
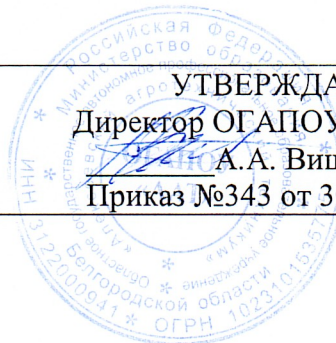


Министерство образования Белгородской области

Областное государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Алексеевский агротехнический техникум»

<p>РАССМОТРЕНА На педагогическом совете протокол №1 от 30.08.2023г</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор ОГАПОУ «ААТ»  А.А. Вишневецкий Приказ №343 от 30.08.2023г</p>
--	---



**АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
ПО ПРОФЕССИИ 13249 «Кухонный рабочий»**

Форма обучения: очная  
Срок обучения: 1год 10 месяцев

2023 г.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 13249 «Кухонный рабочий» для обучающихся по специальным (коррекционным) программам VIII вида, в том числе с расстройством аутистического спектра, сроком обучения 1 год 10 месяцев, разработана с учетом требований:

- Профессионального стандарта 13249 «Кухонный рабочий», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 сентября 2020 года N 599н «Рабочий по благоустройству населенных пунктов»,

- методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443).

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум».

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	<b>Общие положения</b>
1.1.	Общие сведения
1.2.	Нормативно-правовые и методические основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения
1.3.	Используемые термины, определения и сокращения
1.4.	Категория обучающихся по адаптированной образовательной программе профессионального обучения
2.	<b>Общая характеристика образовательной программы</b>
1.3.	Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения
1.4.	Требования к абитуриенту
3.	<b>Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>
3.1.	Область и объекты профессиональной деятельности
3.2.	Виды профессиональной деятельности и компетенции
4.	<b>Планируемые результаты освоения образовательной программы</b>
4.1.	Общие компетенции
4.2.	Профессиональные компетенции
4.3.	Личностные результаты реализации программы воспитания
5.	<b>Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса</b>
5.1.	Учебный план(индивидуальный учебный план)
5.2.	Календарный учебный график
5.3.	Рабочие программы дисциплин общепрофессионального учебного цикла
5.4.	Рабочие программы дисциплин адаптационного учебного цикла
5.5.	Рабочие программы профессионального учебного цикла
5.6.	Рабочая программа раздела «Физическая культура»
5.7.	Программы учебной и производственных практик
5.8.	Программа государственной итоговой аттестации
6.	<b>Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы</b>
6.1.	Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся
6.2.	Организация государственной итоговой аттестации выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья
7.	<b>Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями</b>
7.1.	Кадровое обеспечение
7.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение
7.3.	Материально-техническое обеспечение
7.4.	Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями
7.5.	Характеристика социально-культурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
8.	<b>Разработчики адаптированной образовательной программы</b>
9.	<b>Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе</b>
	<b>Приложение</b>

## 1. Общие положения

### 1.1. Общие сведения

Настоящая адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии 13249 «Кухонный рабочий» для лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе с расстройством аутистического спектра – это программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Цель программы – создание условий для организации профессионального обучения лиц с ОВЗ, способствующих развитию личностных и профессионально значимых качеств, успешной профессиональной адаптации, социализации и дальнейшей интеграции их в общество.

Достижение поставленной цели предусматривает решение следующих основных задач:

- овладение обучающимися знаниями и умениями, обеспечивающими формирование знаний в соответствии с квалификационными требованиями данной профессии;
- формирование общей культуры, обеспечивающей разностороннее развитие личности обучающихся (нравственно-эстетическое, социально-личностное, интеллектуальное, физическое), в соответствии с принятыми в семье и обществе духовно-нравственными и социокультурными ценностями;
- выявление и развитие возможностей и способностей обучающихся через проведение спортивно-оздоровительных, художественных и других мероприятий с использованием спортивных секций и кружковой работы техникума.

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 13249 «Кухонный рабочий» регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, качество подготовки слушателей по данной программе и включает в себя: пояснительную записку, организационно-педагогические условия, учебный план, календарный учебный график, рабочие учебные программы дисциплин и другие материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы, психолого-педагогическое сопровождение в период обучения в рамках инклюзивного образования.

Программа представляет комплект документов, разработанных и утвержденных ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум» с учетом потребностей регионального рынка труда, требований Федеральных органов власти и соответствующих отраслевых требований, на основе требований профессиональных характеристик по профессии 13249 «Кухонный рабочий».

В рамках общепрофессионального учебного цикла ведутся дисциплины: «Основы профессиональной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Охрана труда», «Оборудование предприятий общественного питания», «История родного края», «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены».

Профессиональный учебный цикл включает 3 профессиональных модуля «Технология уборки производственных помещений», «Технология подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды», «Технология подготовки сырья и продуктов и продуктов для дальнейшего приготовления блюд», учебную и производственную практики.

Адаптационный учебный цикл предназначен для формирования учебных знаний, умений, опыта, способствующих освоению учебных дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов обучающимися с ограниченными возможностями здоровья. Адаптационный цикл состоит из адаптационных дисциплин: АЦ.01 «Основы интеллектуального труда», АЦ.02 «Психология личности и профессиональное самоопределение», АЦ.03 «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии», АЦ.04 «Коммуникативный практикум», АЦ.05 «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний».

Качество освоения учебных дисциплин адаптационного учебного цикла оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий и промежуточный контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину. Формы промежуточной аттестации определены учебным планом.

Объем раздела «Физическая культура» рассчитан с учетом проведения занятий не реже 2 часов в неделю.

По окончании полного курса обучения проводится итоговая аттестация, в форме квалификационного экзамена, предусматривающего теоретическую и практическую часть.

## **1.2. Нормативно-правовые и методические основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения**

Адаптированная образовательная программа по профессии 13249 «Кухонный рабочий» представляет собой комплекс учебно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников общеобразовательных организаций, обучающихся по специальным (коррекционным) программам VIII вида, в том числе с расстройством аутистического спектра, разработанную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 13249 «Кухонный рабочий»

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы (далее образовательная программа) составляют:

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

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

- Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» на 2011-2015 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011 г. № 175;

- Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464);

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968);

- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. № 2);

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

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утверждено приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291);

- Федеральный государственный образовательный по профессии 16675

Повар;

- Профессиональный стандарт 13249 «Кухонный рабочий»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010 г. № 12 – 696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования»;

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 22 декабря 2017 г. № 06-2023 «О методических рекомендациях» (Методические рекомендации по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения);

- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (ФГАУ «ФИРО» 25.02.2015г);

- Постановление Правительства Белгородской области № 85-пп от 18.03.2013г. «О порядке организации дуального обучения обучающихся и студентов»;

- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (утверждены Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 26.12.2013 г. № 06-2412вн);

- Устав ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»;

- Положение об учебной и производственной практике обучающихся ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»;

- Рабочая программа воспитания ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум».

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

- 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 2014г. № 06-281);

- Методические рекомендации по разработке и реализации

адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утверждены Министерством образования и науки Российской Федерации 20 апреля 2015 г. № 06-830вн).

### **1.3. Используемые термины, определения и сокращения**

**Адаптация**—это не только приспособление индивида к успешному функционированию в данной среде, но и способность к дальнейшему психологическому, личностному, социальному развитию

**Адаптационная дисциплина** -элемент адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки, направленный на индивидуальную коррекцию учебных коммуникативных умений и способствующих социальной и профессиональной адаптации слушателей с ограниченными возможностями здоровья.

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

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

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

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

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

**Интегрированное обучение** - совместное обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья и лиц, не имеющих таких ограничений, посредством создания специальных условий для получения образования лицами с ограниченными возможностями здоровья.



**Лицо с ограниченными возможностями здоровья** -лицо, имеющее физический и (или) психический недостатки, которые препятствуют освоению образовательных программ без создания специальных условий для получения образования.

