



Министерство образования и науки Астраханской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Астраханской области «Астраханский технологический техникум»

Адаптированные основные программы профессионального обучения  
Икрянинский филиал

**РАССМОТРЕНО**

на заседании  
педагогического совета  
ГБПОУ АО «АТТ»  
Протокол № 5  
от 30.06.2025 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГБПОУ АО «АТТ»  
Лаптева Е.Г.  
приказом № 194  
от 30.06.2025 г.

**АДАПТИРОВАННАЯ  
ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

для лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального  
развития)

Профессия 13233 Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов

Наименование квалификации:

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения программы – 9 месяцев

Астрахань 2025 г.

Адаптированная основная программа профессионального обучения по программе профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих для лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) по профессии 13233 «Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов» без получения среднего общего образования, сроком обучения 9 месяцев, составлена с учетом требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 50, раздел «Добыча и переработка рыбы и морепродуктов» §10 Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов, 1-й разряд, §11 Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов, 2-й разряд, утвержденного Постановлением Минтруда РФ N 73 от 12.10.2000; Профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», утвержденного приказом Министерства труда России N 713н от 08.10.2020.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский технологический техникум».

Разработчики:

1. Хафизулина Ильмира Наильевна – старший методист ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум»;
2. Белоусова Анна Борисовна – заместитель директора по учебно-методической работе ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум»;
3. Замковая Елена Александровна – заведующий социально-воспитательной службой;
4. Серина Ирина Валериевна – заведующий учебной частью Икрянинского филиала ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум».

Программа рассмотрена и одобрена на заседании Методического совета ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум»

Протокол №5 от 27.06.2025

Старший методист

Хафизуллина И.Н.

Согласовано  
Директор ООО «Моряна»

Рябухин А.А.

## СОДЕРЖАНИЕ

- 1. Общие положения**
  - 1.1 Нормативно-правовые основы разработки АОППО
  - 1.2 Требования к поступающим
- 2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО**
  - 2.1 Цели и задачи реализации адаптированной основной программы профессионального обучения
  - 2.2 Область и объекты профессиональной деятельности
  - 2.3 Виды и задачи профессиональной деятельности
  - 2.4 Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО
  - 2.5 Результаты реализации АОППО
  - 2.6 Структура АОППО
  - 2.7 Трудоемкость АОППО
  - 2.8 Срок освоения АОППО
- 3 Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО**
  - 3.1 Учебный план
  - 3.2 Календарный учебный график
  - 3.3 Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального и адаптационного циклов
  - 3.4 Адаптированные программы профессиональных модулей
  - 3.5 Программа по адаптивной физической культуре
- 4 Контроль и оценка результатов освоения АОППО**
- 5 Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ**
  - 5.1 Кадровые обеспечение процесса обучения
  - 5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение
  - 5.3 Материально-техническое обеспечение
- 6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО**
- 7 Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся**
- Приложения**
  - 1 Учебный план и календарный график
  - 2 Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла
  - 3 Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла
  - 4 Адаптированные программы профессиональных модулей
  - 5 Программа адаптивной физической культуры
  - 6 Оценочные материалы
  - 7 Рабочая программа воспитания
  - 8 Календарный план воспитательной работы

## 1. Общие положения

Адаптированная основная программа профессионального обучения (АОППО) по программе профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих для лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), реализуемая ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум» по профессии 13233 «Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов» без получения среднего общего образования, представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде общей характеристики адаптированной основной программы профессионального обучения, учебного плана, календарного учебного графика, рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, рабочих программ учебных дисциплин, программ практик, иных компонентов, включенных в состав программы обучения и разработанную техникумом с учетом требований рынка труда, требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, Выпуск 50, раздел «Добыча и переработка рыбы и морепродуктов» §10 Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов, 1-й разряд, §11 Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов, 2-й разряд, утвержденного Постановлением Минтруда РФ N 73 от 12.10.2000.

Образовательный процесс выстроен с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся с целью создания благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации подростков с нарушениями интеллектуального развития.

