

ПРИНЯТА
Педагогическим советом
ГКОУ РО
Азовской школы №7
Протокол № 1
от 31 августа 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГКОУ РО
Азовской школы №7
И.Н. Попова
Приказ № _____
от _____ августа 2020 г.



**АДАптированная основная программа
профессионального обучения – программа
профессиональной подготовки по
профессии рабочего: 13249 «кухонный рабочий»**

**для обучающихся
с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)**

**ГОСУДАРСТВЕННОГО КАЗЕННОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АЗОВСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ШКОЛА № 7»**

г. Азов

2020 г.

**АДАптиРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ – ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО
ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО: 13249 «КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ»**

**ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
С УМСТВЕННОЙ ОТСТАЛОСТЬЮ
(ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМИ НАРУШЕНИЯМИ)**

**ГОСУДАРСТВЕННОГО КАЗЕННОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АЗОВСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ШКОЛА № 7»**

г. Азов

2020 г.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения - программа профессиональной подготовки (далее АОП ПО ППП **13249 «Кухонный рабочий»**) разработана на основе установленных квалификационных требований по профессии **13249 «Кухонный рабочий»** в соответствии с особыми образовательными потребностями лиц с ограниченными возможностями здоровья (интеллектуальными нарушениями) с учетом их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

Организация - разработчик:

Государственное казенное общеобразовательное учреждение Ростовской области «Азовская специальная школа №7».

1 Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы

1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы

1.3. Требования к абитуриенту

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы

2.1. Виды деятельности и компетенции

2.2. Требования к результатам освоения АОП ПО ППП

2.3. Область и объекты профессиональной деятельности

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

3.1. Учебный план

3.2. Календарный учебный график

3.3. Основное содержание учебных предметов /курсов общепрофессионального цикла. Аннотация рабочих программ дисциплин общепрофессионального цикла.

3.4. Основное содержание учебных предметов /курсов профессионального цикла. Аннотации рабочих программ дисциплин профессионального цикла.

3.5. Аннотации рабочих программ дисциплин профессионального учебного цикла

4. Контроль и оценка результатов освоения АОП ПО ППП

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.
Организация итоговой аттестации выпускников

5. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

5.1. Кадровое обеспечение

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

5.3. Материально-техническое обеспечение

5.4. Требования к организации практики

5.5. Механизмы достижения целевых ориентиров в системе условий

5.6. Модель сетевого графика (дорожной карты) по формированию необходимой системы условий реализации АОП ПО ППП обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

5.7. Контроль за состоянием системы условий

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы

АОППО ППП 13249 «Кухонный рабочий» - это комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся по профессии 13249 «Кухонный рабочий».

АОППО ППП 13249 «Кухонный рабочий» регламентирует цели, ожидаемые результаты, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по профессии и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» N 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 N 99-ФЗ, от 23.07.2013 N 203-ФЗ, ред. от 29.07.2017 N 216-ФЗ));
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. N 513 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (С изменениями и дополнениями от: 16 декабря 2013 г., 28 марта, 27 июня 2014 г., 3 февраля 2017 г.), зарегистрировано в Минюсте РФ 8 августа 2013г.;
- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569 «Об утверждении ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер» (зарегистрированного в Минюсте РФ 22.12.2016 № 44898);

- Приказ Министерства Просвещения РФ от 26 августа 2020 г. N 438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019 (часть №1 выпуска №40 ЕТКС. Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»);
- Постановление Правительства РФ от 1 декабря 2015 г. N 1297 "Об утверждении государственной программы Российской Федерации "Доступная среда" на 2011 - 2020 годы" (с изменениями и дополнениями);
- Государственная программа Российской Федерации "Развитие образования" на 2013 - 2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. N 792-р;
- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса, (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2013 г. № 06-281).
- Устав ГКОУ РО Азовская школа №7
- Локальные нормативные акты, регулирующие обучение лиц с ОВЗ (интеллектуальными нарушениями) в ГКОУ РО Азовская школа №7:
 - Порядок приёма граждан в ГКОУ РО Азовскую школу №7 для обучения по основным программам профессионального обучения.
 - Положение о порядке и формах проведения итоговой аттестации и итогового контроля учебных достижений.
 - Положение об экзаменационной комиссии.
 - Положение о конфликтной (апелляционной) комиссии
 - Положение о практике обучающихся.

- Положение о формах, порядке и периодичности текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам профессионального обучения.
- Положение об организации выполнения, защиты и хранения письменных экзаменационных работ
- Положение о контрольно-измерительных материалах
- Положение о самостоятельной работе обучающихся.
- Положение о порядке присвоения квалификации, заполнения, учета и выдачи свидетельств

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки от 20 апреля 2015 . № 06-830вн;
- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281;
- Программно-методическое обеспечение для 10-12 классов с углубленной трудовой подготовкой в специальных (коррекционных) ОУ 8 вида. Под редакцией Н.М.Платоновой, А.М.Щербаковой, «Владос»2015 год.

1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы 2 года (18 месяц) **2312** часов при очной форме подготовки с учетом одновременного обучения по профессии **по профессии рабочих 13249 «Кухонный рабочий»** квалификация **«Кухонный рабочий»**

2 разряд (выпуск 40 ЕТКС. 2019- раздел «Общие профессии деревообрабатывающих производств»). Нормативный срок освоения АОППО ППП **13249 «Кухонный рабочий»** при очной форме обучения составляет:

Образовательная база приема	Профессия	Нормативный срок освоения АОП ПО ППП при очной форме обучения
Азовская школа №7	13249 «Кухонный рабочий»	2 года

1.3. Требования к обучающемуся

К освоению АОППО ППП **13249 «Кухонный рабочий»** допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья из числа выпускников специальных образовательных организаций. Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении основного общего образования по адаптированным общеобразовательным программам для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Зачисление на обучение по АОППО ППП **13249 «Кухонный рабочий»** проводится по личному заявлению поступающего или законного представителя, при наличии документа об обучении (свидетельства об обучении). Поступающий с ограниченными возможностями здоровья должен предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендациями о возможности обучения по данной профессии, по определению формы обучения, форм и методов психолого-медико-педагогической помощи, созданию специальных условий.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АОП ПО ППП 13249 «Кухонный рабочий»

Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

- выполнение уборки производственных помещений;

- подготовка и санитарная обработка производственного инвентаря;
- подготовка и санитарная обработка кухонной, столовой посуды и приборов;
- первичная обработка сырья.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- кухонная посуда и инвентарь;
- столовая посуда и приборы;
- моющие средства;
- процессы и операции обработки и подготовки пищевого сырья.

2.1. Виды деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

2.6.1 Уборка производственных помещений.

2.6.2 Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды.

2.6.3 Подготовка столовой посуды и приборов.

Планируемые результаты являются основой для отбора содержания образования, для подбора учебно-методического комплекса, для определения системы оценки результатов и диагностического инструментария. Их конкретизация позволяет обоснованно и целенаправленно выстраивать внутреннюю оценку школы по определению уровня достижения индивидуальных результатов обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

2.2. Требования к результатам освоения АОП ПО ППП: в результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Выпускник, освоивший АОП ПО ППП, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных настоящим ФГОС, исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, указанных в пункте 1.12 настоящего ФГОС.

Профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности. Требования к профессиональной подготовке:

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

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

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

- Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и ее способов достижения, определенных руководителем.
- Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию своей собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

При освоении обучающимися профессионального учебного цикла проводятся учебная практика.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен **обладать профессиональными компетенциями** (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

- Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи.
- Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции.
- Выгрузка продукции из тары.
- Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары.
- Заполнение котлов водой.
- Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию.
- Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт.
- Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников.
- Установка подносов на транспортер при комплектации обедов.
- Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками. Сбор пищевых отходов.

Обучающиеся в ходе освоения программы профессиональной подготовки должны: **знать:**

- характеристику профессии «Кухонный рабочий»;
- функции кухонного рабочего;
- служебные обязанности кухонного рабочего;
- организацию текущей работы;
- организацию рабочего места;
- правила личной гигиены работников предприятий общественного питания;
- назначение и виды спецодежды;
- назначение и виды спецобуви и средства защиты рук;
- особенности организации рабочих мест в овощном цехе;
- классификацию оборудования овощного цеха;
- особенности организации рабочих мест в мясном цехе;
- классификацию оборудования мясного цеха;
- особенности организации рабочих мест в рыбном цехе;
- особенности организации работы горячего цеха;
- классификацию теплового оборудования горячего цеха;
- особенности организации работы холодного цеха;
- особенности организации складского хозяйства;
- особенности организации моечной столовой посуды;
- особенности работы раздаточной и моечной кухонной посуды;
- санитарно-гигиенический режим в пищеблоке;
- требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблоков;
- классификацию моющих и чистящих средств для уборки в пищеблоке;
- правила приготовления моющих рабочих растворов;
- ТБ при пользовании средствами бытовой химии;
- классификацию инвентаря и приспособлений для уборки;
- правила ухода за кухонным электрооборудованием, кухонными механическими приспособлениями;
- требования к оборудованию пищеблока;
- требования к инвентарю, посуде пищеблока;
- правила маркировки разделочных досок, кухонного инвентаря;
- режим мытья посуды и обработки инвентаря в пищеблоке;

- требования к моечной посуде после окончания работы;
- требования к инвентарю моечной после окончания работы;
- правила обращения с пищевыми отходами;
- технику безопасности при проведении санитарной обработки;
- правила проведения дезинфекции;
- правила хранения химических дезинфицирующих средств;
- классификацию уборочного инвентаря для мытья полов;
- правила маркировки уборочного инвентаря;
- виды уборки.

Обучающиеся в ходе освоения программы профессиональной подготовки **должен уметь:**

- рассказать о порядке мытья полов;
- пользоваться средствами защиты при мытье полов;
- пользоваться моющими средствами для мытья полов, соблюдая инструкцию на упаковке;
- рассказать о правилах уборки производственных столов;
- осуществлять уборку производственных столов, согласно инструкционной карте;
- рассказать о правилах мытья стеллажей для сушки кухонного инвентаря;
- осуществлять мытье стеллажей для сушки кухонного инвентаря, согласно инструкционной карте;
- рассказать технологию уборки поверхностей стен и дверей;
- осуществлять уборку поверхностей стен и дверей, согласно инструкционной карте;
- рассказать правила уборки пыли с плинтусов, радиаторов отопления;
- осуществлять уборку пыли с плинтусов, радиаторов отопления, согласно инструкционной карте;
- рассказать правила удаления пыли с откосов и подоконников;
- осуществлять удаление пыли с откосов и подоконников, согласно инструкционной карте;
- рассказать технологию уборки стеклянных и зеркальных поверхностей;

- осуществлять уборку стеклянных и зеркальных поверхностей, согласно инструкционной карте;
 - технологию приготовления мясного бульона;
 - технологию приготовления рыбного бульона;
 - технологию приготовления грибного и овощного бульонов;
 - технологию приготовления холодных супов;
 - технологию приготовления отварных овощей;
 - технологию приготовления припущенных овощей;
 - технологию приготовления жареных овощей.
 - Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
 - Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
 - Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
- ассортимента:
- Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
 - Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
 - Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
 - Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

Прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве **кухонного рабочего 2 разряда** в органи-

зациях (на предприятиях) общественного питания и торговли, независимо от их организационно-правовых форм.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин общепрофессионального цикла и профессиональных модулей:

- основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии;
- технологическое оборудование предприятий общественного питания;
- экономические и правовые основы производственной деятельности;
- безопасность жизнедеятельности;
- охрана труда;
- деловая культура;
- физическая культура

- профессиональный модуль 01

Обработка посуды, инвентаря и оборудования на пищеблоке;

- профессиональный модуль 02

Организация технологического процесса по обслуживанию и уборке помещений пищеблока ;

- профессиональный модуль 03

Механическая кулинарная обработка овощей.

Общая характеристика профессии

Кухонный работник **выполняет** следующие **работы**:

1. Готовит дезинфицирующий раствор.
2. Моет использованную посуду с применением моющих и дезинфицирующих средств.
3. Моет в течение дня производственные ванны, раковины, панели.
4. Сушит посуду и приборы.
5. Удаляет остатки пищи и пищевые отходы.
6. Доставляет чистую посуду в цеха.
7. Содержит рабочее место в чистоте.
8. Оказывает помощь поварам в подготовке сырья: чистит овощи, яйца и т. д.
9. В конце рабочего дня кипятит всю ветошь с применением дезинфицирующих средств, сушит.

10. Соблюдает правила по технике безопасности и охране труда.
11. Выносит мусор и пищевые отходы за пределы цехов.
12. Производит сбор пищевых отходов.
13. Содержит свое рабочее место в чистоте: моет регулярно в конце смены оборудование, производственные ванны, панели, полы; сушит в конце дня тряпки для мытья пола.
14. Моет полы и территорию своего закрепленного участка.

Кухонный работник **несет** персональную **материальную ответственность** за:

1. Сохранность посуды, инвентаря.
2. Постоянное наличие моющих и дезинфицирующих средств.
3. Результаты лабораторных смывов с посуды.
4. Качество мойки.
5. Чистоту в цехе.
6. Порчу по своей вине продуктов, оборудования, инвентаря.
7. Несоблюдение правил по технике безопасности и охране труда, правил санитарии и гигиены, правил пожарной безопасности.
8. Качество подготовки сырья на производстве.
9. Несоблюдение правил внутреннего распорядка.
10. Невыполнение должностных обязанностей.
11. Наличие чистой посуды в цехе.

Требования к индивидуальным особенностям будущего специалиста

Кухонный работник **обладает** такими **индивидуальными качествами**, как:

- трудолюбие, организованность и аккуратность;
- физическая выносливость;
- способность общаться в коллективе;
- умение концентрировать и распределять внимание;
- склонность к работе по обслуживанию;
- умение работать с объектами природы;
- склонность к творческому и ручному труду.

К профессионально важным качествам относятся:

- отличное зрение и точный объемный глазомер;
 - хорошая координация рук;
 - физическая выносливость;
 - способность интенсивно работать в течение длительного времени без снижения результативности;
 - умение переключаться с одной операции на другую;
 - хорошая зрительная память;
- развитое пространственное воображение.

К личностным качествам относятся:

- физическая сила;
- терпение;
- склонность к выполнению однообразных и монотонных действий;
- устойчивое внимание;
- аккуратность;
- выносливость;
- трудолюбие, организованность и аккуратность;
- физическая выносливость;
- способность общаться в коллективе;
- умение концентрировать и распределять внимание;
- склонность к работе по обслуживанию;
- склонность к ручному труду.

По завершении обучения по АОП ПО ППП «Кухонный рабочий» (2 года) сформированы следующие общие компетенции выпускника:

№ п/п	Наименование
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответ-

	ственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

При освоении обучающимися профессионального учебного цикла проводятся учебная практика.

Квалификационная характеристика выпускника

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по организации и обслуживанию технологического процесса, необходимого для приготовления пищевых продуктов на предприятиях питания в качестве кухонного рабочего.

2.3. Область и объекты профессиональной деятельности.

Область профессиональной деятельности выпускника:

Область профессиональной деятельности выпускника:

Эксплуатация оборудования, инвентаря, его маркировка, мойка кухонной посуды, соблюдение надлежащего санитарного состояния.

Условия труда

Кухонный рабочий может работать самостоятельно или в бригаде, в специальных производственных помещениях пищеблока. Рабочее место кухонного рабочего включает производственные цеха пищеблока (заготовочные или доготовочные), подсобки, моечные, холодные цеха. Вся работа осуществляется в условиях кухни с использованием различного технологического оборудования (инструментов и принадлежностей).

Основная цель подготовки по программе:

Обучающийся прошедший подготовку по АОП ПО ППП и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве рабочего по про-

фессии «Кухонный рабочий» на предприятиях различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

Содержание и организация образовательного процесса при реализации АОППО ППП 13249 «Кухонный рабочий» регламентируется рабочим учебным планом, рабочими программами учебных дисциплин; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных практик; календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий. В данном разделе АОП ПО ППП приводится основное содержание курсов по всем обязательным предметам, которое должно быть в *полном объеме отражено в соответствующих разделах рабочих программ учебных предметов, курсов*, а также достижение обучающимися планируемых результатов в ходе освоения АОП ПО ППП (далее — планируемые результаты) и являются одним из важнейших механизмов реализации требований ФГОС к результатам обучения обучающихся, освоивших АОП ПО ППП.

Планируемые результаты освоения обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) АОП ПО ППП представлены общими и профессиональными компетенциями. Стандарт устанавливает требования к общим и профессиональным компетенций, что фиксировано раскрывает учитель в рабочей программе предмета/ курса.

3.1. Учебный план

Рабочий учебный план (*Приложение 1*) регламентирует, порядок реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии «Кухонный рабочий» определяет качественные и количественные характеристики программы. Начало учебного года 1 сентября, окончание обучения по данной профессии 28 мая. Продолжительность учебной недели – 5-дневная, продолжительность занятий – 40 мин. Обязательная аудиторная нагрузка для обучающихся составляет 34 часа в неделю.

Чередование теоретических и практических занятий регламентируется календарным учебным графиком.

Максимальная учебная нагрузка составляет за учебный год - 1156 часов.

Обязательная аудиторная нагрузка включает в себя следующие разделы :
общепрофессиональный цикл– 360 час., профессиональный цикл– 850 часов.

Учебная и производственная практика – свыше 600 часов.

Практикоориентированность учебного плана составляет свыше 65%.

Общепрофессиональный цикл включает дисциплины (общие для всех направлений):

ОП.01. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены , санитарии

ОП.02. Технологическое оборудование предприятий общественного питания

ОП.03. Экономические и правовые основы

ОП.04. Безопасность жизнедеятельности

ОП.05. Охрана труда

ОП.06. Деловая культура

ФК.00 Физическая культура (*Адаптивная физкультура*)

Дисциплины введены с целью повышения психологической культуры обучающихся, развития общеучебных и коммуникативных навыков, формирования готовности к самостоятельной трудовой деятельности, умения адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде, развития умений толерантно воспринимать и правильно оценивать людей и ситуации, эффективно взаимодействовать в команде, использовать свои права в соответствии с законодательством.

