)
1	АД.01 Психология личности и профессиональное самоопределение, АД.03 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний, ОД.03 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОД.04 Основы товароведения продовольственных товаров, ОД.05 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОД.06 Основы калькуляции и учета, ОД.07 Охрана труда, ОД.08 История кухни Сибири, МДК.01.01. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места, МДК.01.02. Выполнение заданий повара по	Водолазова Елена Сергеевна, преподаватель	2004 год, Высшее, ГОУ ВПО «Ишимский государственный педагогический институт им. П. П. Ершова», г. Ишим, квалификация: учитель двух иностранных языков по специальности: «филология» (иностранные языки)	Без категории	2022 год: - ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий», г. Тюмень, по программе: «Технологии, формы и методы обучения лиц с интеллектуальными нарушениями», 24 ч. 2023 год: - ГАУ ДО Тюменской области «Региональный информационно-образовательный центр». Программа «LibreOffice» Impress, 4 ч. ООО «Центр инновационного образования и воспитания». «Обработка персональных данных», 20 ч.	9/9/1	-	штатный работник

	приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий							
2	УП.01 Учебная практика ПП.01 Производственная практика	Козловских Наталья Владимировна, мастер производственного обучения	1998 год, Профессиональное обучение, АОУ НПО ТО «Профессиональное училище № 47», квалификация: плодоовощевод – 3 разряд, повар – 3 разряд. 2018 год, Высшее, ФГАОУ ВО «Тюменский государственный университет», г. Тюмень, квалификация: бакалавр, направление подготовки: 39.03.02 Социальная работа	Первая, приказ ДОН ТО № 66-К от 26.03.2020	2020 год: - ГБПОУ г. Москвы «Первый Московский Образовательный Комплекс», программа «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскилс по компетенции «Поварское дело», 76 ч. - ФГАОУ ВПО «Российский университет дружбы народов», программа «Сопровождение инклюзивного образовательного процесса специалистом в области воспитания (тьюором)», 72 ч. - ООО «Центр инновационного образования и воспитания», программа «Обеспечение комплексной безопасности общеобразовательных организаций», 26 ч. 2021 год: - АУСОНТО и ДПО «РСРЦН «Семья», Семинар «Формы и методы работы с подростками, имеющими эмоциональные и поведенческие нарушения», 8 ч. - ООО «Центр инновационного образования и воспитания», программа «Методология и технологии цифровых образовательных технологий в образовательной организации», 49 ч. - ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий», программа «Создание условий для профессионального обучения лиц с умственной	23/10/10	-	штатный работник

					отсталостью, иными ментальными нарушениями», 72 ч. 2022 год: - ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения РФ», г. Москва, по программе: «Информационная безопасность детей: социальные и технологические аспекты», 48 ч.			
3	АФК.01 Адаптивная физическая культура, ОД.02 Безопасность жизнедеятельности	Русаков Александр Владимирович, преподаватель	2010 г., Среднее профессиональное, ФГОУ СПО Западно - Сибирский государственный колледж, по специальности Физическая культура, квалификация: учитель физической культуры с дополнительной подготовкой в области спортивной тренировки. 2017 г., АНО ДПО «Учебный центр Профessional», теоретическое и производственное обучение, установлен тарифно-квалификационный 5 разряд по профессии: слесарь по ремонту автомобилей.	Соответствие занимаемой должности, 2019 г.	2019 год: - ГАОУ ТО ДПО «ТОГИРРО», программа «Подготовка кадров по наиболее перспективным и востребованным профессиям и специальностям в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями (ТОП-50)» (преподаватель общепрофессиональных дисциплин, МДК), 36 ч. - ГКУ ТО «Тюменская областная служба экстренного реагирования», программа «Курсовое обучение должностных лиц и работников гражданской обороны и единой государственной системы предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций Тюменской области», 24 ч. 2020 год: - ООО «Центр инновационного образования и воспитания», программа «Обеспечение комплексной безопасности общеобразовательных организаций», 26 ч. 2021 год: - Тюмень, программа «Обеспечение качества базовой подготовки по	11/7/7	-	штатный работник