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

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

**Умственная отсталость**—это стойкое, необратимое нарушение преимущественно познавательной деятельности, а также эмоционально-волевой и поведенческой сфер, обусловленное органическим поражением коры головного мозга, имеющим диффузный характер. Согласно международной классификации (МКБ-10), выделяют четыре формы умственной отсталости: легкую, умеренную, тяжелую, глубокую.

**АОППО** –адаптированная образовательная программа профессионального обучения;

**УД**– учебная дисциплина;

**ПМ**–профессиональный модуль;

**ПК**–профессиональная компетенция;

**ОК**–общая компетенция программа подготовки квалифицированных рабочих, специалистов;

**МДК**–междисциплинарный курс программы подготовки квалифицированных рабочих, специалистов;

**УП**– учебная практика программа подготовки квалифицированных рабочих, специалистов;

**ПП**–производственная практика программа подготовки квалифицированных рабочих, специалистов;

**ГИА**–государственная(итоговая) аттестация программа подготовки квалифицированных рабочих, специалистов;

**АУД**–адаптационная учебная дисциплина;

**ЗПР** –задержка психического развития;

**ИПРА** – индивидуальная программа реабилитации и абилитации.

#### **1.4. Категория обучающихся по адаптированной образовательной программе профессионального обучения**

Образовательный процесс выстроен с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся с целью создания благоприятных условий для профессиональной подготовки, реабилитации и адаптации обучающихся с нарушениями в умственном и физическом развитии.

Особенности психофизического развития детей-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, поступающих на обучение по профессии 13249 «Кухонный рабочий», проявляются в характеристике учебно-познавательной деятельности.

Интеллектуальная деятельность у детей-инвалидов и лиц с ОВЗ (с легкой и средней умственной отсталостью) имеет следующие специфические особенности: внимание несосредоточенное, произвольное; волевые усилия отсутствуют; объем внимания значительно ниже средне возрастных показателей.

Для данных обучающихся характерно нарушение памяти. Чтобы прочно усвоить тему, им необходимо многократное повторение. Темп умственной работоспособности замедленный, нарушена способность к обобщению, анализу, синтезу, установлению причинно-следственных связей и отношений. Восприятие и ощущения формируются замедленно и с большим количеством недостатков. Низок темп зрительного восприятия.

К недостаткам необходимо причислить и неспособность обучающихся с умственной отсталостью к действиям со сложной последовательностью выполнения, где элементы задания нерегламентированы.

Нарушение абстрактного мышления – характерный признак умственной отсталости. В результате ограничения интеллектуальных возможностей обучающихся, теоретические предметы ими усваиваются труднее, а процессы практической деятельности относительно устойчивы и при оптимальной нагрузке компенсируют умственную недостаточность. Запас общих представлений мал. Кругозор узок, представление о мире ограничено. Деятельность хаотична, непродуманная: с трудом приспосабливаются к новой ситуации. Саморегуляция и самоконтроль не сформированы. Познавательная активность развита, но носит непоследовательный, беспорядочный, несистемный характер, без цели и последующего практического применения.

Обучающиеся не всегда обдумывают свои действия, зачастую не предвидят результата, так как у них ослаблена регулирующая функция мышления. Они редко замечают свои ошибки, не всегда умеют сопоставить свои мысли и действия. Большие затруднения представляют виды письменной деятельности под диктовку, им легче переписывать. Наблюдается недостаточная сформированность грамматических форм языка

(ошибки в падежных окончаниях). Словарный запас в пределах обихода. Уровень развития техники чтения крайне низкий.

Вместе с тем, обучающиеся имеют устойчивый интерес к практической деятельности, что при оптимальной нагрузке компенсирует их умственную отсталость. Для облегчения освоения трудовых навыков им необходимо предоставить свободный темп работы, добиваясь автоматизации действий. При формировании практических навыков необходимо использовать наглядно-практический метод обучения. Словесная передача учебной информации является лишь дополнением к практическим и наглядным методам. В результате у обучающихся формируется трудовой стереотип, который способствует их успешному включению в трудовую деятельность.

Профессиональная подготовка как система и процесс овладения навыками конкретной профессии играет определенную роль в реабилитации и социализации детей-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, именно она создает основу для реализации принципа равных возможностей.

Реализация АОППО по профессии «13249 «Кухонный рабочий» должна способствовать повышению качества профессиональной подготовки выпускников и возможности их дальнейшего трудоустройства, а также последующего закрепления на рабочем месте.

Реализация АОППО учитывает индивидуальные и психофизические особенности развития на основе дифференцированного и индивидуального подхода к обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) по классификации В.В. Воронковой.

В целях улучшения качества обучения и учета индивидуальных психофизических особенностей обучающиеся могут быть дифференцированы по группам:

1 группа (достаточный уровень) – оптимальный уровень самостоятельности, высокая подготовленность в теоретических заданиях и практических умениях, сформированность умений объяснять свои действия словами, операций обобщения, анализа и сравнения. При выполнении сравнительно сложных заданий им нужна незначительная активизирующая помощь взрослого.

2 группа (уровень ниже достаточного) – нуждаются в направляющей помощи педагогов, так как испытывают несколько большие трудности, чем обучающиеся I группы, средняя подготовленность в теоретических знаниях и практических умениях. В основном понимают фронтальное объяснение педагога, неплохо запоминают изучаемый материал, но без помощи сделать элементарные выводы и обобщения затрудняются.

3 группа (низкий уровень) – низкий уровень самостоятельности, нуждаются в контроле и дополнительных инструкциях при выполнении теоретических и практических заданий, так как с трудом усваивают программный материал. Характерно недостаточное осознание вновь сообщаемого материала (правила, теоретические сведения, факты),

испытывают затруднения в умении определить главное в изучаемом, установить логическую связь частей, отделить второстепенное. Их отличает низкая самостоятельность, темп усвоения материала, несколько измененное задание воспринимается ими как новое. Их отличает низкая способность обобщать, из суммы полученных знаний и умений выбрать нужное и применить адекватно поставленной задаче. Деятельность обучающихся этой группы нужно постоянно организовывать, пока они не поймут основного в изучаемом материале.

Дифференциация осуществляется на основании данных психолого-педагогического обследования контингента обучающихся техникума и рекомендаций психолого-медико-педагогического консилиума техникума.

## **2. Общая характеристика образовательной программы**

### **2.1. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения**

Программа обучения рассчитана на подготовку слушателя в течение 1 года 10 месяцев, без получения среднего общего образования.

Срок освоения адаптированной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО при необходимости увеличивается не более чем на 6 месяцев.

Срок обучения для лиц с конкретными видами ограничений здоровья (умственная отсталость) может быть увеличен в связи с их психофизическими возможностями и образовательными потребностями:

- в побуждении познавательной активности для формирования устойчивой познавательной мотивации;
- в расширении кругозора, формировании разносторонних понятий и представлений об окружающем мире; в совершенствовании психических процессов (внимания, зрительного, слухового, тактильного восприятия, памяти и пр.);
- в формировании/развитии у детей целенаправленной деятельности, функций программирования и контроля собственной деятельности;
- в совершенствовании общих интеллектуальных умений (операций анализа, сравнения, обобщения, выделения существенных признаков и закономерностей, гибкости мыслительных процессов);
- в развитии личностной сферы - развитие и укрепление эмоций, воли, выработка навыков произвольного поведения, волевой регуляции своих действий, самостоятельности и ответственности за собственные поступки;
- в развитии и отработке средств коммуникации, приемов конструктивного общения и взаимодействия (с членами семьи, со сверстниками, с взрослыми), в формировании навыков социально одобряемого поведения, максимальном расширении социальных контактов;

- в усилении регулирующей функции слова, формировании способности к речевому обобщению, в частности, в сопровождении речью выполняемых действий;

- в сохранении, укреплении соматического и психического здоровья, в поддержании работоспособности. предупреждении истощаемости, психофизических перегрузок, эмоциональных срывов.

У лиц с умственной отсталостью не отмечается психических заболеваний, но с ранних этапов их развитие протекает замедленно и своеобразно. Наиболее выражена задержка в развитии высших психических функций и ограничены возможности развития произвольного внимания, восприятия, памяти, словесно-логического мышления, что существенно замедляет познавательную деятельность таких обучающихся и делает необходимым создание специальных условий для их обучения. Усвоение учебного материала обучающимися с нарушением интеллекта растянуто во времени и происходит низкими темпами, поэтому объемом программного материала они овладевают за более длительный период.