Учебная практика организуется и проводится рассредоточено в течение года в учебных мастерских - Поварское дело

Производственная практика проводится концентрированно после изучения всех трех профессиональных модулей в учебных мастерских общеобразовательного учреждения (Кабинет домоводства, кабинет Поварское дело, школьная столовая)

Учебным планом предусмотрены консультации в объеме 4 часов на одного обучающегося в год. Формы проведения консультаций – групповые,

индивидуальные, письменные, устные. В образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий, в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций. Образовательные технологии, используемые педагогами при реализации образовательной программы:

- Деятельностные технологии, ориентированные на овладение способами профессиональной и (или) учебной деятельности;
- Моделирование профессиональной деятельности в учебном процессе;
- Личностно-ориентированные, направленные на развитие личности, в частности на формирование активности личности в учебном процессе;

При успешном завершении обучения выпускникам выдаются свидетельства установленного образца.

Календарный учебный график (*Приложение 2*)

Нормативный срок освоения АОП ПО ППП «КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ» - 2 года (18 месяцев), из них

Рабочий учебный план для подготовки квалифицированных рабочих по профессии **13249 «Кухонный рабочий»** составляет 2 года обучения (18 месяцев): теоретическое обучение неразрывно связано с учебной и производственной практикой; □ каникулы согласно учебному календарному плану-графику.

В 2020-2021 учебном году в ходе обучения реализуется учебный план для подготовки квалифицированных рабочих по профессии **13249 «Кухонный рабочий»**, который включает в себя теоретическую и практическую подготовку обучающихся по направлению программы «Кухонный рабочий» (1 год обучения) и «Помощник официанта» (2 год обучения), на основании предпрофессиональной подготовки, индивидуальных возможностей и потребностей обучающихся. Не исключена возможность реализации учебного плана для подготовки квалифицированных рабочих по профессии **13249 «Кухонный рабочий»** 2 года в объеме 2312 час. на основании общей подготовки обучающихся, их индивидуальных особенностей.

Учебный план по профессии 13249 Кухонный рабочий

Квалификация: Кухонный рабочий

Нормативный срок обучения – 9 месяцев /**1156** час.

Индекс предмета	Элементы учебного процесса, в том числе учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Учебная нагрузка в неделю, час		Всего часов
		1 курс (10 класс)	2 курс (11 класс)	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл: с разделом: ФК.00 Физическая культура	9	9	18
ОП.01	Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены, санитарии	2	2	4
ОП.02	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	1	1	2
ОП.03	Экономические и правовые основы	1	1	2
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности	1	1	2
ОП.05	Охрана труда	1	1	2
ОП.06	Деловая культура	1	1	2
ФК.00	Физическая культура	2	2	4
П.00	Профессиональный цикл	25	25	50
ПМ.01	Обработка посуды, инвентаря и оборудования на пищеблоке	4	4	8
МДК.01.01	Технология обработки посуды, инвентаря, оборудования	2	2	4
УП.1.1.	Мытьё посуды, инвентаря, технологического и холодильного оборудования	2	2	4
ПП.1.1.	Уход за посудой, инвентарем, оборудованием	5	5	10
ПМ.02	Организация технологического процесса по обслуживанию и уборке помещений пищеблока	4	4	8
МДК.02.01	Технология обслуживания и уборки помещений пищеблока	2	2	4
УП.2.1.	Обслуживание и уборка пищеблока	2	2	4
ПП.2.1.	Мероприятия по обслуживанию и выполнению ежедневной и генеральной уборке помещения столовой	4	4	8
ПМ.03	Механическая кулинарная обработка овощей	4	4	8
МДК.03.01.	Технология механической кулинарной обработки овощей	2	2	4
УП.3.1.	Первичная обработка овощей к кулинарной обработке	2	2	4
ПП.3.1.	Подготовка овощей к кулинарной обработке	4	4	8
Итого		34	34	68

Учебный план для подготовки квалифицированных рабочих
по профессии 13249 Кухонный рабочий направление программы: Помощник официанта
Квалификация: Кухонный рабочий Нормативный срок обучения – 2 года /2312 час.

Индекс предмета	Элементы учебного процесса, в том числе учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Учебная нагрузка в неделю, час		Всего часов
		1 курс (10 класс)	2 курс (11 класс)	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл: с разделом: ФК.00 Физическая культура	9	9	18
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	2	2	4
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	1	1	2
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	1	1	2
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	1	1	2
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	1	1	2
ОП.06	Охрана труда. Компетенция «Ресторанный сервис»	1	1	2
ФК.00	Физическая культура	2	2	4
П.00	Профессиональный цикл (профессиональные модули)	25	25	50
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	9	9	18
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	2	2	4
УП.1.1.	Учебная практика «Обслуживание посетителей с использованием специальных форм обслуживания»	2	2	4
ПП.1.1.	Производственная практика «Организация и проведение обслуживания различных видов банкетов»	5	5	10
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	8	8	16
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	2	2	4
УП.2.1.	Учебная практика «Подготовка бара, буфета к обслуживанию»	2	2	4
ПП.2.1.	Производственная практика «Приготовление, оформление и отпуск горячих и холодных смешанных напитков и коктейлей на основе кофе, какао-шоколада, чая»	4	4	8
ПМ.03	Организация обслуживания иностранных туристов	8	8	16
МДК.03.01.	Технология обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания	2	2	4
УП.3.1.	Учебная практика «Обслуживание групп иностранных туристов с использованием специальных форм обслуживания»	2	2	4
ПП.3.1.	Производственная практика «Организация и обслуживание групп иностранных туристов с использованием специальных форм обслуживания»	4	4	8
Итого		34 час в неделю 1156	34 час в неделю 1156	68 час в неделю 2312

3.2.Календарный учебный график образовательной деятельности

Курс	сентябрь				октябрь					ноябрь				декабрь				январь
	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	5 неделя	6 неделя	7 неделя	8 неделя	Не учебные дни	9 неделя	10 неделя	11 неделя	12 неделя	13 неделя	14 неделя	15 неделя	16 неделя	Не учебные дни
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	А	К
	У	У	У	У	У	У	У	У	К	У	У	У	У	У	У	У	У	К
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	А	К
	У	У	У	У	У	У	У	У	К	У	У	У	У	У	У	У	У	К

Курс	январь				февраль				март				апрель				май				июнь	июль	август	
	Не учебные дни	17 неделя	18 неделя	19 неделя	20 неделя	21 неделя	22 неделя	23 неделя	24 неделя	25 неделя	26 неделя	Не учебные дни	27 неделя	28 неделя	29 неделя	30 неделя	31 неделя	32 неделя	33 неделя	34 неделя	Итоговая аттестация			
I	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	Т		Т	Т	Т	Т	Т/	А	К	К	К	К
	К	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	К	У		У	У	У	У	У	П	К	К	К	К
II	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	Т		Т	Т	Т	Т	Т/	А	Э	-	-	-
	К	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	К	У		У	У	У	У	У	П	Э	-	-	-

Т – теоретическое обучение
 У - учебная практика
 П – производственная практика
 К – каникулы
 А – промежуточная, итоговая аттестация (тестирование, зачет)
 Э - экзамен

3.3.Основное содержание учебных предметов

Аннотации рабочих программ учебных дисциплин обще профессионального и профессионального цикла

Образовательное учреждение в соответствии с п. 2.7 ст. 32. Закона РФ «Об образовании» самостоятельно разрабатывает Положение о рабочей программе учителя на основе следующих нормативно-правовых документов:

- Федеральный закон от 29.12.2012 года № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (глава 2 ст. 11, глава 9 ст. 73, 74; глава 10 ст. 76).;
- Методические рекомендации по разработке программ профессионального обучения на основе профессиональных стандартов
- Методические рекомендации по разработке профессиональных образовательных программ с учетом требований профессиональных стандартов утвержденные Российской академией народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации Федеральный институт развития образования Научно-исследовательский центр профессионального образования и систем квалификаций 2019 г.;
- "Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов" (утв. Минобрнауки России 22.01.2015 N ДЛ1/05вн);

Все рабочие программы разработаны на основе Положения о структуре, требованиях к оформлению и порядке утверждения рабочей программы по учебным дисциплинам и профессиональным модулям педагога ГКОУ РО Азовская школа №7.

Структура рабочей программы имеет обязательные компоненты:

- титульный лист;
- паспорт рабочей программы;

- результат освоения;
- структура и содержание;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения.

При реализации рабочих программ учебных дисциплин в рамках АОП ПО ППП необходимо предусмотреть специальные требования к условиям их реализации:

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

Основное содержание учебных предметов / курсов общепрофессионального цикла

Содержание тем учебного курса « Экономические и правовые основы»

Дисциплина Экономические и правовые основы входит в общепрофессиональный учебный цикл адаптированной образовательной программы профессионального обучения

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

иметь представление:

- о производстве, себестоимости продукции;
- о качестве и конкурентоспособности продукции;
- о заработной плате и нормах оплатах труда;
- организация, нормирование труда оплата труда.

уметь:

- ориентироваться в общих вопросах экономики строительства;

- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

знать:

- принципы рыночной экономики;

- организационно-правовые формы организаций;

- механизмы формирования заработной платы и формы оплаты труда.

№	Тема урока	Кол-во часов
1	Введение в экономику. Понятие об экономике.	1
2	Экономические ресурсы. Товар.	1
3	Экономические потребности.	1
4	Структура общественного производства.	1
5	Собственность.	1
6	Конкуренция и монополия. Контроль знаний.	1
7	Рынок. Спрос и предложение. Рыночная система.	1
8	Законы спроса и предложения. Контроль знаний	1
9	Деньги и денежное обращение. Понятие и функции денег.	1
10	Денежное обращение. Инфляция.	1
11	Рынок труда. Безработица. Рынок труда и особенности его функционирования.	1
12	Занятость и безработица. Заработная плата.	1
13	Уровень жизни и прожиточный минимум. Тарифная система.	1
14	Рынок земли. Рента.	1
15	Урок контроля знаний.	1
16	Личные доходы и проблемы их распределения. Номинальный и реальный доход. Неравенство доходов.	1
17	Распределение доходов. Налоговая система. Контроль знаний.	1
18	Кредитно-финансовая система. Ссудный капитал.	1
19	Банковская система. Рынок ценных бумаг.	1
20	Финансовая система. Инвестиции. Контроль знаний.	1
21	Финансовая система. Инвестиции. Контроль знаний.	1
22	Государственное регулирование рыночной экономики. Структура экономики. Национальное хозяйство.	1
23	Макроэкономические показатели и макроэкономическое равновесие.	1
24	Государственный бюджет.	1
25	Государственное регулирование социально-экономических проблем. Контроль знаний.	1
26	Цикличность экономики. Экономический рост. Интенсификация производства.	1

27	Цикличность экономики. Мировой рынок и торговля. Валютные отношения. Контроль знаний.	1
28	Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовое законодательство: понятие, источники. Трудовой кодекс.	2
29	Трудовой договор. Порядок оформления и расторжения трудового договора. Контроль знаний.	2
30	Правовые вопросы оплаты труда. Основные государственные гарантии по оплате труда. Ответственность работодателя за нарушение сроков выплата заработной платы. Обобщение пройденного материала.	2
	Итого:	33

Содержание тем учебного курса « Деловая культура»

Дисциплина Деловая культура входит в общепрофессиональный учебный цикл адаптированной образовательной программы .

Целями дисциплины «Деловая культура -формирование опыта применения полученных знаний и умений для решения типичных задач в области профессиональных отношений; для соотнесения своих действий и действий других людей с нормами поведения, установленными законом.

В результате освоения дисциплины у обучающегося развиваются общие компетенции:

- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

- Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

- развитие личности, ее духовно-нравственной культуры, социального поведения, основанного на уважении принятых в обществе норм, способности к личному самоопределению и самореализации;

- воспитание понимания будущим специалистом своего профессионального долга, моральной ответственности, серьёзного отношения к вопросам профессиональной чести;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- применять в профессиональной деятельности приёмы делового общения.

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

- основные правила профессиональной этики и приёмы делового общения в коллективе;

- особенности профессиональной этики и психологии делового общения специалистов среднего звена государственных и иных организационно-правовых форм учреждений и организаций.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **иметь опыт:**

- применения деловой и профессиональной этики специалиста среднего звена;

- применения норм и элементов этики управления в работе с населением;

- применения приёмов делового общения при проведении переговоров;

- применения приёмов конструктивного разрешения конфликтов;

- применения приёмов психологических аспектов проведения полемики, спора, дискуссии;

- применения навыков публичных выступлений и ведения индивидуальных бесед.

№	Тема урока	Кол-во часов
1	Общие понятия. История возникновения. Значение деловой культуры. Основные принципы.	1
2	Составные части деловой культуры. Мораль и этика.	1
3	Этика в деловой культуре. Добро и зло.	1
4	Этика в деловой культуре. Ответственность, справедливость, долг.	1

5	Урок контроля знаний по пройденному материалу.	1
6	Культура поведения в обществе. Правила поведения на улице и в общественном транспорте.	1
7	Правила поведения при посещении театров, кинотеатров, концертных залов.	1
8	Правила поведения при посещении приёмов и ресторанов. Контроль знаний.	1
9	Международный нормы этикета. Особенности национальной этики и этикета.	1
10	Национальные особенности этики и этикета в западных странах и Америке. (Франция, Германия, США.)	1
11	Урок контроля знаний по пройденному материалу	1
12	Национальные особенности этики и этикета в азиатских странах. (Япония, Китай),	1
13	Национальные особенности этики и этикета в России.	1
14	Урок контроля знаний по пройденному материалу.	1
15	Профессиональная этика и этикет. Происхождение и понятие о профессиональной этике.	1
16	Мировой опыт по воспитанию этического делового поведения. Контроль знаний.	1
17	Виды профессиональной этики.	1
18	Кодексы профессиональной этики.	1
19	Урок контроля знаний по пройденному материалу.	1
20	Правила служебной этики работников в сфере обслуживания. (гостиничный, ресторанный бизнес)	1
21	Профессиональный деловой этикет в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса. (Обслуживающий персонал)	1
22	Культура поведения в процессе общения с руководителем.	1
23	Культура поведения в процессе общения с коллегами.	1
24	Культура поведения в процессе общения с клиентом.	1
25	Приветствия. Представления. Обращения. Субординация. Контроль знаний.	1
26	Профессиональный этикет в культуре внешнего вида. Внешний вид мужчины. (Обслуживающий персонал). Внешний вид женщины.	1
27	Культура общения по телефону.	1
28	Культура деловой речи. Культура разговорной речи в деловом общении.	1
29	Культура письменной речи в деловом общении.	1
30	Этикет деловых приёмов и их виды.	1
31	Правила поведения за столом. Правила при обслуживании стола.	1
32	Правила сервировки стола.	1
33	Этичное разрешение конфликтов. Контроль знаний.	1
34	Урок обобщающего повторения.	1

Содержание тем учебного курса « Физическая культура»

Дисциплина *Физическая культура* входит в общеобразовательный учебный цикл адаптированной образовательной программы и изучается 2 года

Основные задачи физической культуры для обучающихся с нарушением интеллекта:

- укрепление здоровья и закаливание организма, формирование правильной осанки;
- формирование и совершенствование разнообразных двигательных умений и навыков, таких как сила, быстрота, выносливость, ловкость и др.;
- приобретение знаний в области гигиены, теоретических сведений по физкультуре;
- воспитание устойчивых морально-волевых качеств: настойчивости, смелости, умения преодолевать трудности; - развитие чувства темпа и ритма, координации движений;
- усвоение учащимися речевого материала, используемого учителем на уроках по физической культуре.

В программу включены следующие разделы: гимнастика, легкая атлетика, игры подвижные и спортивные.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием различных способов передвижения;

- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные по легкой атлетике, гимнастике, лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.

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

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;
- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.

№	Тема урока	Кол-во часов
1.	Основные знания о физической культуре. Техника безопасности	1
	Легкая атлетика	
	Разновидности ходьбы	24
2-3	Высокий старт.ОРУ. Развитие скоростно-силовых качеств. Бег.	2
4-5	Низкий старт. Челночный бег.	2
6-7	Бег с ускорение. Совершенствование техники высокого, низкого старта. Бег. 30,60 м.	2
8-9	Бег со старта в гору. Бег с ускорением	2
9-10	6-ти минутный бег. Специальные беговые упражнения .	2
11-12	Прыжки в длину с места. Упражнения для развития мышечного каркаса	2
13-14	Прыжки в длину с места способом «согнув ноги»	2
15-16	Прыжки на скакалке	2
17-18	Метание с места	2
19-20	Метание с 4-5 шагов	2
21-22	Метание в вертикальную цель	2
23-24	Бросок набивного мяча. Развитие силы.	2
	Баскетбол.	16
25	Правила игры баскетбол	1
26	Овладение техникой передвижением:	1
27	Стойки и передвижения	1
28	Остановка двумя шагами и прыжком	1
29	Повороты без мяча и с мячом	1

30	Освоение техники ведения мяча. Ведение в низкой, средней и высокой стойке	1
31	Ведение на месте и в движении.	1
32	Ведение без сопротивления защиты	1
33	Овладения техникой бросков мяча. Броски от плеча и груди	1
34	Броски одной и двумя в движении	1
35	Броски после ведения и ловли	1
36	Освоение индивидуальной техники защиты	1
37	Ловля, передача, ведение, бросок.	1
38	Подвижные игры с элементами баскетбола.	1
39-42	Учебная игра по упрощенным правилам.	2
	Пионербол.	14
43	Техника безопасности в спортивных играх. Упражнения с мячом	1
44	Знакомство с правилами игры. Переходы во время игры.	1
45	Расстановка игроков на площадке.	1
46	Обучение точности броска через сетку. Развитие силы.	1
47-48	Нападающий удар двумя руками сверху в прыжке.	2
49	Ловля мяча над головой. ОРУ. Развитие силы.	1
50	Передача мяча в парах. Метания.	1
51	Совершенствование навыков игры в защите. Развитие взрывной силы	1
52	Боковая подача. Упражнения для развития мышечного каркаса	1
53	Розыгрыш мяча на три паса. Эстафета с мячом.	1
54-55	Учебная игра. ОРУ в движении	2
56	Общие понятия о волейболе	1
	Мини-футбол.	14
57	Стойки игроков и перемещения. Техника ведения мяча.	1
58-59	Обработка передачи мяча. Повороты, остановки. Развитие скоростной координации	2
60-61	Повороты, ускорения. Эстафета с мячом	2
62	Удары по мячу. Техника защитных действий. Игра в парах.	1
63-64	Ведение мяча. Распределение функций в команде	2
65-66	Удары по воротам. Отражение удара	2
67-68	Игра вратаря. Схемы взаимодействия игроков. ОРУ.	2
69-70	Учебная игра. Развитие скоростных способностей.	2
	ИТОГО	68 час

Содержание тем учебного курса «Безопасность жизнедеятельности»

Основы безопасности жизнедеятельности входит в общеобразовательный учебный цикл адаптированной образовательной программы и изучается 2 года.