					<p>общеобразовательному циклу ООП СПО в условиях модернизации системы СПО», 36 ч.</p> <p>- ГКУ ТО «Тюменская областная служба экстренного реагирования», программа «Преподаватели «Основ безопасности жизнедеятельности», 72 ч.</p> <p>- ФГАОУ ВО «ТюмГУ», программа «Адаптивная физическая культура для обучающихся с ОВЗ в специальных медицинских группах общеобразовательных учреждений, учреждений СПО и ВО», 72 ч.</p> <p>- г. Саратов, ООО «Центр инновационного образования и воспитания», программа «Методология и технологии цифровых образовательных технологий в образовательной организации», 49 ч.</p> <p>2022 год:</p> <p>- ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения РФ», г. Москва, по программе: «Информационная безопасность детей: социальные и технологические аспекты», 48 ч.</p> <p>2023 год:</p> <p>- Объединённый учебно-методический центр по ГО и ЧС Государственного казённого учреждения Тюменской области «Тюменская областная служба экстренного реагирования». «Подготовка должностных лиц, осуществляющих обучение в области ГО и защиты от ЧС», 36 ч.</p> <p>- ГАОУ ТО ДПО «Тюменский</p>			
--	--	--	--	--	--	--	--	--

					областной государственный институт развития регионального образования». «Разговоры о важном»: система работы классного руководителя (куратора)», 58 ч.			
4	ОД.01 Экономика отрасли и предприятия, включая Основы предпринимательской деятельности, АД.02 Коммуникативный практикум	Хапова Наталия Александровн, преподаватель	2014 год, Высшее, ФГБОУ ВПО «Ишимский государственный педагогический институт им. П. П. Ершова», г. Ишим, квалификация: учитель географии, по специальности: 050103.65 «География»	Соответствие занимаемой должности, 2022 г.	2020 год: - ООО «Центр инновационного образования и воспитания», программа «Обеспечение комплексной безопасности общеобразовательных организаций», 26 ч. 2021 год: - ГАПОУ ТО «ТТСИГХ», "Обеспечение качества базовой подготовки по профессиональному циклу основных образовательных программ среднего профессионального образования в условиях модернизации системы среднего профессионального образования», 36 ч. - ООО «Центр инновационного образования и воспитания», программа «Методология и технологии цифровых образовательных технологий в образовательной организации», 49 ч. 2023 год: - ГАПОУ ТО «Тюменский техникум строительной индустрии и городского хозяйства». «Опережающее развитие компетенций педагогических работников в условиях внедрения и реализации ФГОС СПО четвертого поколения», 36 ч.	14/13/3	-	штатный работник
4	ОД.09 Основы материаловедения, ОД.10 Основы электротехники, ОД.11 Основы технологии общестроительных работ,	Бажин Анатолий Иванович, преподаватель	1982 год, Высшее, Тюменский сельскохозяйственный институт, г. Тюмень,	Без категории	2021 год: - ГАОУ ТО ДПО «ТОГИРРО», программа «Обучение и проверка знаний, требований охраны труда», 40 ч.	41/37/37	Нагрудный знак «Почетный работник	внутренний совместитель

	ОД.12 Основы строительного черчения МДК.02.01. Подготовка материалов, такелажные работы при кладке простейших каменных конструкций, МДК.02.02. Кладка простейших каменных конструкций		специальность: механизация сельского хозяйства, квалификация: инженер-механик 2018 год, Профессиональная переподготовка, Тюменский государственный университет, г. Тюмень, квалификация: преподаватель СПО 2019 год, Магистратура, ФГБОУ ВО «Омский государственный университет им. Ф.М. Достоевского», квалификация «Магистр» по направлению подготовки 46.04.01 История		- Центр подготовки руководителей и команд цифровой трансформации ВШГУ РАНХиГС, программа, «Цифровая трансформация и цифровая экономика: технологии и компетенции», 60 ч. 2022 год: - ГАПОУ ТО «Тюменский техникум строительной индустрии и городского хозяйства», г. Тюмень, по программе: «Региональный подход к качественной подготовке обучающихся по профессиональному циклу основных образовательных программ с учетом инновационных тенденций развития профессионального образования», 36 ч. - Объединённый учебно-методический центр по ГО и ЧС Государственного казённого учреждения Тюменской области «Тюменская областная служба экстренного реагирования». «Подготовка должностных лиц, осуществляющих обучение в области ГО и защиты от ЧС», 72 ч.		НПО РФ», 2001 год	
5	УП.02 Учебная практика, ПП.02 Производственная практика	Колмаков Валерий Иванович, мастер п/о	1985 год, Высшее, Тюменский сельскохозяйственный институт, г. Тюмень, специальность: механизация сельского хозяйства, квалификация: инженер-механик 2018 год, Профессиональная переподготовка, Тюменский государственный	Соответствие занимаемой должности, 2020 г.	2019 год: - ГАОУ ТО ДПО «ТОГИРРО», программа «Подготовка кадров по наиболее перспективным и востребованным профессиям и специальностям в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями (ТОП-50)» (мастер производственного обучения), 36 ч. 2021 год: - г. Тюмень, сертификат конкурсанта VIII открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (Worldskills Russia)	38/15/9	-	штатный работник