## **2.2. Требования к абитуриенту**

На обучение по программе профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий» принимаются инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, освоившие программу обучения в специальных (коррекционных) школах для учащихся с ограниченными возможностями без получения среднего общего образования.

Приём на обучение по профессии проводится по личному заявлению абитуриента с предоставлением оригинала или копии документов, удостоверяющих его личность, гражданство, оригинала документа об образовании.

Инвалиды при поступлении на адаптированную образовательную программу должны предъявить индивидуальную программу реабилитации или абилитации (ИПРА) инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по адаптированной образовательной программе, содержащую информацию о необходимых условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда. Лица с ОВЗ при поступлении на обучение по адаптированной образовательной программе должны предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии.

### **3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

#### **3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:**

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

#### **3.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:**

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

### **4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ АОП**

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

#### **4.1. Общие компетенции**

ОК. 1 Понимать сущность и социальную значимость своей 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.

#### 4.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование
<b>ВПД 1</b>	<b>Выполнение работ по обработке и мытью посуды, производственного инвентаря и оборудования</b>
ПК 1.1	Производить обработку, мойку и хранение посуды, оборудования, производственного инвентаря.
ПК 1.2	Составлять специальные моющие растворы.
<b>ВПД 2</b>	<b>Выполнение работ по кулинарной обработке сырья и приготовления полуфабрикатов</b>
ПК2.1	Производить кулинарную обработку сырья.
ПК2.2	Подготавливать полуфабрикаты из овощей и грибов.
ПК2.3	Подготавливать полуфабрикаты из мяса и домашней птицы.
ПК 2.4	Подготавливать полуфабрикаты из рыбы.

#### 4.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	<b>ЛР 1</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	<b>ЛР 2</b>
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	<b>ЛР 3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям	<b>ЛР4</b>

труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	<b>ЛР5</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	<b>ЛР6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР7</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. ЛР 8 Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	<b>ЛР8</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	<b>ЛР9</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<b>ЛР10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	<b>ЛР11</b>
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	<b>ЛР12</b>



## **5. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

### **5.1. Учебный план**

Учебный план составлен на основе Профессионального стандарта Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. №610н, примерных программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ с учетом их психофизических особенностей.

Учебный план предусматривает:

- создание условий для воспитания, становления и формирования личности слушателя, для развития его склонностей, интересов и способности к социальному самоопределению;
- комплектование группы до 15 человек;
- овладение знаниями в объеме, определенном едиными требованиями обязательного минимума содержания профессиональной подготовки;
- коррекция недостатков в развитии, индивидуальная и групповая работа, направленная на преодоление трудностей слушателей в овладении отдельными дисциплинами, проблем в общении.

Учебный план АОППП без получения среднего общего образования для слушателей с ограниченными возможностями здоровья (для детей с легкой умственной отсталостью) построен с учётом требований современной жизни общества и тех проблем, которые затрагивают интересы и потребности детей с отклонениями в развитии этого вида.

Своевременное обеспечение адекватных условий обучения и воспитания детей с легкой умственной отсталостью способствует преодолению неуспеваемости учащихся, охране здоровья, профилактике асоциального поведения, коррекции их психических и физических нарушений.

Общепрофессиональные и профессиональные компоненты реализуются также и через коррекционно-развивающую, адаптационную область, где особое внимание уделяется формированию навыков адаптации личности в современных жизненных условиях.

Учебный год начинается с 1 сентября и заканчивается 30 июня.

Календарный учебный график разрабатывается при обязательном соблюдении продолжительности сессии, производственной и учебной практики, каникул, промежуточной аттестации и сроков проведения итоговой аттестации.

Учебный план для профессиональной подготовки рабочих по профессии  
(Приложение).

## **5.2. Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации АОППО, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график служит для организации учебного процесса при освоении АОППО, формируется на учебный год на основе требований ФГОС СПО.

### **СТРУКТУРА УЧЕБНОГО ПЛАНА**

Число учебных дней в неделе 5

Недельная нагрузка – 30 часов в неделю.

**I курс: 52 недели, в том числе:**

**I полугодие: - 17 недель**

2 недели – зимние каникулы

**II полугодие: - 22 недели**

1 неделя – промежуточная аттестация

1 неделя – дополнительные каникулы

9 недель – летние каникулы

**II курс: 43 недели, в том числе:**

**I полугодие: - 17 недель**

2 недели – зимние каникулы

**II полугодие: - 22 недели (из них 10 недель производственной практика)**

1 неделя – итоговая аттестация

1 неделя – дополнительные каникулы

индекс	Наименование циклов, блоков, дисциплин, практик	Форма аттестации	Всего часов	Распределение нагрузки по курсам, семестрам (час)													
				1 курс						Итого 1 курс	2 курс						Итого 2 курс
				1 семестр			2 семестр				3 семестр			4 семестр			
				17 недель			22 недели				17 недель			22 недели			
Всего	Теоретические	Практические	Всего	Теоретические	Практические	Всего	Теоретические	Практические	Всего	Теоретические	Практические	Всего	Теоретические	Практические			
<b>ОПЦ.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>		<b>326</b>	<b>34</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>86</b>	<b>18</b>	<b>68</b>	<b>120</b>	<b>50</b>	<b>14</b>	<b>36</b>	<b>156</b>	<b>66</b>	<b>90</b>	<b>206</b>
ОПЦ.01	Основы профессиональной деятельности	ДЗ	50								50	14	36				50
ОПЦ.02	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	56											56	16	40	56
ОПЦ.03	Охрана труда	ДЗ	44											44	22	22	44
ОПЦ.04	Оборудование предприятий общественного питания	ДЗ	88	34	16	18	54	10	44	88							
ОПЦ.05	История родного края	ДЗ	24											24	20	4	24
ОПЦ.06	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	64				32	8	24	32				32	8	24	32
<b>ПЦ.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>		<b>1616</b>	<b>320</b>	<b>17</b>	<b>303</b>	<b>456</b>	<b>22</b>	<b>434</b>	<b>776</b>	<b>358</b>	<b>17</b>	<b>341</b>	<b>482</b>	<b>10</b>	<b>472</b>	<b>840</b>
ПЦ.01	Технология уборки производственных помещений	ЭК	254	70	5	55	70	6	64	140	86	5	81	28	2	16	114
ПЦ.02	Технология подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды		206	56	6	50	68	8	60	124	66	6	60	16	4	12	82
ПЦ.03	Технология подготовки сырья и продуктов и продуктов для дальнейшего приготовления		232	56	6	60	88	8	80	144	66	6	60	22	4	18	88

	блюд																
УП	Учебная практика	ДЗ	624	138		138	230		230	368	140		140	116		116	256
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	300										300		300	300	
<b>АЦ.00</b>	<b>Адаптационный учебный цикл</b>		<b>294</b>	<b>122</b>	<b>24</b>	<b>98</b>	<b>104</b>	<b>8</b>	<b>96</b>	<b>226</b>	<b>68</b>	<b>14</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>68</b>
<b>АЦ.01</b>	Основы интеллектуального труда	3	78	44	8	36	34	8	26	78							
<b>АЦ.02</b>	Психология личности и профессиональное самоопределение	3	78	78	16	62				78							
<b>АЦ.03</b>	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	3	34								34	8	26				34
<b>АЦ.04</b>	Коммуникативный практикум	3	70				70		70	70							
<b>АЦ.05</b>	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	3	34								34	6	28				34
<b>ФК.00</b>	Физическая культура	3	134	34		34	44		44	78	34		34	22		22	56
<b>ИА</b>	<b>Итоговая аттестация</b>		<b>30</b>											30		30	30
	Квалификационный экзамен всего, в том числе:	ЭК	4											4		4	4
	проверка теоретических знаний	2 часа на группу	2											2		2	
	практическая квалификационная работа	2 часа на 1 чел.	2											2		2	
	Консультации		26											26		26	26
	<b>Итого</b>		<b>2400</b>	<b>510</b>	<b>57</b>	<b>453</b>	<b>690</b>	<b>48</b>	<b>642</b>	<b>1200</b>	<b>510</b>	<b>45</b>	<b>465</b>	<b>690</b>	<b>76</b>	<b>558</b>	<b>1200</b>