Цель программы:

- Образовательная – освоение знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанности граждан по защите государства

- Воспитательная – воспитание ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества.

- Развивающая – развитие черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребностей ведения здорового образа жизни;

Задачи:

- Вырабатывать навыки оказания первой медицинской помощи при ранениях, травмах.

- Формировать знания об основах воинской службы.

- Формировать у учащихся навыки ведения здорового образа жизни.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;

- владеть навыками в области гражданской обороны;

- пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты.

знать:

- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности;

- репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;

- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;

- состав и назначение Вооруженных сил Российской Федерации;

- основные виды военно- профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы; требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовки призывника;
- предназначение, структуру и задачи РСЧС;
- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны.

№	Тема урока	Кол-во часов
Тема 1	Обеспечение безопасности жизнедеятельности.	5
	Содержание учебного материала: Цели и задачи изучаемой дисциплины.	1
	Основные понятия безопасности жизнедеятельности	2
	Научно-технический прогресс и среда обитания современного человека.	2
Тема 2	Чрезвычайные ситуации мирного времени.	9
	Содержание учебного материала:	
	Чрезвычайные ситуации природного происхождения.	2
	Чрезвычайные ситуации техногенного происхождения.	2
	Чрезвычайные ситуации социального происхождения	2
	Защита и жизнеобеспечение населения в условиях чрезвычайной ситуации.	1
	Защита и жизнеобеспечение населения в условиях чрезвычайной ситуации.	1
	Повторение. Контрольное тестирование	1
Тема 3	Чрезвычайные ситуации военного времени.	10
	Содержание учебного материала:	
	Характеристика ядерного оружия и действий населения в очаге ядерного поражения.	2
	Особенности химического оружия и действий населения в очаге химического поражения.	2
	Биологическое оружие. Действия населения в очаге биологического поражения.	2
	Защита населения при радиоактивном и химическом заражении местности.	2

	Назначение и задачи гражданской обороны.	1
	Повторение. Контрольное тестирование	1
Тема 4	Устойчивость производств в условиях чрезвычайных ситуаций.	10
	Содержание учебного материала:	
	Понятие устойчивости работы объектов экономики.	2
	Факторы, определяющие устойчивость работы объектов.	2
	Пути и способы повышения устойчивости работы объектов.	2
	Повторение. Контрольное тестирование	2
	Промежуточная аттестация	2
Итого:		34

Содержание тем учебного курса «Охрана труда»

Дисциплина **Охрана труда** входит в общепрофессиональный учебный цикл адаптированной образовательной программы и изучается 2 года.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- соблюдать санитарные требования;
- использовать инструменты по назначению;
- использовать инструкции по электробезопасности оборудования;

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

- правовые и организационные основы охраны труда;
- основы безопасности труда и пожарной охраны в строительном производстве и на его объектах;
- основы электробезопасности;
- основы гигиены труда.

№	Тема урока	Кол-во часов
		16

Раздел 1 Общее положение			
Тема №1.1 Правовая основа охраны труда	Содержание учебного материала		
	1.	Введение. Нормативные правовые акты по охране труда.	2
	2.	Организация службы охраны труда на предприятиях всех форм собственности.	4
	3.	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда на производстве.	4
	4.	Аттестация рабочих мест по условиям труда.	2
	5	Защита прав и интересов работников и работодателей	2
	6	Повторение.	1
	7	Контрольное тестирование	1
Раздел 2 Анализ опасных и вредных производственных факторов на различных предприятиях			19
Тема №2.1 Производственный травматизм	Содержание учебного материала		
	1.	Психофизиологические требования к условиям труда.	3
	2	Анализ причин травматизма и профессиональных заболеваний.	2
	3.	Расследование несчастных случаев на производстве.	4
	4	Определение тяжести несчастных случаев на производстве.	3
	5	Возмещение вреда, причинённого работникам увечьем или профессиональным заболеванием.	2
	6	Обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний.	2
	7	Повторение	1
	8	Контрольное тестирование. Промежуточная аттестация	2
ИТОГО:			34

Содержание учебного курса

«Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии»

Дисциплина **Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии** входит в общепрофессиональный учебный цикл адаптированной образовательной программы и изучается 2 года.

Целями изучения дисциплины являются:

- ознакомление студентов с основами микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания;
- подготовка студентов к применению основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве кухонного рабочего.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения учебного предмета должны быть сформированы общие компетенции (ОК):

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию; микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

- правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребностей человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического(лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания.

№	Тема урока	Кол-во часов
1	Предмет и задачи микробиологии. Значение знаний по предмету для повышения качества продукции и культуры обслуживания на предприятиях общественного питания. Основные понятия и термины микробиологии.	2
2	Влияние внешней среды на микроорганизмы: физические факторы, химические факторы, биологические факторы.	2
3	Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.	2
4	Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания	2
5	Общее понятие об инфекционном заболевании, пути передачи и проникновения инфекции в организм человека.	2
6	Пищевые инфекционные заболевания и их виды	2
7	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания.	2
8	Причины возникновения и меры предупреждения острых кишечных заболеваний.	2
9	Меры предупреждения пищевых инфекций.	2
10	Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Меры предупреждения отравлений.	2

11	Пищевые вещества и их физиологическая роль в питании для организма человека.	2
12	Суточная норма потребности человека в питательных веществах.	2
13	Пищевая, энергетическая и биологическая ценность пищи.	2
14	Типы пищеварения. Усвояемость пищи.	2
15	Общее понятие об обмене веществ, основные процессы обмена веществ в организме человека.	2
16	Суточный расход энергии человека. Энергетический баланс организма.	2
17	Расчет калорийности блюд по карточкам-заданиям.	2
18	Рациональное питание. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания.	2
19	Особенности рационального питания детей и подростков, студентов, лиц умственного труда, тяжёлого физического труда.	2
20	Основные принципы лечебно – профилактического и диетического (лечебного) питания. Характеристика основных диет.	2
21	Понятие о гигиене труда работников в пищевом производстве	2
22	Требования к внешнему виду и содержанию форменной одежды.	2
23	Влияние внешней среды на здоровье человека.	2
24	Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Предохранительные прививки и их значение.	2
25	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания, к оборудованию.	2
26	Санитарные требования к инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов. Санитарные требования к посуде.	2
27	Правила проведения дезинфекции. Характеристика моющих и дезинфицирующих средств. Правила их применения, условия и сроки хранения. Правила проведения дезинсекции и дератизации»	2
28	Санитарно-гигиеническое значение кулинарной обработки продуктов	2
29	Санитарные требования к механической и тепловой кулинарной обработке продуктов.	2
30	Санитарные требования к транспортировке, хранению, обработке пищевых продуктов.	2
31	Условия хранения и сроки реализации готовой пищи на раздаче.	2
32	Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	2
33	Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	2
34	Итоговая проектная деятельность по выбору уч-ся. Промежуточная аттестация	2
	ИТОГО:	68

Содержание учебного курса

«Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Дисциплина **Технологическое оборудование предприятий общественного питания** входит в общепрофессиональный учебный цикл адаптированной образовательной программы и изучается 2 года.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами выполняемых работ
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь.

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

- классификацию технологического оборудования предприятий общественного питания.
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- общие правила эксплуатации оборудования и основные требования ТБ.

№	Тема урока		Дата проведения урока	Кол-во часов
1	2			
РАЗДЕЛ 1 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ				
Тема 1.1. Общие сведения об оборудовании 7 час	Содержание учебного материала			
	1	Предприятия общественного питания. Виды ПОП. Классификация оборудования, используемого на предприятиях общественного питания		2
		Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места кухонного работника», содержание, цели и задачи курса, значение для овладения профессии		2
	2	Основные части и детали машин. Практические занятия		2
	3	Составление схемы: «Классификация оборудования предприятий питания».		1
Тема 1.2 Меха-	Содержание учебного материала			

ническое обо- рудование 5 час		Оборудование для обработки овощей		1
		Оборудование для обработки мяса и рыбы.		1
		Оборудование для нарезки гастрономических продуктов.		1
		Оборудование для подготовки кондитерского сырья, приготовления и обработки теста. Практические занятия		1
		Изучение устройства и принципа действия мясорубки. Сборка и разборка , освоение правил эксплуатации		1
Тема 1.3 Тепловое обо- рудование 5 час	Содержание учебного материала			
		Общие сведения о тепловом оборудовании. Пищеварочные котлы и автоклавы		1
		Варочно-жарочное оборудование		1
		Аппараты для жарки и выпечки		1
		Пароварочные котлы и водогрейное оборудо- вание Практические занятия		1
		Подготовка теплового оборудования к работе		1
Тема 1.4. Холо- дильное обоору- дование 3 час	Содержание учебного материала			
		Холодильные машины. Торгово-холодильное оборудование		1
		Практические занятия		1
		Составление схемы: «Правила эксплуатации холодильного оборудования».		1
Тема 1.5 вспомо- гательное обоору- дование 7 час	Содержание учебного материала			
		Оборудование для раздачи пищи. Посудомоечное оборудование		4
		Посудомоечное оборудование Практические занятия		2
		Составление алгоритма : «Безопасная эксплуатация посудомоечной машины».		1
РАЗДЕЛ 2 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА КУХОННОГО РАБОЧЕГО				
Тема 2.1. Орга- низация рабо- чего места ку- хонного рабо- чего 7 час	Содержание учебного материала			
		Служебные обязанности кухонного рабочего		1
		Организация рабочего места кухонного ра- ботника в овощном цехе Практические занятия		1
		Организация рабочего места кухонного ра- ботника в моечном отделении Практические занятия		1
		Организация рабочего места кухонного ра- ботника на пищеблоке Практические занятия		1
		Подбор оборудования и инвентаря для орга- низации рабочего места в овощном цехе		1
		Подбор оборудования и инвентаря для орга- низации рабочего места в моечном цехе		1
		Подбор оборудования и инвентаря для орга- низации рабочего места на пищеблоке. Выда-		1

		ча (раздатка)		
34 час		ИТОГО:		34 час

3.5. Основное содержание учебных предметов / курсов профессионального цикла

Содержание учебного курса

МДК 01.01 «Технология обработки посуды, инвентаря, оборудования»

Дисциплина **МДК 01.01 «Технология обработки посуды, инвентаря, оборудования»** изучается в цикле профессиональных дисциплин в течение 2 лет / – 2 час в неделю (68 часа в год)

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- мыть производственные полы и стены производственных помещений;
- проводить дезинфекцию в рабочих зонах;
- проводить генеральную уборку производственных помещений;
- поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня;
- пользоваться уборочной техникой и средствами уборки;
- пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений;
- содержать уборочную технику в чистом и исправном виде.
- удалять остатки пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря;
- мыть и ополаскивать производственный инвентарь и кухонную посуду ручным способом;
- мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в посудомоечной машине;
- пользоваться посудомоечной машиной для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря;

- сушить и раскладывать кухонную посуду и производственный инвентарь по местам;
- чистить все типы поверхностей кухонной посуды и производственного инвентаря;
- пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- содержать посудомоечные машины для кухонной посуды в чистом и исправном виде.

уметь:

- проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений.
- пользоваться средствами уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений.
- соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств.
- убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.
- обеспечивать правильные условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
- проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья кухонной посуды.
- пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
- соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды.
- чистить и мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены.

- обеспечивать правильные условия хранения чистой кухонной посуды, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.

знать:

- структуру и планировку производственных помещений.
- представление о работе кухни.
- виды поверхностей стен и полов производственных помещений.
- правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений.
- правила использования моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений.
- виды уборочной техники, применяемой для уборки производственных помещений.
- инструкции по использованию уборочной техники в процессе подготовки производственных помещений.
- средства уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений, и правила их применения.
- важность использования средств уборки, моющих и дезинфицирующих средств по назначению.
- рациональные методы и приемы выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу и окончанию работы.
- требования санитарии и гигиены при подготовке производственных помещений.
- возможные последствия нарушения требований гигиены и санитарии.
- требования к технике безопасности при уборке производственных помещений.
- требования к личной гигиене персонала при уборке производственных помещений.
- правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
- внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания.
- основную классификацию производственного инвентаря и кухонной посуды.
- виды поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды и их характеристики.

- требования к качеству подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды.
- правила чистки разных видов поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды.
- правила мойки производственного инвентаря и кухонной посуды ручным и механическим способом.
- виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.
- правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.
- требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.
- правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
- рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
- требования санитарии и гигиены при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
- правила утилизации отходов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Дата проведения урока	Объем часов
1	2			
РАЗДЕЛ 1 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ИНВЕНТАРЬ И КУХОННАЯ ПОСУДА				
Тема 1. Классификация производ-	Содержание учебного материала			
	1	Основная классификация производственного инвентаря.		4

ственного инвентаря и кухонной посуды 12 час	2	Основная классификация кухонной посуды		4
	3	Самостоятельная работа Виды производственного инвентаря		2
		Виды кухонной посуды		2
2		Контрольная работа		2
2		Дифференцированный зачет		2
РАЗДЕЛ 2 КУХОННАЯ ПОСУДА. НАЗНАЧЕНИЕ КУХОННОЙ ПОСУДЫ И ПРАВИЛА МЫТЬЯ				
Тема 2 Характеристика кухонной посуды, назначение, правила мытья 24 час	Содержание учебного материала			
		Виды поверхностей производственного инвентаря и их характеристики		2
		Виды поверхностей кухонной посуды (фарфоровой) и их характеристики		2
		Виды поверхностей кухонной посуды (фаянсовой) и их характеристики		2
		Виды поверхностей кухонной посуды (хрустальной) и их характеристики		2
		Виды поверхностей кухонной посуды (стеклянной) и их характеристики		2
		Виды поверхностей кухонной посуды (металлической) и их характеристики		2
		Виды поверхностей кухонной посуды (керамической) и их характеристики		2
		Виды поверхностей кухонной посуды (деревянной) и их характеристики		2
		Виды поверхностей кухонной посуды (пластмассовой) и их характеристики		2
		Посуда и приборы одноразового использования: виды, ассортимент, назначение, утилизация.		2
	Практические занятия: Определение вида поверхности посуды Определение дефектов поверхности посуды		2	
	Самостоятельная работа Характеристика производственного инвентаря Характеристика кухонной посуды		2	
РАЗДЕЛ 3 ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ				
Тема 3 Виды производственного оборудования 24 час	Содержание учебного материала			
		<i>Механическое оборудование:</i> требования по безопасности труда при работе		4
		Смесительные установки, виды, назначение, устройство, правила эксплуатации.		2
		Виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря		2
		Виды посудомоечных машин для мытья кухонной посуды		2
	Характеристика отечественных посудомоечных машин		2	

		Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды.		2
		Правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря		2
		Правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды		2
		Требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды		2
		Практические занятия: Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды.		2
		Самостоятельная работа Правила пользования посудомоечной машины для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря		2
2		Контрольная работа		2
2		Дефференцированный зачет		2
68 час		ИТОГО:		68 час

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
МДК 01.01 «Технология обработки посуды, инвентаря, оборудования»

2 ГОД ОБУЧЕНИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Дата проведения урока	Объем часов
1	2		
РАЗДЕЛ 1 Столовая посуда, приборы, белье			
Тема 4. Столовая посуда, приборы, белье 28 час	Содержание учебного материала		
		Классификация столовой посуды. Фарфоровая посуда	2
		Фаянсовая посуда	2
		Уход за фарфоровой и фаянсовой посудой	2
		Керамическая посуда, правила мытья	2
		Стеклянная посуда, правила мытья	2
		Хрустальная посуда, правила мытья	2
		Характеристика металлической посуды	2
		Уход за металлической посудой	2
		Характеристика деревянной посуды	2
	Характеристика пластмассовой посуды	2	

		Практические занятия: Определение вида столовой посуды, назначения Определение дефектов посуды Подбор моющих средств в зависимости от вида посуды Подбор дезинфицирующих средств.		6
		Самостоятельная работа: Виды столовой посуды Характеристика столовой посуды		2
2 час		Дефференцированный зачет		2
РАЗДЕЛ 2 Столовые приборы и столовое бельё				
Тема 5 Столовые приборы и столовое бельё 26 час	Содержание учебного материала			
		Столовые приборы: виды, назначение, дизайн, характеристика. Основные столовые приборы.		2
		Дополнительные (вспомогательные) столовые приборы.		2
		Столовое бельё: виды, назначение, ассортимент, размеры, характеристика.		2
		Таблица размеров скатертей, салфеток, ручников. Маркировка столового белья.		2
		Правила ухода за столовым бельем в зависимости от материала		2
		Машины для стирки белья, виды		2
		Правила эксплуатации машин для стирки белья		2
		Дезинфицирующие средства для столового белья		2
		Техника безопасности при стирке и утюжке белья		2
		Практические занятия: Подготовка столовой посуды и приборов для обслуживания посетителей в обычном режиме Обработка столового белья Подготовка и приёмы складывания полотняных салфеток		4
		Экскурсия на предприятия общественного питания города		2
		Самостоятельная работа: Столовые приборы и бельё		2
РАЗДЕЛ 3 Чистка поверхностей столовой посуды, приборов				
Тема 6 Чистка поверхностей столовой посуды, приборов	Содержание учебного материала			
		Рациональные методы выполнения работ при подготовке столовой посуды и приборов		1
		Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены		1
		Требования к личной гигиене пер-		1

8 час		сонала при подготовке столовой посуды и приборов	
		Правила утилизации отходов	1
		Практические занятия: Чистка и мойка столовой посуды и приборов Обеспечение правильных условий хранения чистой столовой посуды, приборов	2
		Самостоятельная работа: Столовые приборы и бельё	2
		Контрольная работа	2
		Дефференцированный зачет	2
68 час		ИТОГО:	68 час

Содержание учебного курса

У.П. 1.1. Мытьё посуды, инвентаря и оборудования

Дисциплина **У.П. 1.1. Мытьё посуды, инвентаря и оборудования**

изучается в цикле профессиональных дисциплин в течение 2 лет / – 2 час в неделю (68 часа в год).

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен получить:

практический опыт:

- подготовки рабочего места к производственной деятельности;
- обработки и мытья кухонной и столовой посуды, столовых приборов и инвентаря;
- обработки и мытья производственного оборудования предприятий питания;
- подготовки специальных моющих растворов.