			<p>университет, г. Тюмень, квалификация: преподаватель СПО, по программе: «Психолого-педагогическая поддержка образовательного процесса в СПО». 2021 год, Профессиональная переподготовка, ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум», г. Ишим, по программе: «Мастер производственного обучения, осуществляющий профессиональное обучение водителей транспортных средств», 256 ч., диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере образования и науки.</p>		<p>Тюменская область 2021 по компетенции «Ремонт и обслуживание легковых автомобилей».</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГАПОУ ТО «Тюменский техникум строительной индустрии и городского хозяйства», программа «Обеспечение качества подготовки по профессиональному циклу ООП СПО в условиях модернизации системы СПО», 36 ч.</li> <li>- ООО «Центр инновационного образования и воспитания», программа «Методология и технологии цифровых образовательных технологий в образовательной организации», 49 ч.</li> </ul>			
--	--	--	--	--	---	--	--	--

**Приложение 5. Учебно-методическое и информационное обеспечение**

**Учебно-методическое и информационное обеспечение  
по реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения инвалидов и лиц с ОВЗ  
по профессиям 16675 Повар, 12680 Каменщик**

№ п/п	Наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Наименование и краткая характеристика библиотечно-информационных ресурсов и средств обеспечения образовательного процесса, в том числе электронных образовательных ресурсов (электронных изданий и информационных баз данных)
	<b>Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла</b>	
1.	ОД.01 Экономика отрасли и предприятия, включая Основы предпринимательской деятельности	<p>1. Коршунов В. В. Экономика организации : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. В. Коршунов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04630-4.</p> <p>2. Шилов В.Н. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Морозова. — Москва : Издательство Феникс, 2021. — 413 с. — (Профессиональное образование).</p>
2.	ОД.02 Безопасность жизнедеятельности	<p>1. Блинов С.Ю., Действия населения по предупреждению террористических актов: Учебно-методическое пособие. – М.: «Библиотечка «Военные знания», 2017.–48 с.;</p> <p>2. Вознесенский В.В., Средства защиты органов дыхания и кожи: Учебно-методическое пособие. – М.: «Библиотечка «Военные знания», 2018. – 80 с.;</p> <p>3. Истомин А.Н., Обеспечение пожарной безопасности на объекте: Учебно-методическое пособие. – М.: «Библиотечка «Военные знания», 2019. – 63 с.;</p> <p>4. Сапронов Ю.Г., Безопасность жизнедеятельности, учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.;</p> <p>5. Соломина В.П. Безопасность жизнедеятельности. Учебник для СПО. Рек. ФУМО СПО. – М.: Юрайт, 2018. - 399 с.</p> <p>6. Шаховец В.В., Первая медицинская помощь в чрезвычайных ситуациях: Учебно-методическое пособие. – М.: «Библиотечка «Военные знания», 2018. – 56 с.;</p>
3.	ОД.03 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	<p>1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.</p> <p>2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.</p> <p>3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.</p> <p>4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.</p> <p>5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.</p> <p>6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.</p>

		<p>7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.</p> <p>8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.</p> <p>9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).</p> <p>10. Профессиональный стандарт «Кондитер». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н (зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940).</p> <p>11. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 256 с.</p>
4.	ОД.04 Основы товароведения продовольственных товаров	<p>1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.</p> <p>2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.</p> <p>3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)</p> <p>4. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / М.В. Епифанова. - М.: Академия, 2019. – 200 с.</p> <p>5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с.</p>
5.	ОД.05 Техническое оснащение и организация рабочего места	<p>1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.</p> <p>2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.</p> <p>3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.</p> <p>4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.</p> <p>5. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.</p> <p>6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.</p> <p>7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.</p>
6.	ОД.06 Основы калькуляции и учета	<p>1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).</p> <p>2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).</p> <p>3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.</p>