**5.3. Рабочие программы дисциплин общепрофессионального цикла.**

**5.4. Рабочие программы дисциплин профессионального цикла.**

**5.5. Программы адаптационного учебного цикла.**

**5.6. Программы учебной и производственных практик.**

**5.7. Программа государственной итоговой аттестации.**

## **6. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы**

### **6.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.**

Текущий контроль успеваемости обучающихся—это систематическая проверка, проводимая педагогом в ходе осуществления образовательной деятельности в соответствии с адаптированной образовательной программой. Проведение текущего контроля направлено на обеспечение выстраивания образовательного процесса максимально эффективным образом для достижения результатов освоения адаптированной образовательной программы. Текущий контроль знаний может иметь следующие виды: входной и рубежный. Формами текущего контроля успеваемости могут быть оценка устных ответов обучающихся, самостоятельной, практической и контрольных работ. Оценки выставляются в журнал теоретического обучения по пятибалльной системе.

Входной контроль знаний обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ проводится в начале учебного года с целью определения их способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала.

Форма входного контроля для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предусматривается для них увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Формы текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся не позднее первых двух месяцев от начала обучения. Для промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с интеллектуальными нарушениями) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин.

Виды и сроки проведения текущего контроля знаний обучающихся

устанавливаются рабочей программой учебной дисциплины и отражаются в календарно-тематическом плане.

Формы и сроки проведения промежуточной аттестации определяются учебным планом.

Целью промежуточной аттестации являются:

- объективное установление фактического уровня освоения адаптированной образовательной программы и достижение результатов освоения адаптированной образовательной программы инвалидами и обучающимися с ОВЗ (с интеллектуальными нарушениями);
- оценка достижений конкретного обучающегося, позволяющая выявить пробелы в освоении им адаптированной образовательной программы;
- оценка динамики индивидуальных образовательных достижений;
- обеспечение основания перевода обучающегося с курса на курс и допуск к итоговой аттестации.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- дифференцированный зачет по отдельной учебной дисциплине;
- экзамен, экзамен квалификационный.

Промежуточная аттестация обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ (с интеллектуальными нарушениями) подразделяется на:

- семестровую аттестацию–оценку качества усвоения обучающимися содержания какой-либо части учебного предмета по итогам семестра на основании текущей аттестации;
- годовую аттестацию–оценку качества усвоения обучающимися всего объема содержания учебного предмета или циклов за учебный год.

Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися. При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы учебного предмета (дисциплины, курса, модуля), практики и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем (мастером производственного обучения) с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

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

Фонды оценочных средств доводятся до сведения обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ (с интеллектуальными нарушениями) в доступной для них форме.

## **6.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья**

Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по адаптированной основной программе профессионального обучения по профессии 13249 «Кухонный рабочий» является обязательной и

осуществляется после освоения программы в полном объеме.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план (индивидуальный учебный план).

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена и включает в себя:

- практическую квалификационную работу;
- проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках по профессии.

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

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

По результатам сдачи квалификационного экзамена присваивается квалификация «Рабочий» 1 разряд.

На подготовку и проведение итоговой аттестации отводится 1 неделя.

После окончания техникума выпускникам, освоившим программу, профессиональной подготовки в полном объеме и прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего установленного образца.

## **7. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями**

### **7.1. Кадровое обеспечение**

Кадровое обеспечение включает в штат техникума должности педагога-психолога, социального педагога (социального работника), специалиста по специальным техническим и программным средствам обучения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов и других необходимых специалистов с целью комплексного сопровождения их обучения.

Ассистент (помощник/мастер, выполняющий функцию классного руководителя) оказывает техническую помощь в части передвижения по колледжу, получении информации и ориентации, в обеспечении коммуникации, в том числе с использованием коммуникативных устройств, планшетов, средств альтернативной коммуникации. Ассистент (помощник) обеспечивает или консультирует по подбору и использованию технических средств, необходимых для эффективного освоения программ СПО и ПО, в том



числе технических средств, обеспечивающих социально-бытовую адаптацию в образовательном процессе.

Работа педагога-психолога (психолога, специального психолога) с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами в профессиональных образовательных организациях заключается в создании благоприятного психологического климата, формировании условий, стимулирующих личностный и профессиональный рост, обеспечении психологической защищённости абитуриентов и обучающихся, поддержке и укреплении их психического здоровья, содействию социально-психологической адаптации обучающихся с инвалидностью в колледже.

Социальный педагог (социальный работник) осуществляет социальную защиту, выявляет потребности обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и их семей в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации и социализации.

Специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения инвалидов помогают использовать эти средства педагогам и обучаемым, содействующих в обеспечении обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов дополнительными способами передачи, освоения и воспроизводства учебной информации, занимающихся разработкой и внедрением специальных методик, информационных технологий и дистанционных методов обучения.

Педагогические кадры ознакомлены с психолого-физиологическими особенностями обучающихся с инвалидностью и лиц с ОВЗ и учитывать их при организации образовательного процесса.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (ст. 46 Федерального закона от 29 декабря 2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (редакция от 30 декабря 2021 г.).

Вопрос обеспечения вышеуказанными специалистами решен:

- введением должностей в штатное расписание;
- расширением должностных обязанностей педагогических работников: социального педагога, педагога-психолога и других;
- использованием ресурсов других организаций на основе договора о сетевом взаимодействии.

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

Реализация адаптированной образовательной программы 13249 «Кухонный рабочий» обеспечивается доступом каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) адаптированной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

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

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Обеспечивается доступ к ним обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

### **7.3. Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения.**

Материально-техническое обеспечение реализации программы профессионального обучения по профессии 13249 «Кухонный рабочий», адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья, отвечает санитарным и противопожарным нормам и особым образовательным потребностям обучающихся, создана безбарьерная архитектурная среда в учебном корпусе, обеспечена доступность прилегающей территории, входных путей, путей перемещения внутри здания, наличие санитарно-гигиенических помещений.

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ, практических занятий и теоретической подготовки.

Кабинеты, в которых обучаются лица с ОВЗ, оборудованы компьютерной техникой, видеотехникой (мультимедийными проекторами). Особую роль в обучении лиц с ОВЗ играют видеоматериалы.

Оборудование учебного кабинета: учебные кабинеты, оснащенные наглядными учебными пособиями, препаратами, материалами для преподавания дисциплин профессионального цикла, а также оборудованием для организации практических занятий.

### **7.4. Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

Практика является обязательным разделом образовательной программы по профессии 13249 «Кухонный рабочий», адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в

рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

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

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

При необходимости для прохождения инвалидами практики создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями приказа Минтруда России от 19.11.2013 г. № 685н «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности».

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

В техникуме выстроена эффективная система психолого-педагогического сопровождения и реабилитации обучающихся с ОВЗ и инвалидов, которую осуществляют специалисты высокой квалификации: психолог, социальный педагог, преподаватели и включает в себя: социально-педагогическую и психологическую реабилитацию (социальная диагностика и консультирование; правовая защита обучающихся; диагностика эмоционального состояния; разработка индивидуальной программы; оказание психологической помощи и поддержки обучающимся в сложных жизненных ситуациях; психологическая поддержка студентов в учебном процессе; специфические методические приемы и средства обучения; дисциплины коррекционной направленности по развитию познавательной активности, межличностного общения, расширению социальных связей и т.д.).

Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, которая носит название «сопровождение». Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер и особенно актуально, когда у обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья возникают проблемы учебного, адаптационного, коммуникативного характера, препятствующие своевременному формированию необходимых компетенций. Сопровождение носит непрерывный и комплексный характер:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения;

- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;

- профилактически-оздоровительное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, гармонизацию их психического состояния, профилактику обострений основного заболевания, а также на нормализацию фонового состояния, включая нормализацию иммунного статуса, что непосредственно снижает риск обострения основного заболевания;

- социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации. Это содействие в решении транспортных вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, назначение именных и целевых стипендий различного уровня, организация досуга, летнего отдыха обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения и т.д.