уметь выполнять операции:

- У1– подготавливать своё рабочее место в соответствии с требованиями санитарных норм;
- У2– производить мытьё вручную и в посудомоечной машине, раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь;

- У3 – производить уборку производственных помещений;
- У4– готовить моющие и дезинфицирующие растворы, рационально их использовать;
- У5 – проводить дезинфекцию рабочего места;
- У6 - использовать индивидуальные средства защиты
- У7- осуществлять сбор посуды по видам
- У8 – содержать посудомоечную машину и раковины для мытья кухонной посуды и уборочную технику в чистом и исправном виде;
- У9– заполнять водой котлы, баки и устанавливать их на плиту;
- У10 – собирать и утилизировать производственные отходы в специальные контейнеры для отходов;
- У11 – очищать мусоросборники, промывать их дезинфицирующим раствором, собирать мусор и выносить его в установленное место;

знать:

- З1-виды моющих средств;
- З2 - предназначение, условия хранения и использования жидких моющих средств;
- З3 - предназначение, условия хранения и использования абразивных моющих средств;
- З4-средства индивидуальной защиты;
- З1- способы, правила мойки и сушки посуды, приборов, инвентаря и тары различного назначения;
- З5 - правила очистки посуды;
- З6- способы выбора моющих средств;
- З7- особенности мойки и просушивания варочных котлов;
- З8 - особенности мойки и хранения разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки,.....
- З9- виды уборочного инвентаря, маркировки и хранения
- З10 – технологическую последовательность обработки посуды, инвентаря и оборудования;
- З11 – нормы расходов дезинфицирующих и моющих средств на выполняемые работы;

312 - правила техники безопасности при мытье кухонной посуды и производственного инвентаря.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (учебной / производственной)

Виды работ	Кол-во часов
Мойка и сушка посуды, приборов.	2
Мойка и сушка инвентаря.	2
Мойка и сушка тары различного назначения, способ хранения.	2
Сбор использованной посуды со столов в мойку. Очистка посуды от отходов.	2
Определение посуды по материалу и способу обработки (алюминиевая, эмалированная, никелированная, чугунная).	2
Сбор и хранение пищевых отходов.	2
Выбор моющих средств, для мойки варочных котлов	2
Мойка варочных котлов.	2
Выбор моющих средств мойке разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и др.)	2
Выбор моющих средств мойке мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и др.)	2
Мойка разделочные досок и мелкого деревянного инвентаря, их ополаскивание, сушка и условия хранения	2
Мойка мелкого деревянного инвентаря, их ополаскивание, сушка и условия хранения	2
Выбор моющих средств мойке металлического и эмалированного кухонного инвентаря	2
Мойка, сушка и условия хранения металлического инвентаря	2
Мойка, сушка и условия хранения эмалированного инвентаря	2
Выбор моющих средств мойке чашек и столовых приборов	2
Мойка чашек и столовых приборов	2
Сушка и условия хранения чашек и столовых приборов	2
Проведение текущей уборки.	2
Проведение генеральной уборки.	2
Способы приготовления дезинфицирующих средств	2
Правила проведения дезинфекции и подбор моющих средств для санитарной обработки и мытья посуды.	2
Правила проведения дезинсекции и подбор моющих средств для санитарной обработки и мытья посуды.	2
Правила проведения дератизации и подбор моющих средств для	2

санитарной обработки и мытья посуды.	
Мойка и сушка инвентаря	2
Мойка и сушка приборов	2
Мойка и сушка тары различного назначения	22
Обращение с посудой, способ хранения	2
Выбор моющих средств для мойки варочных котлов.	2
Мойка варочных котлов	2
Выбор моющих средств мойке разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и др.)	2
Мойка разделочные досок и мелкого деревянного инвентаря, их ополаскивание, сушка и условия хранения	2
Выбор моющих средств мойке металлического и эмалированного кухонного инвентаря	2
Проведение генеральной уборки	2
Итого:	68

Содержание учебного курса

П.П. 1.1. Уход за посудой , инвентарём , оборудованием

Дисциплина П.П. 1.1. Уход за посудой , инвентарём , оборудованием

изучается в цикле профессиональных дисциплин в течение 2 лет / – 5 час в неделю (168 часа в год). Результатом освоения профессионального модуля является освоение вида деятельности (ВД):

«Выполнение обработки мытья кухонной посуды и производственного инвентаря» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Производить обработку, мойку и хранение посуды, оборудования, инвентаря.

ПК 1.2. Составлять специальные моющие растворы.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен получить:

практический опыт:

- подготовки рабочего места к производственной деятельности;
- обработки и мытья кухонной и столовой посуды, столовых приборов и инвентаря;
- обработки и мытья производственного оборудования предприятий питания;
- подготовки специальных моющих растворов.

уметь выполнять операции:

- У1– подготавливать своё рабочее место в соответствии с требованиями санитарных норм;
- У2– производить мытьё вручную и в посудомоечной машине, раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь;
- У3 – производить уборку производственных помещений;
- У4– готовить моющие и дезинфицирующие растворы, рационально их использовать;
- У5 – проводить дезинфекцию рабочего места;
- У6 - использовать индивидуальные средства защиты
- У7- осуществлять сбор посуды по видам
- У8 – содержать посудомоечную машину и раковины для мытья кухонной посуды и уборочную технику в чистом и исправном виде;
- У9– заполнять водой котлы, баки и устанавливать их на плиту;
- У10 – собирать и утилизировать производственные отходы в специальные контейнеры для отходов;
- У11 – очищать мусоросборники, промывать их дезинфицирующим раствором, собирать мусор и выносить его в установленное место;

знать:

- З1-виды моющих средств;
- З2 - предназначение, условия хранения и использования жидких моющих средств;
- З3 - предназначение, условия хранения и использования абразивных моющих средств;
- З4-средства индивидуальной защиты;
- З!- способы, правила мойки и сушки посуды, приборов, инвентаря и тары различного назначения;

- 35 - правила очистки посуды;
- 36- способы выбора моющих средств;
- 37- особенности мойки и просушивания варочных котлов;
- 38 - особенности мойки и хранения разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки,.....
- 39- виды уборочного инвентаря, маркировки и хранения
- 310 – технологическую последовательность обработки посуды, инвентаря и оборудования;
- 311 – нормы расходов дезинфицирующих и моющих средств на выполняемые работы;
- 312 - правила техники безопасности при мытье кухонной посуды и производственного инвентаря.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (учебной / производственной)

№	Виды работ	Количество часов
Тема 1.1		10
Правила безопасности труда и организация рабочего места при выполнении кухонных работ		
1	Характеристика кухонных работ. Основные положения по охране труда Особенности организации рабочего места. Основы производственной санитарии	3
2	Общие правила техники безопасности. Оказание первой помощи при различных травмах.	2
3	Практические занятия ПР № 1. Безопасные методы труда при выполнении кухонных работ	5
Тема 1.2		20
Инструменты оборудование инвентарь, применяемые при кухонных работах.		
4	Материалы, инвентарь и оборудование, применяемые при кухонных работах. Оборудование заготовочных цехов.	5
5	Кухонная посуда и ее применение. Столовая посуда и ее	5

	применение	
6	Производственный инвентарь: назначение, виды, санитарные требования.	5
7	Практические занятия ПР № 2. «Выбор производственного инвентаря для работы в заготовочных цехах (овощной, мясной)»	5
Тема 1.3 Моющие и дезинфицирующие средства.		21
8	Виды моющих средств, применяемых в кухонных работах. Жидкие моющие средства, их предназначение, условия хранения и использование.	5
9	Приготовление дезинфицирующих и моющих растворов. Средства индивидуальной защиты.	5
10	Абразивные моющие средства. Их назначение, условия хранения и использование. Средства индивидуальной защиты.	5
11	Практические занятия ПР № 3. «Способы приготовления моющих растворов»	2
12	Практические занятия ПР № 4. «Приготовления моющих и дезинфицирующих растворов»	2
13	ПР № 5. «Выбор средств индивидуальной защиты при изготовлении моющих и дезинфицирующих растворов».	2
Тема 1.4 Правила обращения с посудой и приборами, способы их сохранности.		15
14	Способы, правила мойки и сушки посуды. Способы, правила мойки и сушки приборов и инвентаря.	5
15	Способы, правила мойки и сушки тары различного назначения.	5
16	Практические занятия ПР № 6. «Особенности обращения с посудой и приборами, способы их сохранности».	5
Тема 1.5 Предварительные работы при мойке посуды		20
17	Сбор использованной посуды со столов в моечное отделение. Установка посуды на подносы. Очистка посуды от отходов.	5
18	Правила сбора и хранения пищевых отходов. Сортировка посуды по видам.	5
19	Практические занятия ПР № 7. Инструкция обработки и мытья кухонной посуды»	5
20	ПР № 8 Разработка инструкционной карты «Технология обработки и мытья кухонной посуды»	5

Тема 2.1. Мойка и хранение варочных кастрюль		22
21	Виды варочных кастрюль .	2
22	Мойка варочных кастрюль , ополаскивание горячей водой.	2
23	Просушивание варочных . кастрюль	2
24	Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств.	4
25	Санитарные требования к обработке варочных кастрюль.	2
26	ПР № 1 «Таблица видов варочного оборудования и кастрюль»	2
27	ПР № 2. Разработка инструкционной карты мойки и хранения варочных котлов с указанием инструментов и оборудования.	5
28	ПР № 3. Таблица изготовления моющих дезинфицирующих растворов.	3
Тема 2.2. Мойка и хранение разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, веселки и др.)		9
29	Виды мелкого деревянного инвентаря и маркировка разделочных досок. Выбор моющих средств, для мелкого деревянного инвентаря (лопатки, веселки и др.). Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств при обработке мелкого деревянного инвентаря (лопатки, веселки и др.).	4
30	ПР № 4 «Выполнение схемы технологического процесса мойки и хранения разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря	5
Тема 2.3. Мойка и хранение металлического и эмалированного кухонного инвентаря		5
31	Виды металлического и эмалированного кухонного инвентаря. ПР № 5 Выполнение схемы технологического процесса мойки и хранения металлического и эмалированного кухонного инвентаря	5
Тема 2.4 Мойка и хранение столовой посуды и столовых приборов		15
32	Виды столовой посуды и приборов Выбор моющих средств.	5
33	Мойка чашек и столовых приборов. Сушка и условия хранения чашек и столовых приборов.	5
34	Порядок и последовательность проведения генеральной уборки	5

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА	26 ЧАС
Промежуточная аттестация	5 час

Содержание учебного курса

МДК 02.01 «Технология обслуживания и уборки помещений пищеблока»

Дисциплина **МДК 02.01 «Технология обслуживания и уборки помещений пищеблока»** изучается в цикле профессиональных дисциплин в течение 2 лет / – 2 час в неделю (68 часа в год)

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки, мойки и хранения посуды, оборудования, инвентаря;
- подготовки специальных моющих растворов.

уметь:

- готовить разбавленные растворы моющих средств;
- хранить моющие средства;
- использовать индивидуальные средства защиты;
- способы хранения посуды, приборов, инвентаря и тары различного назначения;
- осуществлять сбор посуды по видам;
- мыть и просушивать посуду и инвентарь;
- мыть и хранить разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и др.)
- мыть, сушить и соблюдать условия хранения металлического и эмалированного кухонного инвентаря;
- мыть, сушить и хранить столовых приборов;
- проводить текущую и генеральную уборку помещений.

знать:

- виды моющих средств;

- предназначение, условия хранения и использования жидких моющих средств;
- предназначение, условия хранения и использования абразивных моющих средств;
- средства индивидуальной защиты;
- способы, правила мойки и сушки посуды, приборов, инвентаря и тары различного назначения
- правила сбора и хранения пищевых отходов;
- правила очистки посуды;
- способы выбора моющих средств;
- особенности мойки и просушивания варочных котлов;
- способы мойки и хранения разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и др.);
- особенности мойки, сушки и хранения металлического и эмалированного кухонного инвентаря;
- особенности мойки, сушки и условия хранения чашек и столовых приборов;
- виды уборочного инвентаря, маркировки и хранения.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

МДК 02.01 «Технология обслуживания и уборки помещений пищеблока»

1 ГОД ОБУЧЕНИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Дата проведения урока	Объем часов
1	2		
РАЗДЕЛ 1 ОБРАБОТКА И МЫТЬЕ ОБОРУДОВАНИЯ (ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ) В ПИЩЕБЛОКЕ			
Тема 1.	Содержание учебного материала		
Моющие средства, инвентарь для обработки и мытья посуды 8 час	1	Моющие и чистящие средства для уборки в пищеблоке.	2
	2	Приготовление моющих рабочих растворов для обработки и мытья посуды и оборудования ТБ при пользовании средствами бытовой химии	2
	3	Инвентарь и приспособления для обработки и мытья посуды и оборудования <u>Практические занятия</u>	2
	3	<u>Практические занятия</u> Приготовление моющих рабочих растворов	1

	4	Практические занятия Выбор средств и приспособлений для обработки и мытья посуды и оборудования		1
Тема 2 Технология обработки и мытья оборудования 8 час				
	Содержание учебного материала			
		Правила ухода за кухонным тепловым электрооборудованием.		1
		Правила ухода за кухонными механическими приспособлениями.		1
		Правила ухода за холодильным оборудованием. Практические работы		2
		Практические работы Выбор средств и приспособлений для обработки и мытья оборудования		1
		Практические работы Обработка и мытье холодильного оборудования		1
2		Контрольная работа		2
2		Дифференцированный зачет		2
Тема 3 Технология обработки и мытья кухонной посуды и инвентаря 10 час				
	Содержание учебного материала			
		Требования к инвентарю, и кухонной посуде.		2
		Маркировка кухонного инвентаря и посуды.		2
		Практические работы Режим мытья посуды и обработки инвентаря в пищеблоке.		2
		Практические работы Маркировка кухонного инвентаря.		2
		Практические работы Обработка и мытье кухонной посуды и инвентаря		2
Тема 4 Технология обработки и мытья столовой посуды и приборов 12 час				
		Правила мытья столовой посуды и приборов		1
		Мытье столовой посуды ручным способом.		1
		Мытье столовой посуды в посудомоечной машине		1
		Режим мытья столовых приборов		1
		Сбор отходов. Правила обращения с пищевыми отходами.		1
		Требования к моечной посуде после окончания работы.		1
		Практические работы Контроль качества мойки и профилактической дезинфекции.		2
		Практические работы Изучение режимов мойки посуды посудомоечной машины		2
		Практические работы Правила обращения с пищевыми отходами.		2
РАЗДЕЛ 2 ОБРАБОТКА И МЫТЬЕ ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКА				
Тема 1 Моющие и дезинфицирующие средства. Подготовка специальных моющих растворов 8 час				
		Способы приготовления дезинфицирующих средств Правила ТБ		2
		Правила проведения дезинфекции и подбор моющих средств для санитарной обработки оборудования		2
		Правила проведения дезинсекции и подбор дезинфицирующих средств для санитарной обработки и мытья стен		2

		Правила проведения дезинсекции и подбор дезинфицирующих средств для санитарной обработки и мытья полов		2
Тема 2 Проведение уборки помещения 12 час		Проведение текущей уборки. Правила проведения дезинфекции и подбор моющих средств для санитарной обработки помещений пищеблока. Правила ТБ. Спец средства защиты и индивидуальные СИЗ		4
		Проведение генеральной уборки Правила проведения дезинфекции и подбор моющих средств для санитарной обработки помещений пищеблока. Правила ТБ. Спец средства защиты и индивидуальные СИЗ		4
		Практическая работа. Проведение текущей ежедневной уборки пищеблока Проектная работа		2
		Практическая работа. Проведение генеральной уборки Проектная работа		2
2		Контрольная работа		2
4		Дефференцированный зачет		4
68 час		ИТОГО:		68 час

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

МДК 02.01 «Технология обслуживания и уборки помещений пищеблока»

2 ГОД ОБУЧЕНИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Дата проведения урока	Объем часов
1	2		
РАЗДЕЛ 1 ОБРАБОТКА И МЫТЬЕ ОБОРУДОВАНИЯ (ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ) В ПИЩЕБЛОКЕ - 26 час			
Тема 1 Правила обращения с посудой и приборами, способы их сохранности. 8 час	Содержание учебного материала		
	Мойка и сушка инвентаря		2
	Мойка и сушка приборов		2
	Мойка и сушка тары различного назначения		2
	Обращение с посудой, способ хранения		2
Тема 2 Предварительные	Сбор использованной посуды со столов в мойку		2

работы при мойке посуды. 6 час		Очистка посуды от отходов. Сбора и хранение пищевых отходов	2
		Определение посуды по материалу и способу обработки (алюминиевая, эмалированная, никелированная, чугунная)	2
		Контрольная работа	1
		Дефференцированный зачет	1
Тема 3 Мойка и хранение металлического и эмалированного кухонного инвентаря 6 час		Выбор моющих средств мойке металлического и эмалированного кухонного инвентаря	2
		Мойка, сушка и условия хранения металлического и эмалированного инвентаря	4
Тема 4 Мойка и хранение столовой посуды и столовых приборов. 4 час		Выбор моющих средств мойке чашек и столовых приборов Мойка чашек и столовых приборов	2
		Сушка и условия хранения чашек и столовых приборов Практическая работа	2
РАЗДЕЛ 2 ОБРАБОТКА И МЫТЬЕ ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКА – 42 час			
Тема 1 Моющие и дезинфицирующие средства. Подготовка специальных моющих растворов 4 час	Содержание учебного материала		
		Моющие и дезинфицирующие средства. Основные виды моющих и дезинфицирующих средств. Правила ТБ обращения с моющими и дезинфицирующими средств	2
		Подготовка специальных моющих растворов. Соблюдения Правила ТБ обращения с моющими и дезинфицирующими средств Практическая работа	2
Тема 2 Виды уборочного инвентаря, маркировка, хранение. Текущая уборка помещений. Генеральная уборка помещений 20 час		Виды уборочного инвентаря, маркировка, хранение. Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. Спецодежда, применяемая при мойке	4
		Текущая уборка помещений. Инвентарь. Уборка и хранение инвентаря. Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. Спецодежда, применяемая при мойке	4
		Генеральная уборка помещений. Инвентарь. Уборка и хранение инвентаря	4

		Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. Спецодежда, применяемая при мойке	
		Практическая работа Текущая (ежедневная) уборка помещений. Контроль качества мойки и профилактической дезинфекции	4
		Практическая работа Генеральная уборка помещений.. Контроль качества мойки и профилактической дезинфекции	4
Тема 3			
Проведение уборки помещения 12 час	Содержание учебного материала		
		Режим мытья столов (столешниц)	2
		Сбор отходов. Правила обращения с пищевыми отходами.	2
		Требования к моечной посуде после окончания работы. Контроль качества мойки и профилактической дезинфекции.	2
		Контроль качества мойки и профилактической дезинфекции. Практические работы	2
		Практическая работа Текущая уборка помещений. Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. Спецодежда, применяемая при мойке. Контроль качества мойки и профилактической дезинфекции	2
		Практическая работа Генеральная уборка помещений Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. Спецодежда, применяемая при мойке. Контроль качества мойки и профилактической дезинфекции	2
2		Контрольная работа	2
4		<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена или дифференцированного зачета</i>	4
68 час		ИТОГО:	68 час

Содержание учебного курса

У.П. 2.1. Обслуживание и уборка пищеблока

Дисциплина **У.П. 2.1. Обслуживание и уборка пищеблока** изучается в цикле профессиональных дисциплин в течение 2 лет / – 2 час в неделю (68 часа в

год).