		<p>4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.</p> <p>5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.</p> <p>6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.</p> <p>7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.</p> <p>8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.</p> <p>9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"</p> <p>10. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.</p> <p>11. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учебник для учреждений среднего профессионального образования / И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2014.-174 с.</p>
7.	ОД.07 Охрана труда	<p>1. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».</p> <p>2. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно- эпидемиологическом благополучии населения».</p> <p>3. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»</p> <p>4. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».</p> <p>5. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.</p> <p>6. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.</p> <p>7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования</p> <p>8. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)</p> <p>9. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2013.–320с.</p>
8.	ОД.08 История кухни Сибири	<p>Основные источники:</p> <p>1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с. - ISBN издания: 978-5-4468-5950-4</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>1. Боровская Э. Сибирская кухня. Издательство Эксмо-Пресс, 2012. – 320 с.</p> <p>2. Козлова И.В. Сибирская кухня. Издательство Эксмо-Пресс, 2007. – 65 с.</p>
9.	ОД.09 Основы материаловедения	<p>Основные источники:</p> <p>1. Копылова Е.Н. Каменщик: Новый строительный справочник – Ростов-на-Дону: Феникс 2017.</p> <p>2. Куликов О.Н. Охрана труда в строительстве Учеб. НПО – М.: ИЦ «Академия» 2018.</p>

		<p>3. Руденко В.И. Справочник каменщика. Практическое пособие – Ростов-на-Дону: Феникс 2017.</p> <p>4. Смирнов В.А. Материаловедение. Каменные работы, М., «Академия», 2015, 365 с.</p> <p>5. Стаценко А.С. Технология бетонных работ. Учеб. пособ. – Минск: Высшая школа, 2016.</p> <p>6. Сугробов Н.П. Общестроительные работы Уч. пос., НПО – М.: ИЦ «Академия» 2016.</p> <p>7. Чичерин Н.И. Альбом: Общестроительные работы Уч. пос. НПО – М.: ИЦ «Академия» 2015.</p> <p>Нормативные документы:</p> <p>1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.2.3.1384-03 "Гигиенические требования к организации строительного производства и строительных работ".</p> <p>2. Гигиенические требования к строительным материалам и конструкциям.</p> <p>3. Строительные ГОСТы и СНИПы</p>
10.	ОД.10 Основы электротехники	<p>Основные источники:</p> <p>1. Бутырин П.А., Толчеев О.В., Шакирзянов Ф.Н. Электротехника: учебник. 12-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 272 с.</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>1. Данилов Н.И., Щелоков Я.М. Основы энергосбережения: учебник. Екатеринбург: ГОУ ВПО УГТУ-УПИ. – 2011. – 564 с.</p> <p>2. Прошин В.М. Электротехника: учебник для НПО – М.: ИЦ «Академия», 2013. – 288 с.</p> <p>3. Прошин В.М. Рабочая тетрадь для лабораторных и практических работ по электротехнике: учебное пособие – М.: Академия, 2013. – 80 с.</p>
11.	ОД.11 Основы технологии общестроительных работ	<p>Основные источники:</p> <p>1. Лукин А.А. Основы технологии общестроительных работ: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / А.А. Лукин - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 288 с.</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>1. Долгих А.И. Общестроительные работы: учебное пособие / А.И. Долгих - М: ИНФРА-М, 2014. - 432 с. : ил.</p> <p>2. Копылова Е.Н. Каменщик: Новый строительный справочник – Ростов-на-Дону: Феникс, 2007.</p> <p>3. Куликов О.Н. Охрана труда в строительстве: учеб. НПО - М.: ИЦ «Академия», 2008.</p> <p>4. Руденко В.И. Справочник каменщика: практическое пособие - Ростов-на Дону: Феникс, 2007.</p>
12.	ОД.12 Основы строительного черчения	<p>Основная литература</p> <p>1. Гусарова Е.А., Митина Т.В., Полежаев Ю.О., Тельной В.И. Основы строительного черчения / Под редакцией: Полежаев Ю.О. 3-е изд. стер., М.: ИЦ Академия, 2019. – 368 с.</p> <p>Дополнительная литература</p> <p>1. Короев Ю.И. Черчение для строителей: учебник для профессиональных учебных заведений / Ю.И. Короев. – 10-е изд., стер. – М.: Высш. шк., - 2009. – 256 с.: ил.</p> <p>2. Миронов Б.Г. Инженерная графика: учебник / Б.Г. Миронов, Р.С. Миронова. - 7-е изд., стер., - М.: Высшая школа, 2009. – 279 с.: ил.</p> <p>3. Миронов Б.Г. Сборник заданий по инженерной графике: учебное пособие / Б.Г. Миронов, Р.С. Миронова. - 6-е изд., стер., - М.: Высшая школа, 2008. -2 64 с.: ил.</p> <p>4. Строительное черчение: учебник для нач. проф. образования / под ред. Ю.О. Полежаева. – 7-е изд., М.: ИЦ Академия, 2011. – 336 с.</p> <p>5. Чекмарев А.А. Справочник по черчению: учеб. пособие / А.А. Чекмарев, В.К. Осипов. - М.: ИЦ Академия, 2009 – 336 с.</p>
	<b>Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла</b>	