Для осуществления личностного, индивидуализированного социального сопровождения обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья техникум внедряет такую форму сопровождения, как волонтерское движение среди студенчества. Волонтерское движение не только способствует социализации инвалидов, но и влияет на развитие общекультурного уровня у остальных обучающихся, формирует гражданскую, правовую и профессиональную позицию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Инвалиды и обучающиеся с ОВЗ имеют возможность принимать участие в студенческом самоуправлении, спортивных секциях и творческих коллективах. В техникуме организовано привлечение обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья к участию в конкурсах и олимпиадах профессионального мастерства на различных уровнях, таких как: чемпионат профессионального мастерства «Абилимпикс», научно-практические конференции и др. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, ее профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства.

## **8. Разработчики адаптированной образовательной программы:**

**Хмыз Е.В.**, преподаватель общеобразовательных дисциплин ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»

**Шатохин В.И.**, педагог - организатор ОБЖ ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»

**Ткачев В.И.**, преподаватель общеобразовательных дисциплин ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»

**Нечаева А.А.**, преподаватель общеобразовательных дисциплин ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»

**Карих О.А.**, преподаватель общеобразовательных дисциплин ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»

**Тарарин В.В.**, преподаватель общеобразовательных дисциплин ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»

**Зюбан М.С.**, преподаватель специальных дисциплин ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»

## **9. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе**

Выбор методов обучения при реализации АОППО обуславливается целями обучения, содержанием обучения, исходным уровнем имеющихся знаний, умений, навыков, уровнем профессиональной подготовки педагогов, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия информации обучающимися, наличием времени на подготовку и т.д.

В образовательном процессе с целью улучшения качества обучения и учета индивидуальных психофизических особенностей, оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений, создания комфортного психологического климата в группе, с учетом рекомендаций для разных групп обучаемости могут использоваться образовательные технологии:

<b>Технологии</b>	<b>Цель</b>	<b>Адаптированные методы</b>	<b>Группы обучаемости</b>
Проблемное обучение	Развитие познавательной способности, активности, творческой самостоятельности обучающихся с ОВЗ и инвалидов	Поисковые методы, постановка познавательных задач с учетом индивидуального социального опыта и особенностей обучающихся с ОВЗ и инвалидов	I

Концентрированное обучение	Создание блочной структуры учебного процесса, наиболее отвечающей особенностям здоровья обучающихся с ОВЗ и инвалидов	Методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся с ОВЗ и инвалидов	I, II, III
Модульное обучение	Гибкость обучения, его приспособление к индивидуальным потребностям обучающихся с ОВЗ и инвалидов	Индивидуальные методы обучения: индивидуальный темп и график обучения с учетом уровня базовой подготовки обучающихся с ОВЗ и инвалидов	I, II, III
Дифференцированное обучение	Создание оптимальных условий для выявления индивидуальных интересов и способностей обучающихся с ОВЗ и инвалидов	Методы индивидуального личностно-ориентированного обучения с учетом ОВЗ и личностных психолого-физиологических особенностей	I, II, III
Развивающее обучение	Ориентация учебного процесса на потенциальные возможности обучающихся с ОВЗ и инвалидов	Вовлечение обучающихся с ОВЗ и инвалидов в различные виды деятельности, Развитие сохраненных возможностей	I, II
Социально-активное, интерактивное обучение	Моделирование предметного и социального содержания учебной деятельности обучающихся с ОВЗ и инвалидов	Методы социально-активного обучения: метода на конкретные ситуации, игровое моделирование или имитационные игры, игровое производственное проектирование, мозговой штурм с учетом социального опыта обучающихся с ОВЗ и инвалидов	I
Рефлексивное обучение, развитие критического мышления	Интерактивное вовлечение обучающихся с ОВЗ и инвалидов в групповой образовательный процесс	Интерактивные методы обучения: вовлечение обучающихся с ОВЗ и инвалидов в различные виды деятельности, создание рефлексивных ситуаций по развитию адекватного восприятия собственных особенностей	I, II

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### АЦ.01. Основы интеллектуального труда

#### 1 Область применения программы

Рабочая программа адаптационной дисциплины АЦ.01 Основы интеллектуального труда является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии рабочего **13249 «Кухонный рабочий»** для лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушение интеллекта).

#### 2. Место дисциплины в программе профессионального обучения.

Дисциплина АЦ.01 Основы интеллектуального труда входит в адаптационный цикл.

#### 3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения адаптационной дисциплины АЦ.01 Основы интеллектуального труда обучающийся должен **уметь:**

1. составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников;
2. работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья;
3. выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументированно отстаивать собственную позицию;
4. представлять результаты своего интеллектуального труда;
5. ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты;
6. рационально использовать время и физические силы в образовательном процессе с учетом ограничений здоровья;
7. применять приемы тайм-менеджмента в организации учебной работы;
8. использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы.

В результате освоения адаптационной дисциплины АЦ.01 Основы интеллектуального труда обучающийся должен **знать:**

1. особенности интеллектуального труда обучающегося на различных видах аудиторных занятий;
2. основы методики самостоятельной работы;
3. принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией;
4. различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья;
5. способы самоорганизации учебной деятельности;
6. рекомендации по написанию учебно-исследовательских работ (доклад, тезисы, реферат, презентация и т.п.)

**Наименование разделов дисциплины** Структура образовательной организации  
Культура интеллектуального труда

**Вид промежуточной аттестации:** зачет

В рабочей программе прописаны условия реализации обучения. Представлено актуализированное информационное обеспечение обучения для обучающихся и интернет-ресурсы, а также требования к психолого-педагогическому сопровождению обучающихся и особенности реализации образовательного процесса.



## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### АЦ.02. Психология личности и профессиональное самоопределение

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины АЦ.02 Психология личности и профессиональное самоопределение является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии рабочего 13249 «Кухонный рабочий» для лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушение интеллекта).

#### 2. Место дисциплины в программе профессионального обучения.

Дисциплина АЦ.02 Психология личности и профессиональное самоопределение входит в адаптационный цикл.

#### 3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения адаптационной дисциплины АЦ.02 Психология личности и профессиональное самоопределение обучающийся должен **уметь:**

1. применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;
2. успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде;
3. использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения; на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессии
4. осуществлять осознанные и адекватный профессиональный выбор, и выбор собственного пути профессионального обучения;
5. планировать и составлять временную перспективу своего будущего.

В результате освоения адаптационной дисциплины АЦ.02 Психология личности и профессиональное самоопределение обучающийся должен **знать:**

1. методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности;
2. простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека; современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;
3. необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения; основные принципы и технологии выбора профессии.

#### Наименование разделов дисциплины

Психология личности. Психология профессиональной деятельности

**Вид промежуточной аттестации: зачет**

В рабочей программе прописаны условия реализации обучения. Представлено актуализированное информационное обеспечение обучения для обучающихся и интернет-ресурсы, а также требования к психолого-педагогическому сопровождению обучающихся и особенности реализации образовательного процесса.

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы дисциплины

### **АЦ.03. Адаптивные информационные и коммуникационные технологии**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины АЦ.03 Адаптивные информационные и коммуникативные технологии является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии рабочего **13249 «Кухонный рабочий»** для лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушение интеллекта).

#### **2. Место дисциплины в программе профессионального обучения.**

Дисциплина АЦ.03 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии входит в адаптационный цикл.