Программа практики направлена на освоение (совершенствование) профессиональных компетенций

ПК.1 Проводить уборку в помещениях пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств.

ПК.2 Применять знания на практике:

- санитарно-гигиенические требования к помещениям;
- назначение кухонной утвари и инструмента;
- требования к включению различных видов электрооборудования;
- правила работы с оборудованием и инвентарем.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен получить:

практический опыт:

- подготовки рабочего места;
- поддержание санитарного состояния рабочего места в течение дня;
- **подготовки рабочего места к завершению работы.**

уметь выполнять операции:

- выбирать моющие дезинфицирующие средства и их применять;
- соблюдать правила подготовки технологического оборудования и производственного инвентаря;
- эксплуатировать технологическое оборудование по назначению;
- соблюдать технологию сбора и вывоза мусора;
- соблюдать санитарные требования к рабочему месту;
- соблюдать личную гигиену и внутренние стандарты внешнего вида;
- соблюдать требования техники безопасности.

знать:

- основные моющие и дезинфицирующие средства и их применение;
- правила сбора мусора с последующей утилизацией;
- санитарные правила и нормы;
- правила техники безопасности;

- инструкции по охране труда.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (учебной / производственной)

№	Виды работ	Кол-во часов
1	ТБ перед началом, во время работы и по окончании работы.	2
2	Санитарные требования к содержанию помещений и территории пищеблока.	2
3	Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблоков.	2
4	Моющие и чистящие средства для уборки в пищеблоке.	2
5	Приготовление моющих рабочих растворов. ТБ при пользовании средствами бытовой химии.	2
6	Правила ухода за кухонным электрооборудованием.	2
7	Правила ухода за кухонными механическими приспособлениями.	2
8	Режим мытья посуды и обработки инвентаря в пищеблоке.	2
9	Соблюдение правил мытья посуды и инвентаря.	2
10	Мытье столовой посуды ручным способом.	2
11	Уход за холодильником, микроволновой печью.	2
12	Чистка раковины, плиты.	2
13	Уход за кухонными механическими приспособлениями, посудой.	2
14	Требования к моечной посуде после окончания работы.	2
15	Уход за различными поверхностями	2
16	Уход за холодильным оборудованием	2
17	Кухонный инвентарь. Правила ухода.	2
18	Уход за металлической посудой с покрытием и без покрытия	2
19	Уход за фарфоровой и фаянсовой посудой	2
20	Уход за стеклянной посудой	2
21	Чистка столовых приборов	2
22	Маркировка кухонного инвентаря. Маркировка разделочных досок.	2
23	Кухонное оборудование в школьной столовой. Уход за ним.	2
24	Общие санитарные требования к хранению пищевых продуктов	2
25	Сбор отходов. Хранение и использование отходов	2
26	Вредные насекомые. Борьба с ними и меры безопасности.	2
27	Самые загрязняемые поверхности. Режим уборки загрязнённых поверхностей.	2
28	Правила проведения дезинфекции.	2
29	Контроль качества мойки и профилактической дезинфекции.	2
30	Хранение химических дезинфицирующих средств.	2
31	Дезинфекция уборочного инвентаря.	2
32	Мытьё полов в пищеблоке.	2
33	Виды и периодичность уборки.	2
34	Ежедневная комплексная уборка в пищеблоке.	2

Содержание учебного курса

П.П.2.1. Мероприятия по обслуживанию и выполнению ежедневной генеральной уборке помещения столовой

Дисциплина П.П.2.1. Мероприятия по обслуживанию и выполнению ежедневной генеральной уборке помещения столовой изучается в цикле профессиональных дисциплин в течение 2 лет / – 4 час в неделю (136 часа в год)

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен получить:

практический опыт:

- подготовки рабочего места;
- поддержание санитарного состояния рабочего места в течение дня;
- **подготовки рабочего места к завершению работы.**

уметь выполнять операции:

- выбирать моющие дезинфицирующие средства и их применять;
- соблюдать правила подготовки технологического оборудования и производственного инвентаря;
- эксплуатировать технологическое оборудование по назначению;
- соблюдать технологию сбора и вывоза мусора;
- соблюдать санитарные требования к рабочему месту;
- соблюдать личную гигиену и внутренние стандарты внешнего вида;
- соблюдать требования техники безопасности.

знать:

- основные моющие и дезинфицирующие средства и их применение;
- правила сбора мусора с последующей утилизацией;
- санитарные правила и нормы;
- правила техники безопасности;
- инструкции по охране труда.

№	Виды работ	Кол-во часов
---	------------	--------------

1	Введение в профессию. Обзор тем. Инструктаж по техники безопасности.	4
2	Классификация предприятий общественного питания	4
3	предприятий общественного питания- ресторан	4
4	предприятий общественного питания: бар, кафе, столовая	4
5	Заготовочные и доготовочные предприятия	
6	Раздаточные и торговые предприятия	4
7	Организация производства в заготовочных цехах: овощной цех, мясорыбный цех	4
8	Моечная кухонной посуды, инвентаря, оборудования	4
9	Моечная столовой посуды и приборов	4
10	Помещения для нарезания хлеба. Раздаточная	4
11	Понятие о санитарии .Личная гигиена.	4
12	Спецодежда. Назначение и уход за ней	4
13	Дезинфицирующие средства. Чистящие и моющие средства	4
14	Сбор и эвакуация пищевых отходов	4
15	Уборка помещения пищеблока.	4
16	Составление технологической карты по уборке панелей пищеблока. Выполнение работ по мытью панелей.	4
17	Составление технологической карты по уходу за оконными рамами и стеклопакетами	4
18	Составление технологической карты по уборке полов пищеблока. Выполнение работ по мытью полов	4
19	Составление технологической карты по приготовлению дезраствора.	4
20	Выполнение работ по мытью панелей с применением дезинфицирующих средств	4
21	Выполнение работ по мытью полов с применением дезинфицирующих средств	4
22	Выполнение работ по мытью оконных рам с применением дезинфицирующих средств	4
23	Составление технологической карты по сбору и утилизации отходов. Выполнение работ по сбору и утилизации отходов.	4
24	Выполнение работ по вскрытию ящиков, мешков с продуктами, стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. Выгрузка продукции из тары.	4
25	Составление инструкций по включению / выключению технологиче-	4

	ского (механического и теплового) оборудования	
26	Выполнение работ по включению технологического оборудования (механического и теплового) с соблюдением техники безопасности.	4
27	Выполнение работ по установке на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками	4
28	Раздача готовой продукции	4
29	Выполнение работ по уборке сантехники (раковин для мытья рук) в обеденном зале	4
30	Ежедневная уборка пищеблока	4
31	Генеральная уборка пищеблока	4
32	Обслуживание пищеблока: работа с технологическим и холодильным оборудованием, вскрытие тары, сбор и утилизация мусора	4
33	Генеральная уборка обеденного зала.	4
34	Итоговая проектная деятельность по выбору уч-ся.	4
	Итого	136

Содержание учебного курса

МДК 03.01 «Технология механической кулинарной обработки овощей»

Дисциплина МДК 03.01 «Технология механической кулинарной обработки овощей» изучается в цикле профессиональных дисциплин в течение 2 лет / – 2 час в неделю (68 часа в год)

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

-обработки, нарезки и приготовления полуфабрикатов из овощей;

уметь:

-проверять органолептическим способом годность овощей;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей;

- обрабатывать различными методами овощи;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей;
- технику обработки овощей, , пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, пряностей; правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству овощей, полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из овощей;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения овощей;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

МДК 03.01 «Технология механической кулинарной обработки овощей»

1 ГОД ОБУЧЕНИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Дата проведения урока	Объем часов
1	2		
РАЗДЕЛ 1 <u>МЕХАНИЧЕСКАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ</u>			

Тема 1. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов 10 час	Содержание учебного материала		
		Механическая кулинарная обработка клубнеплодов	2
		Определение понятий: сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка. Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной обработки клубнеплодов и корнеплодов.	2
		Требования к качеству овощей определяемые органолептическим способом. Оборудование и приспособления, используемые для механической обработки овощей	2
		Практическая работа Формы нарезки. Обработка клубнеплодов	2
		Практическая работа Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки клубнеплодов	2
Тема 2 Механическая кулинарная обработка корнеплодов 10 час	Содержание учебного материала		
		Механическая кулинарная обработка корнеплодов	2
		Определение понятий: сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка. Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной обработки клубнеплодов и корнеплодов.	2
		Требования к качеству овощей определяемые органолептическим способом. Оборудование и приспособления, используемые для механической обработки овощей	2
		Практическая работа Формы нарезки. Обработка корнеплодов	2
		Практическая работа Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки корнеплодов	2
	2	Контрольная работа	2
2	Дифференцированный зачет	2	
Тема 3 Механическая кулинарная обработка капустных овощей. 10 час	Содержание учебного материала		
		Механическая кулинарная обработка капустных овощей.	2
		Определение понятий: сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка. Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной обработки капустных овощей	2
		Требования к качеству овощей определяемые органолептическим способом. Оборудование и приспособления, используемые для механической обработки овощей	2
		Практическая работа	2

	Формы нарезки. Обработка капустных овощей		
	Практическая работа Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки капустных овощей		2
Тема 4 Механическая кулинарная обработка луковых овощей 10 час	Механическая кулинарная обработка луковых овощей.		2
	Определение понятий: сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка . Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной обработки луковых овощей		2
	Требования к качеству овощей определяемые органолептическим способом. Оборудование и приспособления, используемые для механической обработки овощей		2
	Практическая работа Формы нарезки. Обработка луковых овощей		2
	Практическая работа Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки луковых овощей		2
Тема 5 Механическая кулинарная обработка салатных овощей 10 час	Механическая кулинарная обработка салатных овощей.		2
	Определение понятий: сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка . Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной обработки салатных овощей		2
	Требования к качеству овощей определяемые органолептическим способом. Оборудование и приспособления, используемые для механической обработки овощей		2
	Практическая работа Формы нарезки. Обработка салатных овощей		2
	Практическая работа Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки салатных овощей		2
Тема 6 Механическая кулинарная обработка овощей (соленых, замороженных) 8 час	Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки квашеной капусты		2
	Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки соленых огурцов.		2
	Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки сушеных и замороженных овощей и плодов		2
	Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки свежих овощей.		2

Тема 7 Приготовление овощных полу- фабрикатов 3 час	Практическая работа. Проектная работа Простые способы нарезки овощей и плодов. Оборудование и приспособления используемые при нарезке овощей простыми способами. Простые формы нарезки овощей: требования к размерам и технологическая последовательность нарезки	1
	Практическая работа. Проектная работа Сложные способы нарезки овощей и плодов. Оборудование и приспособления используемые при сложной нарезке овощей. Сложные формы нарезки овощей: требования к размерам и технологическая последовательность нарезки	1
	Практическая работа. Проектная работа Подготовка овощей для фарширования. Технологическая последовательность фарширования кабачков, перца, помидор.	1
1	Контрольная работа	1
2	Дифференцированный зачет /Промежуточная аттестация	2
68 час	ИТОГО:	68 час

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
МДК 03.01 «Технология механической кулинарной обработки овощей, грибов и фруктов»
2 ГОД ОБУЧЕНИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Дата проведения урока	Объем часов
1	2		
РАЗДЕЛ 1 <u>МЕХАНИЧЕСКАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ</u>			
Тема 1. Механическая кулинарная обработка десертных овощей 10 час	Содержание учебного материала		
	Механическая кулинарная обработка десертных овощей		2
	Определение понятий: сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка. Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной обработки десертных овощей.		2
	Требования к качеству овощей определяемые органолептическим способом. Оборудование и приспособления, используемые для механической обработки десертных овощей		2
	Практическая работа Формы нарезки. Обработка десертных овощей		2
	Практическая работа		2

		Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки десертных овощей		
Содержание учебного материала				
Тема 2 Механическая кулинарная обработка плодов и ягод 10 час		Механическая кулинарная обработка плодов и ягод		2
		Определение понятий: сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка. Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной обработки плодов и ягод		2
		Требования к качеству овощей определяемые органолептическим способом. Оборудование и приспособления, используемые для механической обработки плодов и ягод		2
		Практическая работа Формы нарезки. Обработка плодов и ягод		2
		Практическая работа Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки плодов и ягод		2
2		Контрольная работа		2
2		Дифференцированный зачет		2
Содержание учебного материала				
Тема 3 Механическая кулинарная обработка грибов. 4 час		Механическая кулинарная обработка грибов. Определение понятий: сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка. Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной обработки грибов		2
		Требования к качеству овощей определяемые органолептическим способом. Оборудование и приспособления, используемые для механической обработки грибов		2
Тема 4 Механическая кулинарная обработка семечковых плодов и ягод 8 час		Механическая кулинарная обработка семечковых плодов и ягод Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки семечковых плодов и ягод		2
		Определение понятий: сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка . Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной обработки семечковых плодов и ягод		2
		Требования к качеству овощей определяемые органолептическим способом. Оборудование и приспособления, используемые для механической обработки семечковых плодов и ягод		2
		Практическая работа Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки семечковых плодов и ягод		2
Тема 5		Механическая кулинарная обработка косточковых		2

<p>Механическая кулинарная обработка косточковых плодов и ягод</p> <p>8 час</p>	плодов и ягод		
	<p>Определение понятий: сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка .</p> <p>Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной обработки косточковых плодов и ягод</p>		2
	<p>Требования к качеству овощей определяемые органолептическим способом. Оборудование и приспособления, используемые для механической обработки косточковых плодов и ягод</p>		2
	<p>Практическая работа</p> <p>Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки косточковых плодов и ягод</p>		2
<p>Тема 6</p> <p>Механическая кулинарная обработка тропических плодов и ягод</p> <p>8 час</p>	Механическая кулинарная обработка тропических плодов и ягод		2
	<p>Определение понятий: сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка .</p> <p>Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной обработки тропических плодов и ягод</p>		2
	<p>Требования к качеству овощей определяемые органолептическим способом. Оборудование и приспособления, используемые для механической обработки тропических плодов и ягод</p>		2
	<p>Практическая работа.</p> <p>Проектная работа Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки тропических плодов и ягод</p>		2
<p>Тема 7</p> <p>Приготовление овощных полуфабрикатов</p> <p>Выполнение фарширования овощей различных групп</p> <p>3 час</p>	<p>Практическая работа.</p> <p>Проектная работа Выполнение фарширования овощей различных групп: кабачков</p>		1
	<p>Практическая работа.</p> <p>Проектная работа Выполнение фарширования овощей различных групп: перца</p>		1
	<p>Практическая работа.</p> <p>Проектная работа Выполнение фарширования овощей различных групп: помидор</p>		1
<p>Тема 8</p> <p>Механическая и кулинарная обработка овощей, фруктов и ягод</p> <p>7 час</p>	<p>Практическая работа.</p> <p>Проектная работа Формы нарезки. Обработка клубнеплодов. Оборудование и приспособления используемые при нарезке овощей простыми способами. Простые и сложные формы нарезки овощей: требования к размерам и технологическая последовательность нарезки</p>		1
	<p>Практическая работа.</p> <p>Проектная работа Формы нарезки. Обработка корнеплодов. Оборудование и приспособления ис-</p>		1

	<p>пользуемые при нарезке овощей простыми способами. Простые и сложные формы нарезки овощей: требования к размерам и технологическая последовательность нарезки</p> <p>Практическая работа. Проектная работа Формы нарезки. Обработка капустных овощей. Оборудование и приспособления используемые при нарезке овощей простыми способами. Простые и сложные формы нарезки овощей: требования к размерам и технологическая последовательность нарезки</p>		1
	<p>Практическая работа. Проектная работа Формы нарезки. Обработка луковых овощей. Оборудование и приспособления используемые при нарезке овощей простыми способами. Простые и сложные формы нарезки овощей: требования к размерам и технологическая последовательность нарезки</p>		1
	<p>Практическая работа. Проектная работа Формы нарезки. Обработка салатных овощей. Оборудование и приспособления используемые при нарезке овощей простыми способами. Простые и сложные формы нарезки овощей: требования к размерам и технологическая последовательность нарезки</p>		1
	<p>Практическая работа. Проектная работа Простые и сложные способы нарезки плодов. Оборудование и приспособления используемые при сложной нарезке овощей. Сложные формы нарезки овощей: требования к размерам и технологическая последовательность нарезки</p>		1
	<p>Практическая работа. Проектная работа Механическая кулинарная обработка плодов и ягод</p>		1
1	Контрольная работа		2
2	Дифференцированный зачет /Промежуточная аттестация		4
68 час	ИТОГО:		68 час

Содержание учебного курса

У.П. 3.1. Первичная обработка овощей и фруктов

Дисциплина У.П. 3.1. Первичная обработка овощей и фруктов

изучается в цикле профессиональных дисциплин в течение 2 лет / – 2 час в неделю (68 часа в год).