13.	АД.01 Психология личности и профессиональное самоопределение	<p>Основные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Елисеева Л. Я. Педагогика и психология планирования карьеры : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Я. Елисеева. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11411-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/476253">https://urait.ru/bcode/476253</a>.</li> <li>2. Пряжников Н. С. Организация и методика производственного обучения: профориентология : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. С. Пряжников. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11686-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/476369">https://urait.ru/bcode/476369</a>.</li> </ol> <p>Дополнительные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дивненко О. В. Основы педагогики и психологии : учебное пособие : [12+] / О. В. Дивненко. — Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2021. — 297 с. : ил., табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=610922">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=610922</a>. — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-4499-1860-4. — DOI 10.23681/610922. — Текст : электронный.</li> <li>2. Шинина Т. В. Возрастная психология и педагогика, семейведение : учебное пособие : [12+] / Т. В. Шинина. — Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2021. — 217 с. : ил., табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=602962">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=602962</a>. — Библиогр.: с. 177-180. — ISBN 978-5-4499-1882-6. — DOI 10.23681/602962. — Текст : электронный.</li> </ol>
14.	АД.02 Коммуникативный практикум	<p>Основные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учебник для студентов сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. — 17-е изд., стер. - Москва: Издательский центр «Академия», 2018. — 192 с. - ISBN: 978-5-4468-6668-7</li> </ol> <p>Дополнительные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Коноваленко, М. Ю. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 476 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11060-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/469732">https://urait.ru/bcode/469732</a>.</li> <li>2. Панфилова, А. П. Культура речи и деловое общение в 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Панфилова, А. В. Долматов ; под общей редакцией А. П. Панфиловой. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03228-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/470970">https://urait.ru/bcode/470970</a>.</li> <li>3. Панфилова, А. П. Культура речи и деловое общение в 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Панфилова, А. В. Долматов. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 258 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03233-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/471243">https://urait.ru/bcode/471243</a>.</li> <li>4. Педагогическая риторика. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / под редакцией Т. И. Зиновьевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 190 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08693-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/472004">https://urait.ru/bcode/472004</a>.</li> </ol>
15.	АД.03 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	<p>Основные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред. проф. образования / В.В. Румынина. — 2-изд. стер. - Москва: Издательский центр «Академия», 2018. — 224 с. - ISBN: 978-5-4468-6597-0</li> </ol>

		<p>Дополнительные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Алмазов Б. Н. Психическая средовая дезадаптация несовершеннолетних : монография / Б. Н. Алмазов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 180 с. — (Актуальные монографии). — ISBN 978-5-534-09759-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/475166">https://urait.ru/bcode/475166</a></li> <li>2. Красавина Е.В. Адаптация молодежи к образовательной системе современной России : монография / Красавина Е.В.. — Москва : Российская таможенная академия, 2014. — 156 с. — ISBN 978-5-9590-0818-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/69676.html">https://www.iprbookshop.ru/69676.html</a>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей</li> <li>3. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Альбов [и др.] ; под общей редакцией А. П. Альбова, С. В. Николукина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 458 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13592-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/470051">https://urait.ru/bcode/470051</a>.</li> <li>4. Рамендик Д. М. Психология делового общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. М. Рамендик. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 207 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06312-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/470462">https://urait.ru/bcode/470462</a>.</li> </ol>
	<b>Адаптированные программы профессиональных модулей</b>	
16.	ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	<p>Основные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 8 с.</li> <li>2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.</li> <li>3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.</li> <li>4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.</li> <li>5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.</li> <li>6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.</li> <li>7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.</li> <li>8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.</li> <li>9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутьяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.</li> <li>10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутьяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.</li> <li>11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).</li> </ol>