#### **3. Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения адаптационной дисциплины АЦ.03 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии обучающийся должен **уметь:**

1. Работать с программными средствами универсального назначения, соответствующими современным требованиям;
2. Осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленными задачами;
3. Иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
4. Использовать альтернативные средства коммуникации в учебной и будущей профессиональной деятельности;
5. Использовать специальные информационные и коммуникационные технологии в индивидуальной и коллективной учебной и будущей профессиональной деятельности;
6. Использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации индивидуального информационного пространства

В результате освоения адаптационной дисциплины АЦ.03 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии обучающийся должен **знать:**

1. Основы современных информационных технологий переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и другой информации;
2. Современное состояние уровня и направления развития технических и программных средств универсального и специального назначения;
3. Приемы использования компьютерной техники;
4. Приемы поиска информации и преобразование ее в формат, наиболее подходящий для восприятия с учетом ограничений здоровья.

### **Наименование разделов дисциплины**

Персональный компьютер – основное техническое средство информационной технологии.

Назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности.

Информационные и коммуникационные технологии как средства коммуникации

### **Вид промежуточной аттестации: зачет**

В рабочей программе прописаны условия реализации обучения. Представлено актуализированное информационное обеспечение обучения для обучающихся и интернет-ресурсы, а также требования к психолого-педагогическому сопровождению обучающихся и особенности реализации образовательного процесса.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### АЦ.04. Коммуникативный практикум

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины АЦ.04 Коммуникативный практикум является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии рабочего **13249 «Кухонный рабочий»** для лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушение интеллекта).

#### 2. Место дисциплины в программе профессионального обучения.

Дисциплина АЦ.04 Коммуникационный практикум входит в адаптационный цикл.

#### 3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения адаптационной дисциплины АЦ.04 Коммуникационный практикум обучающийся должен **уметь:**

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

В результате освоения адаптационной дисциплины АЦ.04 Коммуникационный практикум обучающийся должен **знать:**

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

**Наименование разделов дисциплины**

Основы коммуникации.

Виды социальных взаимодействий.

Конструирование цели жизни.

**Вид промежуточной аттестации:** зачет

В рабочей программе прописаны условия реализации обучения. Представлено актуализированное информационное обеспечение обучения для обучающихся и интернет-ресурсы, а также требования к психолого-педагогическому сопровождению обучающихся и особенности реализации образовательного процесса.

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы дисциплины

### **АЦ.05. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины АЦ.05 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии рабочего **13249 «Кухонный рабочий»** для лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушение интеллекта).

#### **2. Место дисциплины в программе профессионального обучения.**

Дисциплина АЦ.05 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний входит в адаптационный цикл.

#### **3. Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения адаптационной дисциплины АЦ.05 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний обучающийся должен

##### **уметь:**

1. Использовать нормы позитивного социального поведения;
2. Использовать свои права адекватно законодательству;
3. Обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
4. Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
5. Составлять необходимые заявления, обращения;
6. Составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;
7. Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.

В результате освоения адаптационной дисциплины АЦ.05 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний обучающийся должен

##### **знать:**

1. Механизмы социальной адаптации;
2. основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов;
3. Основы гражданского и семейного законодательства;
4. Основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;
5. Основные правовые гарантии инвалидов в области социальной защиты и образования;
6. Функции органов труда и занятости населения.

#### **Наименование разделов дисциплины**

Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия. Законодательство о правах инвалидов.

Основы гражданского и семейного законодательства.

Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов.

Профессиональная подготовка и трудоустройство инвалидов. Медико-социальная экспертиза.

Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации или абилитации инвалидов.

**Вид промежуточной аттестации:** зачет

В рабочей программе прописаны условия реализации обучения. Представлено актуализированное информационное обеспечение обучения для обучающихся и интернет-ресурсы, а также требования к психолого-педагогическому сопровождению обучающихся и особенности реализации образовательного процесса.



## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы дисциплины

### **ФК.00. Физическая культура**

#### **1. Область применения программы**

**Рабочая программа дисциплины ФК.00. Физическая культура** является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии рабочего **13249 «Кухонный рабочий»** для лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушение интеллекта).

#### **2. Место дисциплины в программе профессионального обучения.**

Дисциплина ФК.00. Физическая культура входит в адаптационный цикл.

#### **3. Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения адаптационной дисциплины ФК.00. Физическая культура обучающийся должен **уметь:**

1. Выполнять индивидуально подобранные комплексы гимнастики;
2. Составлять и выполнять небольшие комплексы общеразвивающих упражнений;
3. Преодолевать полосы препятствий с использованием разнообразных способов передвижения;
4. Выполнять комплексы упражнений общей физической подготовки;
5. Выполнять стартовые команды;
6. Выполнять соревновательные упражнения и технико-тактические действия в изучаемом разделе учебной программы;
7. Выполнять повороты на месте переступанием.

В результате освоения адаптационной дисциплины **ФК.00. Физическая культура** обучающийся должен **знать:**

1. правила техники безопасности на занятиях;
2. элементарные правила закаливания;
3. правила подвижных спортивных игр;
4. правила поведения на спортивных площадках;
5. правила распределения сил на средних дистанциях;
6. технику выполнения эстафетного бега;
7. технику выполнения прыжка в длину
8. правила поведения на лыжне и снежном склоне;
9. технику попеременного двухшажного хода и одновременных ходов.

#### **Наименование разделов дисциплины**

Оздоровительная и корригирующая гимнастика.

Подвижные игры. Гимнастика.  
Лыжная подготовка. Спортивные игры.  
Легкая атлетика.

**Вид промежуточной аттестации:** зачет

В рабочей программе прописаны условия реализации обучения. Представлено актуализированное информационное обеспечение обучения для обучающихся и интернет-ресурсы, а также требования к психолого-педагогическому сопровождению обучающихся и особенности реализации образовательного процесса.

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы дисциплины

### **ОПЦ.01. Основы профессиональной деятельности**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины ОПЦ.01 Основы профессиональной деятельности является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии рабочего **13249 «Кухонный рабочий»** для лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушение интеллекта).

#### **2. Место дисциплины в программе профессионального обучения.**

Дисциплина ОПЦ.01 Основы профессиональной деятельности входит в общепрофессиональный цикл.

#### **3. Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины ОПЦ.01 Основы профессиональной деятельности обучающийся должен **уметь:**

1. использовать свои права адекватно законодательству;
2. обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
3. анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
4. составлять необходимые заявительные документы;
5. использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.

В результате освоения дисциплины ОПЦ.01 Основы профессиональной деятельности обучающийся должен **знать:**

1. классификации профессий, трудности и типичные ошибки при выборе профессии;
2. основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;
3. основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;
4. современное состояние рынка труда, классификацию профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;
5. функции органов труда и занятости населения.

#### **Наименование разделов дисциплины**

Соотношение личностной и профессиональной позиций. Профессиональное и личностное самоопределение.

Эмоционально-волевая сфера личности.

Основы финансовой грамотности.

**Вид промежуточной аттестации:** дифференцированный зачет

В рабочей программе прописаны условия реализации обучения. Представлено актуализированное информационное обеспечение обучения для обучающихся и интернет-ресурсы, а также требования к психолого-педагогическому сопровождению обучающихся и особенности реализации образовательного процесса.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### ОПЦ.02. Безопасность жизнедеятельности

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины ОПЦ.02 Безопасность жизнедеятельности является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии рабочего **13249 «Кухонный рабочий»** для лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушение интеллекта).

#### 2. Место дисциплины в программе профессионального обучения.

Дисциплина ОПЦ.02 Безопасность жизнедеятельности входит в общепрофессиональный цикл.

#### 3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины ОПЦ.02 Безопасность жизнедеятельности обучающийся должен **уметь:**

1. правильно реагировать на оповещения о чрезвычайных ситуациях;
2. вести здоровый образ жизни;
3. оказывать первую помощь при травмах;
4. обеспечивать комфортные условия труда;
5. соблюдать личную гигиену, предупреждать инфекционные заболевания.

В результате освоения дисциплины ОПЦ.02 Безопасность жизнедеятельности обучающийся должен **знать:**

1. классификацию чрезвычайных ситуаций;
2. вредные факторы производственной среды;
3. санитарно-технические требования к производственным помещениям.

#### Наименование разделов дисциплины

Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности.

Государственная система обеспечения безопасности населения. Основы медицинских знаний.

#### Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

В рабочей программе прописаны условия реализации обучения. Представлено актуализированное информационное обеспечение обучения для обучающихся и интернет-ресурсы, а также требования к психолого-педагогическому сопровождению обучающихся и особенности реализации образовательного процесса.

**АННОТАЦИЯ**  
рабочей программы дисциплины

**ОПЦ.03. Охрана труда**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины ОПЦ.03 Охрана труда является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии рабочего **13249 «Кухонный рабочий»** для лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушение интеллекта).

**2. Место дисциплины в программе профессионального обучения.**

Дисциплина ОПЦ.03 Охрана труда входит в общепрофессиональный цикл.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины ОПЦ.03 Охрана труда обучающийся должен **уметь:**

1. соблюдать санитарные требования на территориях и объектах;
2. использовать инструкции по электробезопасности оборудования;
3. использовать безопасные приемы при работе инструментом;
4. применять средства индивидуальной и коллективной защиты;
5. проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности;
6. соблюдать правила личной гигиены.

В результате освоения дисциплины ОПЦ.03 Охрана труда обучающийся должен **знать:**

1. основы безопасности труда на территориях и объектах;
2. требования по охране труда при производстве работ;
3. основы электробезопасности;
4. основные причины возникновения пожаров и взрывов;
5. основы гигиены труда.

**Наименование разделов дисциплины**

Основы охраны труда.

Управление безопасностью  
труда.

Воздействие на человека негативных факторов.

Специальные вопросы обеспечения охраны труда и безопасности производственной деятельности.

**Вид промежуточной аттестации:** дифференцированный зачет

В рабочей программе прописаны условия реализации обучения. Представлено актуализированное информационное обеспечение обучения для обучающихся и интернет-ресурсы, а также требования к психолого-педагогическому сопровождению обучающихся и особенности реализации образовательного процесса.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### ОПЦ.04 «Оборудование предприятия общественного питания»

**Место учебной дисциплины в структуре адаптационной образовательной программы:** дисциплина к профессиональному циклу учебного плана.

Цели и задачи учебной дисциплины- требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

-подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

-соблюдать правила охраны труда при работе с основным технологическим оборудованием и производственным инвентарем кулинарного и кондитерского производства;

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

□ назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования;

□ устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

□ назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

**3.Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 88 часов.**

1 курс –59 часов

**Итоговый контроль в форме :** дифференцированный зачет

В рабочей программе прописаны условия реализации обучения. Представлено актуализированное информационное обеспечение обучения для обучающихся и интернет-ресурсы, а также требования к психолого-педагогическому сопровождению обучающихся и особенности реализации образовательного процесса.

**АННОТАЦИЯ**  
рабочей программы дисциплины  
**ОПЦ.05 История родного края**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины ОПЦ.05 История родного края является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии рабочего **13249 «Кухонный рабочий»** для лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушение интеллекта).

**2. Место дисциплины в программе профессионального обучения.**

Дисциплина ОПЦ.05 История родного края входит в общепрофессиональный цикл.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины ОПЦ.05 История родного края обучающийся должен **уметь:**

- воспринимать историческую информацию;
- работать с исторической картой; записывать исторические факты, даты;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

В результате освоения дисциплины ОПЦ.05 История родного края обучающийся должен **знать:**

- основные факты, процессы и явления, характеризующие взаимосвязь отечественной истории с историей родного края;
- особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;
- значение «малой родины» для человека;
- основные исторические события, термины и даты.

**Вид промежуточной аттестации:** дифференцированный зачет

В рабочей программе прописаны условия реализации обучения. Представлено актуализированное информационное обеспечение обучения для обучающихся и интернет-ресурсы, а также требования к психолого-педагогическому сопровождению обучающихся и особенности реализации образовательного процесса.



## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### ОПЦ.06 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа адаптированной учебной дисциплины **ОПЦ.06 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены** является частью образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья 13249 Кухонный работник на основе требований Профессионального стандарта Индустрии питания по профессии «Кухонный работник».

1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки: общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Соблюдать требования санитарии и гигиены при хранении и обработке продуктов.
- Соблюдать личную гигиену.
- Выбирать правильные способы соблюдения санитарии и гигиены на рабочем месте.
- Выбирать спецодежду в соответствии с выполняемым заданием.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Важность соблюдения безопасности продукции производства на предприятии питания.
- Возможные типы опасностей производства (микробиологические, физические, химические, аллергические).
- Основные причины возникновения рисков в области безопасности продукции производства (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные загрязнения, здоровье персонала, паразиты и прочее).
- Риски в области безопасности продукции производства, существующие на рабочих местах.
- Понятие о микробах и эпидемиологии в области питания.
- Краткие сведения о кишечных инфекционных заболеваниях.
- Виды гельминтозов и их профилактику.
- Виды мух, паразитов и грызунов и меры предупреждения заражения ими.
- Пищевые отравления и их предупреждение.
- Личную гигиену работников и ее значение для предупреждения пищевых отравлений и заболеваний.

- Необходимость соблюдения личной гигиены (чистая одежда, наличие головных уборов, тщательное мытье рук после туалета, до начала работы, после работы с сырыми продуктами и отходами).

- Правила мытья рук.

- Типы защитной одежды для разных видов работ (складирование, подготовка продуктов).

- Риски в области безопасности продукции, связанные с персоналом (инфекции, болезни, ношение аксессуаров и прочее).

- Правила обработки открытых ран (порезы, нагноения, ожоги).

#### 1.4. Результаты освоения АОП:

Результатом освоения программы профессиональной дисциплины является овладение обучающимися знаниями и умениями по организации рабочего места кухонного работника, в том числе по общим (ОК) и профессиональным (ПК) компетенциям:

ОК 1. Рационально организует свою работу.

ОК 2. Соблюдает личную гигиену.

ОК 3. Взаимодействует с другими работниками и руководством.

ОК 4. Адекватно реагирует на внештатные ситуации в рамках своей ответственности.

ПК 1.1 Моет производственные помещения.

ПК 1.2 Проводит дезинфекцию рабочих зон.

ПК 1.3 Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте.

ПК 2.1 Моет вручную и в посудомоечных машинах кухонную посуду

ПК 2.2 производственный инвентарь.

ПК 2.3 чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду

ПК 3.1 производственный инвентарь.

ПК 3.2 Содержит посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде. Моет вручную в посудомоечных машинах столовую посуду и приборы. Чистит и раскладывает на хранение столовую посуду и приборы.

В рабочей программе прописаны условия реализации обучения. Представлено актуализированное информационное обеспечение обучения для обучающихся и интернет-ресурсы, а также требования к психолого-педагогическому сопровождению обучающихся и особенности реализации образовательного процесса.

## Аннотация к рабочей программе ПЦ.01 Технология уборки производственных помещений

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности ПЦ.01 Технология уборки производственных помещений и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Рационально организовывает свою работу.
ОК 2.	Соблюдает личную гигиену.
ОК 3.	Взаимодействует с другими работниками и руководством.
ОК 4.	Адекватно реагирует на внештатные ситуации в рамках своей ответственности.

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ПК 1.1	Моет производственные помещения.
ПК 1.2	Проводит дезинфекцию рабочих зон.
ПК 1.3	Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте.

Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального обучения, должен обладать специальными компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

СК 4. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

СК5. Уметь проявлять культуру общения, грамотность устной речи в общении с коллегами, руководством.