Программа практики направлена на освоение (совершенствование) профессиональных компетенций

ПК1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен получить:

практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь выполнять операции:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей ;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;
- правила их безопасного использования.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (учебной / производственной)

№	Виды работ	Кол-во часов
1	Введение	2
2	Формы нарезки. Обработка клубнеплодов.	2
3	Формы нарезки. Обработка клубнеплодов.	2
4	Обработка капустных овощей.	2
5	Обработка луковых овощей	2
6	Обработка салатных овощей	2
7	Обработка десертных овощей	2
8	Обработка десертных фруктов	2
9	Обработка грибов	2
10	Обработка консервированных овощей	2
11	Обработка плодовых овощей	2
12	Требования к качеству.	2
12	Сроки хранения.	2
14	Отходы овощей и их использование	2
15	Выполнение простых и сложных форм нарезки из клубнеплодов	2
16	Выполнение простых и сложных форм нарезки из корнеплодов	2
17	Выполнение различных форм нарезки из капустных овощей.	2
18	Выполнение различных форм нарезки из луковых овощей.	2
19	Выполнение первичной обработки и нарезки салатных овощей	2
20	Выполнение первичной обработки и нарезки десертных овощей и фруктов	2
21	Выполнение первичной обработки и нарезки грибов	2
22	Первичная обработка овощей, подготовка к использованию для приготовления блюд	2

23	Механическая кулинарная обработка консервированных овощей.	2
24	Последовательность приемов обработки, условия и сроки хранения.	2
25	Условия и сроки хранения использование отходов. Сбор пищевых отходов.	2
26	Выполнение первичной обработки и нарезки салатных овощей	2
27	Выполнение первичной обработки и нарезки десертных овощей и фруктов	2
28	Механическая кулинарная обработка консервированных фруктов	2
29	Выполнение первичной обработки и нарезки грибов	2
30	Первичная обработка овощей, подготовка к использованию для приготовления блюд	2
31	Механическая кулинарная обработка консервированных овощей.	2
32	Последовательность приемов обработки, условия и сроки хранения.	2
33	Условия и сроки хранения использование отходов. Сбор пищевых отходов.	2
34	Итоговая проектная работа по выбору уч-ся	2
	Итого	68

Содержание учебного курса

П.П. 3.1.Подготовка овощей и фруктов к кулинарной обработке

Дисциплина П.П. 3.1.Подготовка овощей и фруктов к кулинарной обработке изучается в цикле профессиональных дисциплин в течение 2 лет / – 4 час в неделю (136 часа в год).

Программа практики направлена на освоение (совершенствование) профессиональных компетенций

ПК.1. Оказывать помощь поварам в подготовке сырья: чистить, нарезать овощи и т. д.

ПК.2. Для успешной работы кухонный работник должен знать:

- правила обработки различных овощей и фруктов, а так же других продуктов;
- требования к нарезанию овощей, фруктов;

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен получить:

практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

- обрабатывать различными методами овощи и грибы;

- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей ;

характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

- технику обработки овощей, грибов, пряностей;

- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

- правила хранения овощей и грибов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;

правила их безопасного использования.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
(учебной / производственной)

№	Виды работ	Кол-во часов
1	Задачи и содержание предмета. Значение овощей в питании человека.	4
2	Классификация овощей и грибов. Пищевая ценность овощей и грибов.	4
3	Ассортимент, требования к качеству.	4
4	Очистка овощей, ее назначение, способы. Нарезка овощей (про-	4

	стая, сложная), ее назначение, способы и виды нарезки. Отходы при механической кулинарной обработки овощей.	
5	Обработка овощей для фарширования.	4
6	Полуфабрикаты из овощей, ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование. Требование к качеству, условия и сроки хранения	4
7	Обработка соленых, квашенных, сушеных и мороженых овощей.	4
8	Блюда и гарниры из вареных овощей	4
9	Блюда и гарниры из припущенных овощей.	4
10	Блюда и гарниры из жаренных овощей.	4
11	Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей. блюда из грибов	4
12	Салаты и винегреты. Салат витаминный .	4
13	Овощные и грибные блюда и закуски. Горячие закуски	4
14	Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей: припускание, приготовление молочного соуса, заправка соусом или маслом	4
15	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей: картофель жареный, капуста жареная и др.	4
16	Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей: капуста тушеная, рагу из овощей и др.: подготовка овощей, последовательность приготовления, определение готовности, доведение до вкуса. Рагу из овощей	4
17	Приготовление блюд из картофельной, капустной и морковной массы: подготовка массы, разделка, приготовление, определение готовности. Котлеты.	4
18	Приготовление блюд из фаршированных овощей: подготовка овощей и фарша, наполнение фаршем, укладка на противни, подготовка соуса, запекание, определение готовности	4
19	Ознакомление с технологией приготовления овощных бульонов. Ознакомление с видами и технологией приготовления овощных бульонов, их кулинарным использованием	4
20	Ознакомление с видами и технологией приготовления заправочных супов, правилами их подачи. Ознакомление с видами и технологией приготовления овощных супов, правилами их подачи.	4
21	Супы: Похлебка по-суворовски Борщ московский Суп молочный с овощами	4
22	Сладкие блюда: Яблоки печеные с вареньем Компот из свежих фруктов.	4
23	Десерты. Кисели и компоты из фруктов.	4
24	Мучные кулинарные и кондитерские изделия. Блинчики с капустой .	4
25	Мучные кулинарные и кондитерские изделия. Ватрушка с ягода-	4

	ми. Пирожки печеные с яблоками .	
26	Заливные пироги с овощной начинкой.	4
27	Овощные запеканки. Картофельная запеканка.	4
28	Запеканки из фруктов и ягод. Яблочная запеканка	4
29	Желированные блюда из овощей и фруктов. Овощное желе.	4
30	Ознакомление с посудой, инвентарем, инструментами, используемыми при приготовлении соусов.	4
31	Приготовление томатного соуса, маринада овощного, заправок, кулинарное использование.	4
32	Условия и сроки хранения использование отходов. Сбор пищевых отходов.	4
33	Проектная деятельность по выбору обучающихся.	4
34	Сдача проектной работы. Итоговое занятие.	4
	Всего :	136

При реализации учебных дисциплин, профессиональных модулей в рамках адаптированной образовательной программы предусмотрены специальные требования к условиям их реализации:

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

4. Контроль и оценка результатов освоения АОП ПО ППП

Оценка качества освоения программы по профессии «Кухонный рабочий», включает текущий контроль знаний и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний проводится учителем на любом из видов учебных занятий. Формы текущего контроля (контрольная работа, тестирование, лабораторная, практическая, отчет (по практикам) выбираются учителем исходя из специфики дисциплины и способностей обучающихся.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося по завершению изучения дисциплины или профессионального модуля, а также его составляющих.

Формы и сроки проведения промежуточной аттестации определяются учебным планом. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- дифференцированный зачет (зачет с оценкой) по отдельной учебной дисциплине, МДК;
- экзамен, экзамен квалификационный.

Уровень подготовки обучающегося на дифференцированном зачёте оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися. При необходимости для обучающихся промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

Промежуточная аттестация проводится за счет времени, предусмотренного учебным планом на дисциплину, МДК.

Продолжительность промежуточной аттестации по дисциплинам и МДК определяется рабочей программой дисциплины и профессионального модуля.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя:

- практическую квалификационную работу;
- проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и профессиональных стандартов по профессии «Кухонный рабочий». Итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию

профессионального модуля. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы локальным актом школы.

Программа итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается аттестационными (квалификационными) комиссиями и утверждается руководителем образовательного учреждения и доводится до сведения обучающихся в начале обучения

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессионального модуля. В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения представителей СПО /НПО или работодателей.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Результативности (правильных ответов) балл (отметка)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений / вербальный аналог	
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении итоговой аттестации. В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на

компьютере, с использованием услуг ассистента), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Членами аттестационной комиссии по медиане оценок освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций определяется интегральная оценка качества освоения АОП ПО ППП по профессии.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и получившим положительную оценку на итоговой аттестации, образовательное учреждение выдают документы установленного образца. По результатам сдачи квалификационного экзамена обучающемуся присваивается квалификация «Кухонный рабочий » 2 разряда.

После окончания обучения выпускникам, освоившим программу профессиональной подготовки по направлению «Кухонный рабочий» в полном объеме и прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего установленного образца.

5. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ОВЗ

В реализации АОП ПО ППП участвуют учителя, социальные педагоги, педагоги-психологи, имеющие среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю. Учителя реализуют общепрофессиональный и профессиональный циклы. Специалисты социально-педагогической службы организуют также необходимое социально-педагогическое и психолого-педагогическое сопровождение обучающихся. Классный руководитель курирует вопросы организации практики обучающихся. Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса. Регулярно, согласно плану, педагогические работники проходят курсы повышения квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

5.1. Кадровое обеспечение.

Кадровый состав учителей основного

общего образования ГКОУ РО Азовской школы №7

Наименование показателей	Всего	% к общему числу пед.работников (29 чел.)
Количество учителей основного общего образования	14	48,3 %
Имеют образование:		
высшее	13	44,8
незаконченное высшее	-	
среднее специальное	1	3,4
среднее	-	
Имеют квалификационные категории:		
высшую	5	17,3
первую	3	10,4
вторую	-	
Имеют почетные звания и награды:		
Заслуженный учитель РФ	-	
Почётный работник общего образования	1	3,4
Нагрудный знак МО РФ	1	3,4
Награждены:		
Почётной грамотой МО РФ	1	3,4
Благодарственным письмом МО РО	11	38%

Уровень квалификации педагогов, реализующих адаптированную основную образовательную программу основного общего образования, для каждой занимаемой должности соответствует квалификационным характеристикам по соответствующей должности, представленные в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (ЕКС), раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования», а также квалификационной категории.

Аттестация педагогических работников ГКОУ РО Азовской школы №7 в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 49) проводится в целях подтверждения их соответствия занимаемым должностям на основе оценки их профессиональной деятельности, с учетом

желания педагогических работников в целях установления квалификационной категории.

**Кадровое обеспечение реализации АОП ПО ППП
ГКОУ РО Азовской школы №7**

№ п/п /	Должность	Должностные обязанности	Количество работников в ОУ (требуется/имеется)	Уровень квалификации работников ОУ	
				Требования к уровню квалификации	Фактический уровень квалификации
1.	Руководитель образовательного учреждения	Обеспечивает системную образовательную и административно-хозяйственную работу образовательного учреждения	1 имеется	1.Высшее профессиональное образование по направлениям подготовки: - «Государственное и муниципальное управление»; - «Менеджмент»; - «Управление персоналом» 2.Стаж работы на педагогических должностях не менее 5 лет либо высшее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование в области государственного и муниципального управления или менеджмента и экономики и стаж работы на педагогических или руководящих должностях не менее 5 лет.	1.Высшее профессиональное образование по направлениям подготовки: - «Государственное и муниципальное управление»; - «Менеджмент»; - «Управление персоналом».
2.	Заместитель руководителя	Координирует работу преподавателей, воспитателей, разработку учебно-методической и иной документации. Обеспечивает совер-	1 имеется	1.Высшее профессиональное образование по направлениям подготовки: -	Высшее профессиональное образование.

		шенствование методов организации образовательного процесса. Осуществляет контроль за качеством образовательного процесса		«Государственное и муниципальное управление»; - «Менеджмент»; -«Управление персоналом» 2. Стаж работы на педагогических должностях не менее 5 лет либо высшее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование в области государственного и муниципального управления или менеджмента и экономики и стаж работы на педагогических или руководящих должностях не менее 5 лет.	
3.	Учитель	Осуществляет обучение и воспитание обучающихся, способствует формированию общей культуры личности, социализации, осознанного выбора и освоения образовательных программ.	14 человек	Высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика» или в области, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профес-	Высшее профессиональное образование – 13 чел., среднее-профессиональное образование – 1 чел.

				сиональное образование по направлению деятельности в образовательном учреждении без предъявления требований к стажу работы.	
4.	Педагог-психолог	Осуществляет профессиональную деятельность, направленную на сохранение психического, соматического и социального благополучия обучающихся.	1 имеется	Высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки «Педагогика и психология» без предъявления требований к стажу работы либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки «Педагогика и психология» без предъявления требований к стажу работы.	Высшее профессиональное образование
6.	Заведующий библиотекой	Обеспечивает доступ обучающихся к информационным ресурсам, участвует в их духовно-нравственном воспитании, профориентации и социализации, содействует формированию информационной компетентности обучающихся.	1 имеется	Высшее профессиональное (библиотечное) образование и стаж работы по специальности не менее 1 года или среднее профессиональное образование и стаж работы не менее 3-х лет.	Среднее профессиональное образование и стаж работы не менее 3-х лет
7.	Социальный педагог	Осуществляет комплекс мероприятий по воспитанию, образо-	1 имеется	Высшее профессиональное образование или	Высшее профессиональное образование

		ванию, развитию и социальной защите личности. Изучает особенности личности обучающихся и их микросреды, условия их жизни		среднее профессиональное образование по направлениям подготовки «Образование и педагогика», «Социальная педагогика» без предъявления требований к стажу работы.	
	Врач специалист	По своей специальности оказывает квалифицированную медицинскую помощь, используя при этом современные методы диагностики, профилактики, лечения и последующей реабилитации пациента. Оценивает физическое и нервно-психическое развитие ребенка, школьную зрелость. В соответствии с установленными правилами и стандартами выбирает тактику ведения больного, разрабатывает план его обследования, а также уточняет объем и методы обследования пациента для получения в самые короткие сроки достоверной и полной диагностики заболевания		Высшее профессиональное образование по одной из специальностей "Лечебное дело", "Педиатрия" и послевузовское профессиональное образование (интернатура и (или) ординатура) по специальности "Педиатрия" или профессиональная переподготовка по специальности "Педиатрия" при наличии послевузовского профессионального образования по специальности "Общая врачебная практика (семейная медицина)"; сертификат специалиста по специальности "Педиатрия"; без предъявления требований к стажу работы.	
	Медицинская сестра	Обеспечивает инфекционную безопасность (соблюдает правила санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима, асептики, правильно хранит,		Среднее медицинское образование по специальности «Сестринское дело».	

		обрабатывает, стерилизует и использует изделия медицинского назначения). Оказывает неотложную доврачебную помощь при острых заболеваниях, несчастных случаях и различных видах катастроф с последующим вызовом врача к пациенту или направлением его в ближайшее лечебно-профилактическое учреждение.			
	Специалист по охране труда	Осуществляет контроль за соблюдением в Обществе законодательных и иных нормативных правовых актов по охране труда, за предоставлением работникам установленных льгот и компенсаций по условиям труда. Изучает условия труда на рабочих местах,готавливает и вносит предложения о разработке и внедрении более совершенных конструкций ограждающей техники, предохранительных и блокировочных устройств, других средств защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов.		Высшее образование и дополнительное профессиональное образование (профессиональная переподготовка) в области охраны труда без предъявления требований к опыту практической работы.	
	Бухгалтер	Выполняет работу по ведению бухгалтерского учёта имущества, обязательств и хозяйственных операций.	3 имеется	Бухгалтер II категории: высшее профессиональное (экономическое) образование без предъяв-	

				ления требований к стажу работы или среднее профессиональное (экономическое) образование и стаж работы в должности бухгалтера не менее 3 лет; бухгалтер: среднее профессиональное (экономическое) образование без предъявления требований к стажу работы или специальная подготовка по установленной программе и стаж работы по учёту и контролю не менее 3 лет.	
	Инспектор по кадрам	Ведет учет личного состава предприятия, его подразделений в соответствии с унифицированными формами первичной документации. Оформляет прием, перевод и увольнение работников в соответствии с трудовым законодательством, положениями и приказами руководителя предприятия, а также другую установленную документацию по кадрам.	1 имеется	Среднее профессиональное образование без предъявления требований к стажу работы или начальное профессиональное образование, специальную подготовку по установленной программе и стаж работы по профилю не менее 3 лет, в том числе на данном предприятии не менее 1 года.	
	Экономист	Выполняет работу по осуществлению экономической деятельности предприятия, направленной на повышение эффективности и рентабельности произ-		Высшее профессиональное (экономическое) образование без предъявления требований к стажу работы либо среднее профессиональное	

		<p>водства, качества выпускаемой продукции и освоение новых видов, достижение высоких конечных результатов при оптимальном использовании материальных, трудовых и финансовых ресурсов.</p> <p>Подготавливает исходные данные для составления проектов хозяйственно-финансовой, производственной и коммерческой деятельности (бизнес-планов) предприятия в целях обеспечения роста объемов сбыта продукции и увеличения прибыли.</p>		<p>(экономическое) образование и стаж работы в должности техника I категории не менее 3 лет или других должностях, замещаемых специалистами со средним профессиональным образованием не менее 5 лет;</p>	
--	--	---	--	--	--

Профессиональное развитие и повышение квалификации педагогических работников.

Основным условием формирования и наращивания необходимого и достаточного кадрового потенциала ГКОУ РО Азовской школы №7 является обеспечение в соответствии с новыми образовательными реалиями и задачами адекватности системы *непрерывного педагогического образования* происходящим изменениям в системе образования в целом. *При этом темпы модернизации подготовки и переподготовки педагогических кадров должны опережать темпы модернизации системы общего образования.*

Непрерывность профессионального роста педагогических работников ГКОУ РО Азовской школы №7, реализующих адаптированную основную образовательную программу основного общего образования, обеспечивается регулярным освоением дополнительных профессиональных образовательных программ повышения квалификации в объеме не менее 16 часов.

Формы повышения квалификации педагогов школы различны: стажировки, участие в конференциях, обучающих семинарах и мастер-классах по отдельным направлениям реализации основной образовательной программы основного общего образования, дистанционное образование, участие в различных педагогических проектах, создание и публикация методических материалов.