		<p>12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.</p> <p>13. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.</p> <p>14. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.</p> <p>15. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.</p> <p>16. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 4: учебное пособие. - 6-е изд., испр.- М.: Академия, 2012.- 128 с.</p> <p>2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.</p> <p>3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.</p> <p>4. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие. -2-е изд., испр. и доп.-М. : Юрайт, 2017.- 248 с.</p> <p>5. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.</p> <p>6. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.</p> <p>7. Усов В.В. Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка: учеб. пособие В. В. Усов. - М.: Академия, 2008. - 416 с.</p>
17.	ПМ.02 Выполнение каменных работ	<p>Основные источники:</p> <p>1. Куликов О.Н. Охрана труда в строительстве: учебник для НПО / О.Н. Куликов, Е.И. Ролин. 11-е изд., стер. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 416 с.</p> <p>2. Лукин А. А. Основы технологии каменных работ : учеб. пособие для сред. проф. образования / А.А. Лукин, 1-е изд. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 288 с.</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>1. Журавлёв И.И. Каменщик; учебное пособие для уч-ся профессиональных лицеев и училищ /И. П. Журавлёв. – изд. 8-е, доп. и перер.. – Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 398 с.</p> <p>2. Копылова Е. Н. Каменщик: новый строительный справочник /Е. Н, Копылова. – Ростов н/Д. : Феникс, 2007. – 253 с.</p> <p>3. Попов К. Н. Материаловедение для каменщиков и монтажников конструкций / К. Н. Попов: учебник. – 4-е изд., перераб. и доп. – М. : Высшая школа, 2006. – 272 с.</p>
	<b>Программа по адаптивной физической культуры</b>	
18.	АФК.01 Адаптивная физическая культура	<p>Основные источники:</p> <p>1. Евсеев С.П. Теория и организация адаптивной физической культуры : учебник / Евсеев С.П.. — Москва : Издательство «Спорт», 2020. — 616 с. — ISBN 978-5-907225-56-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/101283.html">https://www.iprbookshop.ru/101283.html</a>. — Режим доступа: для авторизир.</p>



		<p>пользователей</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Синельникова Т. В. Адаптивная физическая культура для лиц с нарушением интеллектуального развития : учебное пособие : [16+] / Т. В. Синельникова, Л. В. Харченко ; Омский государственный университет им. Ф. М. Достоевского. – Омск : Омский государственный университет им. Ф.М. Достоевского, 2018. – 120 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=563136">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=563136</a>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7779-2254-0. – Текст : электронный.</li> <li>3. Частные методики адаптивной физической культуры : учебное пособие : в 2 частях : [16+] / сост. Е. С. Стоцкая ; Сибирский государственный университет физической культуры и спорта. – Омск : Сибирский государственный университет физической культуры и спорта, 2019. – Ч. 1. Частные методики адаптивной физической культуры у детей с нарушением слуха, речи, умственной отсталостью, общими расстройствами поведения. – 197 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=573581">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=573581</a>. – Библиогр.: с. 190-192. – Текст : электронный.</li> </ol> <p>Дополнительные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вайнер, Э. Н. Краткий энциклопедический словарь : Адаптивная физическая культура : словарь / Э. Н. Вайнер, С. А. Касюнин. — 3-е изд., стер. — Москва : ФЛИНТА, 2018. — 144 с. — ISBN 978-5-89349-557-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/109528">https://e.lanbook.com/book/109528</a>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</li> <li>2. Евсеева О.Э. Технологии физкультурно-спортивной деятельности в адаптивной физической культуре : учебник / Евсеева О.Э., Евсеев С.П.. — Москва : Издательство «Спорт», 2016. — 384 с. — ISBN 978-5-906839-18-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/55569.html">https://www.iprbookshop.ru/55569.html</a>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей</li> </ol>
--	--	--