### 1.1.3. Перечень личностных результатов

<b>Код</b>	<b>Наименование личностных результатов</b>
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 15	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

### 1.1.4. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Выполнять трудовые действия	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений;</li> <li>– пользоваться средствами уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений;</li> <li>– соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.</li> </ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– структуру и планировку производственных помещений;</li> <li>– представление о работе кухни;</li> <li>– виды поверхностей стен и полов производственных помещений;</li> <li>– правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений;</li> <li>– правила использования моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений;</li> <li>– виды уборочной техники, применяемой для уборки производственных помещений;</li> <li>– инструкции по использованию уборочной техники в процессе подготовки производственных помещений;</li> <li>– средства уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений, и правила их применения;</li> <li>– важность использования средств уборки, моющих и дезинфицирующих средств по назначению;</li> <li>– рациональные методы и приемы выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу и окончанию работы;</li> <li>– требования санитарии и гигиены при подготовке производственных помещений;</li> <li>– возможные последствия нарушения требований гигиены и санитарии;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования к технике безопасности при уборке производственных помещений;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при уборке производственных помещений;</li> <li>– правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств предназначенных для последующего использования.</li> </ul>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– мыть производственные полы и стены производственных помещений;</li> <li>– проводить дезинфекцию в рабочих зонах;</li> <li>– проводить генеральную уборку производственных помещений;</li> <li>– поддерживаться в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня;</li> <li>– пользоваться уборочной техникой и средствами уборки;</li> <li>– пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений.</li> </ul>

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов - 234

Из них на освоение МДК 234 часа,  
 практики, в том числе учебная практика 180 часов;  
 производственная 108 часов.

Промежуточная аттестация – Дифференцированный зачет.

В рабочей программе прописаны условия реализации обучения. Представлено актуализированное информационное обеспечение обучения для обучающихся и интернет-ресурсы, а также требования к психолого-педагогическому сопровождению обучающихся и особенности реализации образовательного процесса.

## Аннотация к рабочей программе.

### ПЦ.02 Технология подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности ПЦ.02 «Технология подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды» и соответствующие ему общие, профессиональные и специальные компетенции.

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Рационально организовывает свою работу.
ОК 2.	Соблюдает личную гигиену.
ОК 3.	Взаимодействует с другими работниками и руководством.
ОК 4.	Адекватно реагирует на внештатные ситуации в рамках своей ответственности.

##### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ПК 2.1	Моет вручную и в посудомоечных машинах кухонную посуду и производственный инвентарь.
ПК 2.2	Чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь.
ПК 2.3	Содержит посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде.

##### 1.1.3. Перечень личностных результатов

Код	Наименование личностных результатов
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 15	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального обучения, должен обладать специальными компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

СК 4. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

СК5. Уметь проявлять культуру общения, грамотность устной речи в общении с коллегами, руководством.

*1.1.4. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:*

Выполнять трудовые действия	<ul style="list-style-type: none"> <li>– принимать столовую посуду и приборы в моечное отделение для столовой посуды;</li> <li>– удалять остатки пищи с посуды и производственного инвентаря;</li> <li>– мыть и ополаскивать производственный, кухонную, столовую посуду и приборы ручным, механическим способом, в посудомоечной машине;</li> <li>– сушить и раскладывать кухонную и столовую посуду, производственный инвентарь и приборы по местам;</li> <li>– чистить все типы поверхностей кухонной и столовой посуды, производственного инвентаря и приборов;</li> <li>– пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов.</li> </ul>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья кухонной, столовой посуды и приборов;</li> <li>- пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды и приборов;</li> <li>- чистить и мыть производственный инвентарь, кухонную, столовую посуду и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены;</li> <li>- обеспечивать правильные условия хранения чистой кухонной, столовой посуды и приборов, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.</li> </ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основную классификацию производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды и приборов;</li> <li>- виды поверхностей производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды и приборов и их характеристики;</li> <li>- требования к качеству подготовки производственного</li> </ul>

	<p>инвентаря и кухонной посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила чистки разных видов поверхностей производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды и приборов;</li> <li>- правила мойки производственного инвентаря и кухонной посуды ручным и механическим способом;</li> <li>- виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов ручным и механическим способом;</li> <li>- правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;</li> <li>- требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;</li> <li>- правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;</li> <li>- рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;</li> <li>- требования санитарии и гигиены при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;</li> <li>- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов.</li> </ul>
--	---

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 206.

Из них на освоение МДК 206 часов:

в том числе практических занятий 64 часа;

практики, в том числе учебная 144 часа;

производственная 144 часа.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

В рабочей программе прописаны условия реализации обучения. Представлено актуализированное информационное обеспечение обучения для обучающихся и интернет-ресурсы, а также требования к психолого-педагогическому сопровождению обучающихся и особенности реализации образовательного процесса.



**Аннотация к рабочей программе**  
**ПЦ.03 «Технология подготовки сырья и продуктов для**  
**дальнейшего приготовления блюд»**

**Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих для лиц с ограниченными возможностями здоровья из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида по профессии 13249 «Кухонный рабочий»

**Место дисциплины в структуре программы:**

Дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

**Цели и задачи**

В результате освоения ПМ. 01 Подготовка и санитарная обработка оборудования, инструментов, инвентаря и первичная обработка продуктов обучающийся должен уметь:

- оценивать состояние производственной санитарии на предприятии;
- пользоваться средствами индивидуальной и групповой защиты;
- соблюдать правила производственной санитарии и личной гигиены;
- соблюдать санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания;
- соблюдать санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре;
- соблюдать санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.
- применять приемы механической обработки и объяснять технологические процессы первичной обработки овощей, грибов и рыбы, в том числе производить нарезку овощей различными способами.
- обрабатывать картофель, корнеплоды, капустные, луковые, тыквенные, томатные, десертные овощи, зелень в зависимости от кулинарного использования и с сохранением витаминов и других питательных веществ.
- обрабатывать замороженные, сушеные, квашеные и соленые овощи. Использование отходов овощей. Обрабатывать свежие, соленые и сушеные грибы.
- организация рабочего места при первичной обработке овощей и приготовлении полуфабрикатов.
- оттаивать мороженую рыбу. Вымачивать соленую рыбу. Обрабатывать рыбу с костным скелетом.
- готовить полуфабрикаты из рыбы для варки и припускания: целыми тушками, звеньями и порционными кусками, полуфабрикатов для жарения. Использовать отходы при обработке рыбы.
- организовывать рабочее место кухонного рабочего.

- применять приемы механической обработки и объяснять технологические процессы первичной обработки мяса и домашней птицы.
- оттаивать мороженое мясо. Обмывать, срезать клеймо, обсушивать мясо. обрабатывать субпродукты и пищевые отходы .
- производить кулинарную обработку круп, бобовых, яиц. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

Обучающийся **должен знать:**

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

- гигиенические критерии оценки условий труда;
- виды и характеристики вредных производственных факторов;
- санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда;
- причины и меры предупреждения пожаров и взрывов;
- нормативные документы по основам профгигиены, профсанитарии и пожарной безопасности;
- личную гигиену работников предприятий общественного питания;
- санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания;
- санитарные требования к оборудованию, инвентарю и таре;
- санитарно-гигиенические требования к сырью;
- санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и технологическому оборудованию.
- правила, способы, приемы, технологические процессы и приемы механической первичной обработки, применяемые при выполнении операций по подготовке овощей, грибов и рыбы к тепловой обработке. Знать требования к качеству, хранению и транспортировке полуфабрикатов. Причина потемнения картофеля и способы предотвращения потемнения.
- краткую характеристику поступающего сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Обработку рыбы с костным скелетом, способы разделки в зависимости от размера и кулинарного использования.
- правила, способы, приемы, технологические процессы и приемы механической первичной обработки, применяемые при выполнении операций по подготовке мяса и домашней птицы к тепловой обработке.
- правила, способы, приемы, технологические процессы и приемы механической первичной обработки, применяемые при выполнении операций по подготовке круп, бобовых, яиц , молока.
- основные и вспомогательные приемы тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов (правила варки, жарения, запекания и т.д.), значение данной обработки и классификацию приемов и основные процессы происходящие в продуктах, связанные с различными видами кулинарной обработки. Значение тепловой обработки продуктов.

<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b></p>	<p align="center"><b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b></p>
<p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p>	<p align="center"><b>ЛР 1</b></p>
<p>Соблюдающий нормы гражданского общества правопорядка, следующий идеалам</p>	<p align="center"><b>ЛР 2</b></p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда</p>	<p align="center"><b>ЛР 3</b></p>
<p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	<p align="center"><b>ЛР 4</b></p>
<p>Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми</p>	<p align="center"><b>ЛР 7</b></p>