Профессиональное развитие и повышение квалификации педагогических работников

ГКОУ РО Азовской школы №7

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность (в случае наличия: + совмещение, + совместительство)	Образование (год окончания, образовательная организация, специальность, квалификация)	Курсы повышения квалификации (год, образовательная организация, программа)	Квалификационная категория (дата присвоения, приказ) при наличии
•	Бондаренко Елена Викторовна	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе + учитель	2002, Высшее «Ростовский государственный педагогический университет», Учитель технологии, предпринимательства и экономики	2018, ЧОУ ДПО «Институт переподготовки и повышения квалификации», «оказание первой доврачебной помощи» 2020, "Современные педагогические технологии на уроках изобразительного искусства в условиях введения и реализации ФГОС", ООО «Центр профессионального образования «Развитие»» 2020, "Современные педагогические технологии на уроках технологии в условиях введения и реализации ФГОС", ООО «Центр профессионального образования «Развитие»» 2020, «Обеспечение комплексной безопасности в образовательной организации», ЧОУ ДПО «Академия повышения квалификации и профессиональной переподготовки» 2020, "Контрактная система закупок товаров, работ, услуг для государственных и муниципальных нужд" в соответствии с федеральным законом 44-ФЗ, Фонд инноваций и экономических технологий "Содействие-XXI век"	Высшая, 19.04.2019 № 292
•	Головнева Ирина Павловна	Учитель	2012, Высшее, ФГАОУ высшего профессионального образования «Южный федеральный университет», Биолог. Преподаватель 2016, профессиональная переподготовка по программе «Логопедия», ЮФУ	2015, "Управление качеством образования в условиях введения ФГОС", РИИПК и ПРО 2019, Обеспечение динамики качества обучения биологии в контексте ФГОС в условиях ГИА в форме ОГЭ и ЕГЭ», РИИПК и ПРО	Первая, Пр. МО РО 21.12.2018 №965

•	Зинченко Алена Владиславовна (на место Бежковой В.)	учитель-логопед + 0,5 ставки социального педагога	<p>2020, ФГБОУ ВО "Волгоградский государственный социально-педагогический университет" г. Волгоград, Специальное (дефектологическое) образование «Логопедия»</p> <p>2020, ФГБОУ ВО "Волгоградский государственный социально-педагогический университет" г. Волгоград по программе "использование массажа в логопедической практике"</p>		
•	Колесникова Наталья Ивановна	Учитель	<p>1994, Среднее специальное, «Азовское педагогическое училище», Учитель начальных классов</p> <p>2000, Высшее «Таганрогский государственный педагогический институт», Учитель начальных классов</p>	<p>2016, «Содержание иноязычного образования - условие развития национального самосознания и успешной социализации обучающихся в контексте ФГОС», ГБУ ДПО РО РИПК и ППРО</p> <p>2017, «Программа повышения квалификации должностных лиц и специалистов гражданской обороны и территориальной (областной подсистемы) единой государственной системы предупреждения и ликвидации ЧС», ГКУ РО «УМЦ по ГОЧС»</p> <p>2017, "Современные технологии дефектологической работы с детьми с различными формами лизонтогенеза", ФГБОУ ВПО "Уральский государственный педагогический университет"</p> <p>2018, ЧОУ ДПО «Институт переподготовки и повышения квалификации», «оказание первой доврачебной помощи»</p> <p>2018, "Подготовка организаторов внеаудиторного пункта проведения ГИА-9", ООО «Центр профессионального образования «Развитие»»</p> <p>2020, "Педагогические технологии и конструирование образовательного процесса учителя иностранного языка в условиях реализации ФГОС", ООО «Центр профессионального образования «Развитие»»</p> <p>2020, «Программа повышения квалификации работников, осуществляющих обучение различных групп населения в области гражданской обороны и защиты от ЧС», ГКУ РО «УМЦ по ГОЧС»</p>	Высшая, 23.11.2018 № 881
•	Колесникова Жанна Эдуардовна	Педагог-психолог + учитель	<p>1993, Азовское педагогическое училище, Учитель начальных классов</p>	<p>2015, "Проектирование образовательной деятельности учителя педагога-психолога в соответствии с требованиями ФГОС общего образования", ГБУ ДПО РО РИПК и ППРО</p> <p>2016, Профилактика агрессивного и ауто-</p>	Первая, 20.10.2017 № 762

			<p>2003, ГОУ «Московский государственный университет экономики, статистики и информатики», Психолог</p>	<p>агрессивного поведения в молодежной среде, ГБОУ ВПО РостГМУ Минздрава России 2017, Инклюзивное образование детей с ОВЗ, ФГБОУ УВО Московский педагогический государственный университет 2018, Навыки ведения профилактической деятельности. Формы и методы своевременного выявления первичных признаков злоупотребления психоактивными веществами несовершеннолетних», ГОУ ВПО Ростовский государственный экономический университет "РИНХ" 2019, "Содержание и критерии качества психологической работы по профилактике девиаций поведения в образовании", ГБУ ДПО РО РИПК и ППРО 2019, "Подготовка членов ГЭК, организаторов, руководителей пунктов проведения и технических специалистов аттестации: ЕГЭ и ОГЭ", ООО "Центр подготовки государственных и муниципальных служащих"</p>	
• Кузьминов Леонид Иванович	Учитель	<p>2015, ГБПОУ РО «Донской педагогический колледж», «Музыкальное образование»</p>	<p>2017, Развитие профессиональных компетенций учителя физической культуры в условиях реализации ФГОС», ООО «Центр профессионального образования «Развитие»» 2018, Адаптивная физическая культура, ООО «Международный центр образования и социально-гуманитарных исследований» 2018, "Гражданская оборона и защита населения от чрезвычайных ситуаций", ООО "Межотраслевой институт Охраны труда Пожарной и Экологической безопасности" 2019, Технологии развития социальной активности личности в практике дополнительного образования детей, РИИПК и ПРО</p>	-	
• Мисюра Андрей Николаевич	Учитель	<p>2019, Среднее-специальное ЧОУ ДПО «Институт повышения квалификации и профессиональной переподготовки», Учитель технологии. Теория и методика преподавания учебного предмета «Технология» 2020, "Специальное (дефектологическое) образование: Олигофренопедагогика", ЧОУ ДПО "Институт повышения квалификации и профессиональной переподготовки"</p>	<p>2019, Специфика содержания и методы формирования социально-трудовых компетенций у обучающихся с ОВЗ и интеллектуальными нарушениями в соответствии с требованиями ФГОС, РИИПК и ПРО 2020, "оказание первой помощи", ООО "Высшая школа делового администрирования" 2020, «Профилактика коронавируса, гриппа и других респираторных вирусных инфекций? В ОО», ООО «Центр инновационного образования и воспитания» 2020, "Организация деятельности педагогических работников по классному руководству", ООО «Центр инновационного образования и воспитания»</p>	-	

<ul style="list-style-type: none"> • Михиденко Нина Юрьевна 	Дефектолог	<p>2004, Высшее ГОУ высшего профессионального образования «Ростовский государственный педагогический университет», Учитель русского языка и литературы</p>	<p>2015, ГБОУ ДПО РО РИПК и ППРО по программе «Проектирование образовательной деятельности учителя русского языка в соответствии с требованиями ФГОС общего образования» 2016, профессиональная переподготовка по программе «учитель – дефектолог», АНО ДПО «Московская академия профессиональных компетенций» 2018, МЦДО ООО «Бакалавр-Магистр», «Разработка специальной индивидуальной программы развития (СИПР) ребенка с ОВЗ в соответствии с ФГОС» 2018, ЧОУ ДПО «Институт переподготовки и повышения квалификации», «оказание первой доврачебной помощи» 2019, "Подготовка организаторов вне аудитории пункта проведения ГИА-9", ООО «Центр профессионального образования «Развитие»»</p>	<p>Высшая, 25.10.2019 № 795 учитель, Первая, 22.03.2019 №207 учитель-дефектолог</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Попова Инна Петровна 	ДИРЕКТОР	<p>1990, Высшее «Ростовский – на-Дону государственный педагогический институт», Учитель русского языка и литературы. Воспитатель. Методист 2001, Профессиональная переподготовка, «Северо-Кавказская академия государственной службы», Государственное и муниципальное управление 2003, Высшее, «Северо-Кавказская академия государственной службы», Менеджер. Государственное и муниципальное управление</p>	<p>2015, "Управление закупками продукции для государственных нужд", Союз "Торгово-промышленная палата Ростовской области" 2017, "Управление закупками продукции для государственных нужд", Союз "Торгово-промышленная палата Ростовской области" 2017, "Урок русского языка и литературы как среда формирования социокультурных ценностей в контексте ФГОС", ГБОУ ДПО РО РИПК и ППРО 2017, "Управление развитием образовательной организации в условиях введения и реализации ФГОС", ООО «Центр профессионального образования «Развитие»» 2018, "Гражданская оборона и защита населения от чрезвычайных ситуаций", ООО "Межотраслевой институт Охраны труда Пожарной и Экологической безопасности" 2018, ООО Центр профессионального образования в «Развитие», «Подготовка руководителей пунктов проведения ГИА-9» 2020, "Контрактная система закупок товаров, работ, услуг для государственных и муниципальных нужд" в соответствии с федеральным законом 44-ФЗ, Фонд инноваций и экономических технологий "Содействие-XXI век" 2020, Программно-методическое обеспечение предметной области «Родной язык и родная литература», ООО «Центр профессионального образования «Развитие»»</p>	<p>Высшая, 27.03.2019 № 169</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Прохорова Валентина Владимировна 	Учитель	<p>1994, Высшее «Ростовский государственный педагогический университет», Учитель трудового обучения и общественных дисциплин</p>	<p>2016, профессиональная переподготовка по программе «Дефектология», ГБОУ ДПО РО РИПК и ППРО 2018, ООО Центр профессионального образования в «Развитие», «Подготовка руководителей пунктов проведения ГИА-9» 2018, Образовательное учреждение дополнительного профессионального образования «Дом знаний» обучение по программе «Оказание первой помощи»</p>	<p>Высшая, 19.04.2019 № 292</p>

				2019, "Общая технология производства блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания", АНО ДПО "Межрегиональный институт развития образования"	
• Савельева Нина Викторовна	Учитель	1983, Среднее-специальное ростовское-на-Дону педагогическое училище, Воспитатель детского сада	2015, "Школьная библиотека как условие реализации ФГОС. новые задачи педагога-библиотекаря", УЦ ООО «Издательство Форум Медиа» 2018, "Основные направления, методы и приемы коррекционно-развивающей работы на уроках технологии", Томское областной институт повышения квалификации и переподготовки работников образования 2019, Реализация содержания предметной области «Технология» в условиях внедрения новой предметной концепции и ФГОС, РИ-ИПК и ПРО 2019, "Олигофренопедагогика. Методика преподавания предметных областей "Технология" и "Искусство для детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в условиях реализации ФГОС, МЦДО ООО "Бакалавр-Магистр" 2019, «Педагог декоративно-прикладного искусства (ДПИ) в организациях дополнительного образования», МЦДО ООО "Бакалавр-Магистр" 2019, Реализация содержания предметной области «Технология» в условиях внедрения новой предметной концепции и ФГОС,	-	
• Стадэ Ольга Михайловна	Педагог-психолог + учитель	2009, Высшее, ГОУ высшего профессионального образования «Московский государственный гуманитарный университет им. М. А. Шолохова», Специальная психология	2015, "Проектирование образовательной деятельности учителя педагога-психолога в соответствии с требованиями ФГОС общего образования", ГБОУ ДПО РО РИПК и ППРО 2016, Лечебное дело, ГБПОУ РО "Ростовский базовый медицинский колледж" 2016,Профилактика агрессивного и ауто-агрессивного поведения в молодежной среде, ГБОУ ВПО РостГМУ Минздрава России 2018, "Подготовка организаторов вне аудитории пункта проведения ГИА-9", ООО «Центр профессионального образования «Развитие»»	Высшая, 23.11.2018 № 881 учитель-психолог Первая, 22.03.2019 учитель-дефектолог	
• Тарарей Александр Николаевич	Учитель	1993, Высшее «Ростовский государственный педагогический институт», Учитель общетехнических дисциплин	2017, «Современные образовательные технологии в коррекционной педагогике и индивидуальном обучении в условиях реализации ФГОС (по уровням образования и предметным областям)» по предметной области «Технология», АНО ДПО «Московская академия профессиональных компетенций» 2018, ГБПОУ РО «Донской строительный колледж» по программе «Оказание первой доврачебной помощи», 18ч 2018, «Методика преподавания технологии в соответствии с ФГОС», ЧОУ ДПО "Институт переподготовки и повышения квалификации"	Первая, №965 21.12.2018	
• Уздыева Мария Петровна	Ассистент по оказанию технической помощи	2016, Среднее-профессиональное, ГБПОУ РО «Азовский гу-	-	-	

			манитарно-технический колледж», Менеджер по продажам 2018 , профессиональная подготовка по программе «Воспитатель детей раннего и дошкольного возраста», ГБОУ СПО РО "Донской педагогический колледж"	
•	Шаульский Владимир Владимирович	Учитель	1963 , Техникум механической обработки древесины, Техник-технолог 1995 , РГПУ, профессиональное обучение	2019 , НАСТ по программе «Педагогическое образование: преподаватель направления «Картонажно-переплетное дело и основы полиграфии»
•	Ющенко Вера Викторовна	Медицинская сестра	2009 , ГОУ СПО РО «Ростовский базовый медицинский колледж, лечебное дело. Фельдшер.	2014 , ГБОУ ДПО РО «Центр повышения квалификации специалистов со средним медицинским и фармацевтическим образованием» по программе «Скорая и неотложная помощь». 2019 , прошла полный курс обучения на аппарате диагностическом для контроля физических параметров «Армис», производства ООО «КорВита».

График аттестации педагогических кадров ГКОУ РО Азовской школы №7 на соответствие занимаемой должности и квалификационную категорию осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России «О порядке аттестации педагогических работников государственных и муниципальных образовательных организаций», а также методикой оценки уровня квалификации педагогических работников¹.

График аттестации педагогических работников на соответствие занимаемой должности и квалификационную категорию
Высшая квалификационная категория

№ п/п	Ф. И. О.	Должность по которой аттестован	№ приказа	Планируемая дата аттестации
1.	Бондаренко Е.В., учитель	учитель	Пр. МО РО от 19.04.2019 №292	Апрель 2024
2.	Гуренко Л.П., учитель	учитель	Приказ от 21.12.2018 №965	Декабрь 2023
3.	Карташева А.Н., учитель	учитель	Пр. МО РО от 20.10.2017 №762	Октябрь 2022

¹

Письмо Департамента общего образования Минобрнауки России « О методике оценки уровня квалификации педагогических работников (от 29 ноября 2010 г. № 03339).

4.	Колесникова Н.И., учитель	учитель	Пр. МО РО от 23.11.2018 №881	Ноябрь 2023
5.	Комиссарова В.И., воспитатель	учитель	Пр. МО РО от 27.11.2015 №873	Ноябрь 2020
6.	Михиденко Н.Ю., учитель	учитель	Пр. МО РО от 25.10.2019 №795	октябрь 2024
7.	Подобрий Ю.Н., учитель	учитель	Пр. МО РО от 21.12.2018 №965	Декабрь 2023
8.	Прохорова В.В., учитель	учитель	Пр. МО РО от 19.04.2019 №292	Апрель 2024
9.	Романова О.В., учитель	учитель	Пр. МО РО от 20.04.2018 №293	апрель 2023
10.	Стадэ О.М., учитель, педагог-психолог	педагог-психолог	Пр. МО РО от 23.11.2018 №881	ноябрь 2023

І квалификационная категория

№ п/п	Ф. И. О.	Должность по которой аттестован	№ приказа	Планируемая дата аттестации
1.	Головнева И.П., учитель	учитель	Пр. МО РО от 21.12.2018 №965	Декабрь 2023
2.	Колесникова Ж.Э., педагог-психолог, учитель	педагог-психолог	Пр. МО РО от 20.10.2017 №762	Октябрь 2022
3.	Мельникова Л.А., учитель	учитель	Пр. МО РО от 25.01.2019 №46	январь 2024
4.	Михиденко Н.Ю., учитель	учитель-дефектолог	Пр. МО РО от 22.03.2019 №207	январь 2024
5.	Стеценко Н.Ю., учитель	учитель	Пр. МО РО от 25.01.2019 №46	январь 2024
6.	Тарарей А.Н., учитель	учитель	Пр. МО РО от 21.12.2018 №965	Декабрь 2023

Аттестация руководящего состава на соответствие занимаемой должности

1	Бондаренко Е.В.	заместитель директора по УВР	Протокол №1 по школе от 28.11.2019г.
---	-----------------	------------------------------	--------------------------------------

Аттестация педагогического состава на соответствие занимаемой должности

1	Шаульский В.В., учитель	учитель	Приказ №128 от 07.06.2017г.
---	-------------------------	---------	-----------------------------

Планируется аттестация на соответствие занимаемой должности

1	Горовых О.А., воспитатель -2021
2	Грищенко О.Н., воспитатель - 2021
3	Гурская М.В., воспитатель - 2021
4	Кузьминов Л.И., учитель - 2020
5	Савельева Н.В., учитель - 2020
6	Мисюра А.Н., учитель - 2021

Для достижения результатов адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения в ходе её реализации предполагается оценка качества и результативности деятельности педагогических работников с целью коррекции их деятельности, а также определения стимулирующей части фонда оплаты труда. Критерии оценки результативности деятельности

педагогических работников ГКОУ РО Азовской школы №7 представлены в таблице.

Критерии оценки результативности деятельности педагогических работников

Критерии оценки	Содержание критерия	Показатели/ индикаторы
Достижение обучающимися общих компетенций	Освоенный обучающимися в ходе изучения учебного предмета опыт специфической для данной направленности профессионального обучения по получению нового знания, его преобразованию и применению, а также система основополагающих элементов научного знания, лежащих в основе формирования профессиональной среды.	- способность обучающихся решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи с использованием средств, релевантных содержанию учебных предметов
Достижение обучающимися профессиональных компетенций	Освоенные обучающимися учебные действия, обеспечивающие овладение ключевыми компетенциями, составляющими профессиональных навыков	-способность обучающегося принимать и сохранять учебную цель и задачи; самостоятельно преобразовывать практическую задачу в познавательную; умение планировать собственную деятельность в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации и искать средства её осуществления; умение контролировать и оценивать свои действия, вносить коррективы в их выполнение на основе оценки и учёта характера ошибок, проявлять инициативу и самостоятельность в обучении; - умение осуществлять информационный поиск, сбор и выделение существенной информации из различных информационных источников;

		-умение использовать знаково-символические средства для создания моделей изучаемых объектов и процессов, схем решения учебно-познавательных и практических задач; - способность к осуществлению логических операций сравнения, анализа, обобщения, классификации; - умение сотрудничать с педагогом и сверстниками при решении учебных проблем, принимать на себя ответственность за результаты своих действий.
--	--	---

Показатели и индикаторы отражают динамику образовательных достижений обучающихся, в том числе формирования общих и профессиональных компетенций, а также активность и результативность их участия во внеурочной деятельности, образовательных, творческих и социальных, в том числе разновозрастных, проектах, школьном самоуправлении, волонтерском движении. При оценке качества деятельности педагогических работников учитывается востребованность услуг учителя (в том числе внеурочных) учениками и родителями; использование учителями современных педагогических технологий, в том числе ИКТ и здоровьесберегающих; участие в методической и научной работе, распространение передового педагогического опыта; повышение уровня профессионального мастерства; работа учителя по формированию и сопровождению индивидуальных образовательных траекторий обучающихся, руководству их проектной деятельностью; взаимодействие со всеми участниками образовательных отношений др.

Ожидаемый результат повышения квалификации — профессиональная готовность работников образования к реализации ФГОС ООО:

- **обеспечение** оптимального вхождения работников образования в систему

ценностей современного образования;

- **принятие** идеологии Стандарта основного общего образования;
- **освоение** новой системы требований к структуре адаптированной основной образовательной программы основного общего образования, результатам её освоения и условиям реализации, а также системы оценки итогов образовательной деятельности обучающихся;
- **овладение** учебно-методическими и информационно-методическими ресурсами, необходимыми для успешного решения задач ФГОС ООО.

Одним из условий готовности ГКОУ РО Азовской школы №7 к введению ФГОС ООО является создание системы методической работы, обеспечивающей сопровождение деятельности педагогов на всех этапах реализации требований ФГОС ООО.

Организация методической работы педагогического коллектива

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Ответственные	Подведение итогов (форма отражение результата)	Контроль за исполнением решения МС
1	Приоритетные направления школьной образовательной политики в 2020-2021 уч.году. Анализ методической работы школы за 2019-2020 учебный год.	август	Зам. директора по УВР Зам. директора по УР Руководители ШМО Специалисты социально-психологической службы	протокол	Директор
2	Реализация ФГОС: основные понятия, структура АООП, структура и особенности учебных планов, критерии оценки образовательной деятельности учащихся, организация внеурочной деятельности, организация профессионального обучения, социализация выпускников и дальнейшее трудоустройство	октябрь	Зам. директора по УВР Зам. директора по УР Руководители ШМО Специалисты социально-психологической службы	протокол	Директор
3	Инновационная деятель-	ноябрь	Зам. директора по УВР	протокол	Директор

	ность образовательного учреждения в рамках реализации ФГОС НОО и ООО. Система оценки достижений школьников 5 классов (планируемых результатов)		Зам. директора по УР Руководители ШМО Специалисты социально-психологической службы		
4	Формирование у обучающихся ключевых компетенций в профессионального обучения	январь	Зам. директора по УВР Зам. директора по УР Руководители ШМО Специалисты социально-психологической службы	протокол	Директор
5	Взаимодействие специалистов социально-психологической службы и педагогов в рамках организации и реализации профессионального обучения	март	Зам. директора по УВР Зам. директора по УР Руководители ШМО Специалисты социально-психологической службы	протокол	Директор
6	Приоритетные направления школьной образовательной политики в 2021-2022 уч.году. Анализ методической работы школы за 2020-2021 учебный год.	Май	Зам. директора по УВР Зам. директора по УР Руководители ШМО	протокол	Директор

План методической работы включает следующие мероприятия:

1. Семинары, посвященные содержанию и ключевым особенностям ФГОС ООО.
2. Тренинги для педагогов с целью выявления и соотнесения собственной профессиональной позиции с целями и задачами ФГОС ООО.
3. Заседания методических объединений учителей, по проблемам организации и проведения профессионального обучения
4. Конференции участников образовательных отношений и социальных партнеров школы по итогам разработки адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения, ее отдельных разделов.
5. Участие педагогов в разработке разделов и компонентов адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения.

6. Участие педагогов в разработке и апробации оценки эффективности работы в условиях новой системы оплаты труда.

7. Участие педагогов в проведении мастер-классов, круглых столов, стажерских площадок, «открытых» уроков, внеурочных занятий и мероприятий по отдельным направлениям введения и реализации ФГОС ООО.

Подведение итогов и обсуждение результатов мероприятий осуществляются в разных формах, совещания при директоре, заседания педагогического и методического советов, в виде решений педагогического совета, размещённых на сайте презентаций, приказов, инструкций, рекомендаций, резолюций и т. д.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации АОП **ПО ППП для обучающихся с легкой умственной отсталостью** **(интеллектуальными нарушениями).**

АОП ПО ППП обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями по профессии. Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья обеспечен предоставлением ему не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Доступ к ним обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья обеспечен с использованием технических и программных средств. Во время самостоятельной

подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены доступом к сети Интернет.

5.3. Материально-техническое обеспечение условий реализации АОП ПО ППП для обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

Образовательное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, теоретической подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация адаптированной образовательной программы 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 образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательное учреждение имеет необходимый перечень кабинетов и других помещений для реализации адаптированной образовательной программы.

Адаптированная основная программа профессионального обучения по профессии **13249 «Кухонный рабочий»** обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. Содержание УМК отражено в рабочих программах дисциплин и профессиональных модулей, в паспортах кабинетов.

Обеспечение условий для организации обучения и взаимодействия специалистов, их сотрудничества с родителями (законными представителями) обучающихся

Требования к материально-техническому обеспечению ориентированы не только на обучающегося, но и на всех участников процесса обучения. Это обусловлено необходимостью индивидуализации процесса образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Специфика данной группы требований состоит в том, что все вовлечённые в процесс образования взрослые должны иметь неограниченный доступ к организационной технике либо специальному ресурсному центру в ГКОУ РО Азовской школе №7, где можно осуществлять подготовку необходимых индивидуализированных материалов для процесса обучения ребёнка с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Предусматривается материально-техническая поддержка, в том числе сетевая, процесса координации и взаимодействия специалистов разного профиля, вовлечённых в процесс образования, родителей (законных представителей) обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Информационное обеспечение включает необходимую нормативно-правовую базу образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и характеристики предполагаемых информационных связей участников образовательной деятельности и наличие.

Информационно-методическое обеспечение реализации АОП ПО ППП для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) направлено на обеспечение широкого, постоянного и устойчивого доступа для всех участников образовательных отношений к любой информации, связанной с реализацией программы, планируемыми результатами, организацией образовательной деятельности и условиями его осуществления.

Требования к информационно-методическому обеспечению образовательной деятельности включают:

1. Необходимую нормативно-правовую базу образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

2. Характеристику предполагаемых информационных связей участников образовательных отношений в рамках профессионального обучения.
3. Получения доступа к информационным ресурсам, различными способами (поиск информации в сети интернет, работа в библиотеке и др.), в том числе к электронным образовательным ресурсам, размещенным в федеральных и региональных базах данных.
4. Возможность размещения материалов и работ в информационной среде общеобразовательной организации).

Образование обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) предполагает ту или иную форму и долю обязательной социальной интеграции обучающихся, что требует обязательного регулярного и качественного взаимодействия специалистов. Предусматривается для тех и других специалистов возможность обратиться к информационным ресурсам в сфере специальной психологии и коррекционной педагогики, включая электронные библиотеки, порталы и сайты, дистанционный консультативный сервис, получить индивидуальную консультацию квалифицированных профильных специалистов. Также предусматривается организация регулярного обмена информацией между специалистами разного профиля, специалистами и семьей, включая сетевые ресурсы и технологии.

5.4. Требования к организации учебной и производственной практики обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

Учебная и производственная практика планируется в учебных мастерских и на предприятии (по договору сотрудничества). Место проведения производственной практики определяется в зависимости от психофизиологических особенностей обучающихся и возможностей материально-технической базы образовательного учреждения.

При определении мест прохождения учебной и производственной практики учитываются рекомендации, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Основные виды сопровождения учебного процесса обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в ГКОУ РО Азовской школе №7

Психолого-педагогическое сопровождение:

- Обеспечение благоприятных психолого-педагогических условий для личностного развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в течение всего срока обучения;
- Формирование и сохранение положительной трудовой направленности;
- Формирование положительного отношения к собственной жизни;
- Формирование социальных навыков;
- Формирование адекватной самооценки, уверенности в себе;
- Развитие навыков общения и позитивного отношения к себе;
- Обучение приемам саморегуляции; техникам стрессоустойчивости;
- Психологические занятия на формирование толерантного отношения, на сплочение коллектива, командообразование, на повышение жизнерадостности;
- Развитие взаимодействия обучающихся;
- Формирование способности эффективно взаимодействовать с окружающими людьми в системе межличностных отношений; способности к спонтанной коммуникативной активности, владения навыками общения;
- Тренинг самопознания; тренинг общения; тренинг повышение самооценки;
- Индивидуальные консультации.

Медицинское оздоровительное сопровождение инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

- Диагностика физического состояния обучающегося;
- Контроль исполнения индивидуальной программы реабилитации в ОУ;
- Коррекция взаимодействия обучающихся и педагогов в образовательном процесса.

Социально бытовой вид сопровождения:

- Адаптация социальной среды к психофизиологическим возможностям обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;
- Организация помощи приобретения продуктов питания, средств личной гигиены, лекарственных препаратов;
- Организация мастер-классов, проведение бесед, лекций по социально-бытовой адаптации;
- Выплаты социальной стипендии и материальной помощи.

Участие обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в самоуправлении, спортивных секциях, кружках:

- Спортивные секции;
- Занятия по программам ДОП;
- Мероприятия общешкольные;
- Участие в социальных акциях и проектах;
- Участие в спортивных соревнованиях;
- Участие в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, конкурсах социально значимых муниципального, регионального и федерального уровня.

5.5. Механизмы достижения целевых ориентиров в системе условий

Интегративным результатом выполнения требований к условиям реализации АОП ПО ППП ГКОУ РО Азовской школы №7 является создание и поддержание комфортной развивающей образовательной среды, адекватной задачам достижения личностного, социального, познавательного (интеллектуального), коммуникативного, эстетического, физического, трудового развития обучающихся.

Созданные в ГКОУ РО Азовской школе №7, реализующей АОП ПО ППП для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), условия:

- соответствуют требованиям ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);

- гарантируют сохранность и укрепление физического, психологического и социального здоровья обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- обеспечивают реализацию АООП ПО ППП ГКОУ РО Азовской школы №7 и достижение планируемых результатов ее освоения;
- учитывают особенности ГКОУ РО Азовской школы №7, его организационную структуру, запросы участников образовательной деятельности;
- предоставляют возможность взаимодействия с социальными партнерами, использования ресурсов социума.

**5.6. Модель сетевого графика (дорожной карты) по формированию необходимой системы условий реализации АООП
ПО ППП обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)**

Направление мероприятий	Мероприятия	Сроки реализации
I. Нормативное обеспечение введения и реализации АООП для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)	Разработка на основе примерной адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения ГКОУ РО Азовской школы №7	Июнь-август 2020
	Утверждение АООП ПО ППП ГКОУ РО Азовской школе №7	Август 2020
	Обеспечение соответствия нормативной базы школы требованиям АООП ПО ППП обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)	Апрель-август 2020
	Приведение должностных инструкций работников ГКОУ РО Азовской школы №7 в соответствие с требованиями ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и тарифно-квалификационными характеристиками	Июнь-август
	Определение списка учебников и учебных пособий, используемых в образовательной деятельности в соответствии со Стандартом и АООП ПО ППП	Декабрь –январь
	Разработка нормативных локальных актов, устанавливающих требования к различным объектам инфраструктуры образовательного учреждения с учётом требований к минимальной оснащённости учебной деятельности (например, положений о культурно-досуговом центре, информационно-библиотечном центре, физкультурно-оздоровительном центре, учебном кабинете и др.)	В течение 2020
	Разработка: <ul style="list-style-type: none"> - учебного плана; - рабочих программ учебных предметов, курсов, модулей; - годового календарного учебного графика; - положений; - положения об организации текущей и итоговой оценки достижения обучающимися планируемых результатов освоения адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения; - положения о формах получения образования; 	ежегодно
II. Финансовое обеспечение введения и реализации	1. Определение объёма расходов, необходимых для реализации АООП ПО ППП и достижения планируемых результатов, а также механизма их формирования	ежегодно

АООП ПО для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)	2. Разработка нормативных локальных актов (внесение изменений в них), регламентирующих установление заработной платы работников образовательного учреждения, в том числе стимулирующих надбавок и доплат, порядка и размеров премирования	ежегодно
	3. Заключение дополнительных соглашений к трудовому договору с педагогическими работниками	ежегодно
III. Организационное обеспечение введения АООП ПО обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)	1. Обеспечение координации деятельности участников образовательной деятельности, организационных структур учреждения по реализации АООП ПО ППП обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)	В течение учебного года
	2. Разработка модели организации образовательной деятельности	Август-сентябрь 2020
	3. Разработка и реализация моделей взаимодействия школы и производства	В течение учебного года
	4. Разработка и реализация системы мониторинга образовательных достижений обучающихся	В течение учебного года
	5. Привлечение органов государственно-общественного управления образовательным учреждением к проектированию адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения	В течение учебного года
IV. Кадровое обеспечение введения АООП ПО обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)	1. Анализ кадрового обеспечения по реализации АООП ПО ППП образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)	Июль-август
	2. Создание (корректировка) плана-графика повышения квалификации педагогических и руководящих работников ГКОУ РО Азовской школы №7	ежегодно
	3. Разработка (корректировка) плана научно-методической работы (внутришкольного повышения квалификации) с ориентацией на проблемы реализации АООП ПО ППП обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)	ежегодно
V. Информационное обеспечение введения ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)	1. Размещение на сайте ОУ информационных материалов о реализации АООП ПО ППП обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)	По мере необходимости
	2. Организация изучения общественного мнения по вопросам введения и реализации профессионального обучения и внесения дополнений в содержание АООП	ежегодно
	3. Реализация деятельности сетевого комплекса информационного взаимодействия по вопросам реализации АООП ПО ППП обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)	ежегодно
	2. Обеспечение публичной отчётности ОУ о ходе и результатах реализации АООП ПО ППП обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)	ежегодно

	нарушениями)	
	4. Разработка рекомендаций для педагогических работников: - по организации образовательной деятельности обучающихся; - по организации текущего контроля успеваемости, промежуточной /итоговой аттестации и достижения планируемых результатов обучающимися; - по использованию ресурсов времени для организации домашней работы обучающихся; - по использованию интерактивных технологий.	ежегодно
III. Материально-техническое обеспечение введения и реализации АООП ПО обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)	1. Анализ материально-технического обеспечения реализации АООП ПО ППП обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)	ежегодно
	2. Обеспечение соответствия материально-технической базы ГКОУ РО Азовской школы №7 требованиям АООП ПО ППП обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)	ежегодно
	3. Обеспечение соответствия санитарно-гигиенических условий требованиям АООП ПО ППП обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)	ежегодно
	4. Обеспечение соответствия условий реализации АООП ПО ППП противопожарным нормам, нормам охраны труда работников образовательного учреждения	ежегодно
	4. Обеспечение соответствия информационно-образовательной среды требованиям ФГОС проф образования и АООП ПО ППП обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)	ежегодно
	5. Обеспечение укомплектованности библиотечно-информационного центра печатными и электронными образовательными ресурсами:	ежегодно
	6. Наличие доступа ОУ к электронным образовательным ресурсам (ЭОР), размещённым в федеральных и региональных базах данных	В течение учебного года
	8. Обеспечение контролируемого доступа участников образовательной деятельности к информационным образовательным ресурсам в Интернете	В течение учебного года

5.6. Контроль за состоянием системы условий

ГКОУ РО Азовская школа №7 осуществляет мониторинг качества условий реализации АОП ПО ППП обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) на основе:

- **показателей самообследования**

2.	Инфраструктура	
2.1.	Количество компьютеров в расчете на одного учащегося	0,9 ед.
2.2.	Количество экземпляров учебной и учебно-методической литературы из общего количества единиц хранения библиотечного фонда, состоящих на учете, в расчете на одного учащегося	единиц
2.3.	Наличие в образовательной организации системы электронного документооборота	да
2.4.	Наличие читального зала библиотеки, в том числе:	нет
2.4.1	С обеспечением возможности работы на стационарных компьютерах или использования переносных компьютеров	нет
2.4.2	С медиатекой	да
2.4.3	Оснащенного средствами сканирования и распознавания текстов	нет
2.4.4	С выходом в Интернет с компьютеров, расположенных в помещении библиотеки	нет
2.4.5	С контролируемой распечаткой бумажных материалов	нет
2.5.	Численность/удельный вес численности учащихся, которым обеспечена возможность пользоваться широкополосным Интернетом (не менее 2 Мб/с), в общей численности учащихся	0%
2.6.	Общая площадь помещений, в которых осуществляется образовательная деятельность, в расчете на одного учащегося	кв. м

- **показателей системы внутренней оценки:**

Качество условий реализации основной образовательной программы	
Критерии	Показатели
Информатизация образовательной деятельности	1.Количество учебных кабинетов, обеспеченных ресурсами в соответствии с АОП ПО ППП образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) 2.Наличие локальной сети в ГКОУ РО Азовской школе №7 3.Наличие Интернет-технологий в системе управления
Оказание социальных услуг	1.Охват горячим питанием 2.Доля учащихся, получающих бесплатное питание 3. Охват учащихся услугами ухода и присмотра
Санитарно-гигиеническое состояние	1.Количество замечаний службы Роспотребнадзор 2.Количество вспышек инфекционных заболеваний 3.Количество рабочих дней, пропущенных в связи с чрезвычайными ситуациями 4.Удельный вес мебели, соответствующей требованиям стандарта
Охрана труда	1.Наличие нормативно-правовой базы 2.Количество предписаний службы пожарного надзора 3.Количество предписаний по антитеррористическим мерам безопасности 4.Количество тренировочных мероприятий 5.Динамика случаев травматизма участников образовательной деятельности 6.Количество предписаний трудовой инспекции 7.Доля аттестованных рабочих мест 8.Коллективный договор (наличие)
Взаимодействие	1.Доля родителей, посещающих родительские собрания

с родителями	2. Доля родителей, проявляющих активность в делах ГКОУ РО Азовской школы №7 3. Доля представителей родительской общественности в органах управления ГКОУ РО Азовской школой №7 4. Доля родителей, привлеченных к экспертной оценке деятельности ГКОУ РО Азовской школы №7 6. Степень эффективности взаимодействия семьи и ГКОУ РО Азовской школы №7 (анкета, опрос, интервью)
Инвестиционная привлекательность	1. Доля учащихся, пользующихся дополнительными образовательными услугами на платной основе 2. Динамика индекса социального партнерства в расширении ресурсных возможностей ГКОУ РО Азовской школы №7

• **системы общественной оценки эффективной деятельности ГКОУ РО Азовской школы №7**

Устраивает ли Вас:	год	
	учащиеся	родители
качество профессионального обучения		
качество преподавания		
качество и доступность дополнительного образования		
качество внеклассной работы (кружки, секции)		
уровень дисциплины		
качество организации безопасности в школе		
уровень психологического комфорта в школе		
качество профориентационной работы		
качество внутришкольного медицинского обслуживания		
качество и организация питания		