Уровень развития внимания весьма низок, внимание рассеянное. Восприятие и ощущения формируются замедленно и с большим количеством недостатков. Низок темп зрительного восприятия. Для данных обучающихся характерно нарушение памяти. Чтобы прочно усвоить тему, им необходимо многократное повторение.

Обучающиеся не обдумывают своих действий, не предвидят результата, так как у них ослаблена регулирующая функция мышления. Они редко замечают свои ошибки, не умеют сопоставить свои мысли и действия. Большие затруднения представляют виды письменной деятельности под диктовку, им легче переписывать.

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 обучении практических навыков использовать наглядно-практический метод обучения. Словесная передача учебной информации является лишь дополнением к практическим и наглядным методам. В результате формируется трудовой стереотип, который способствует успешной вработываемости.

Профессиональная подготовка как система и процесс овладения навыками конкретной профессии играет определенную роль в реабилитации лиц с ограниченными возможностями здоровья (с легкой умственной отсталостью), именно она создает основу для реализации принципа равных возможностей.

### 1.1. Нормативно-правовые основы разработки АОППО по профессии рабочих, служащих 13233 Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов

Адаптированная основная программа профессионального обучения по профессии 13233 «Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов» разработана в соответствии с требованиями следующих документов:

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

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
  - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
  - Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 4 августа 2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»
  - Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями);
  - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
  - Постановление Минтруда РФ от 03.07.2002 N 47 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, Выпуск 50, Раздел «Швейное производство»;
  - Устав Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Астраханской области «Астраханский технологический техникум».
- Основная профессиональная образовательная программа разработана с учетом:
- Постановления Минтруда РФ N 73 от 12.10.2000 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, Выпуск 50, раздел «Добыча и переработка рыбы и морепродуктов» §10 Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов, 1-й разряд, §11 Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов, 2-й разряд, утвержденного
  - Профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» №293, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» октября 2020 г. №713н.
  - Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);
  - Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с «Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»);
  - Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 N ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»);
  - Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. N ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
  - Методических рекомендаций по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с

умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Основные программы профессионального обучения (ОППО) – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих.

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

Профессиональное обучение – вид образования, который направлен на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенции,

необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий).

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

## 1.2. Требования к поступающим

Поступающий по профессии рабочих, служащих 13233 Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов должен иметь документ государственного образца – свидетельство об обучении по адаптированной основной образовательной программе для детей с ОВЗ (нозологическая группа – лица с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития)), медицинское заключение о годности к получению профессии «Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов», заключение психолого-медико-педагогической комиссии.

Особые образовательные потребности данной нозологической группы:

- получение специальной помощи средствами образования;
- обязательность непрерывности коррекционно-развивающего процесса;
- практико-ориентированный, действенный характер содержания образования;
- доступность содержания познавательных задач, реализуемых в процессе образования;
- увеличение сроков получения образования;
- систематическая актуализация сформированных у обучающихся знаний и умений;
- специальное обучение их «переносу» с учетом изменяющихся условий учебных, познавательных, трудовых и других ситуаций;
- обеспечение особой пространственной и временной организации; общеобразовательной среды с учетом функционального состояния центральной нервной системы и нейродинамики психических процессов;
- использование преимущественно позитивных средств стимуляции деятельности и поведения обучающихся, демонстрирующих доброжелательное и уважительное отношение к ним;
- развитие мотивации и интереса к познанию окружающего мира с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающегося к обучению и социальному взаимодействию со средой;
- стимуляция познавательной активности, формирование позитивного отношения к окружающему миру.
- овладение разнообразными видами, средствами и формами коммуникации, обеспечивающими успешность установления и реализации социокультурных связей и отношений обучающегося с окружающей средой;
- возможность обучения по программам профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

- психологическое сопровождение, оптимизирующее взаимодействие обучающегося с педагогами и другими обучающимися;
- психологическое сопровождение, направленное на установление взаимодействия семьи и организации;
- постепенное расширение образовательного пространства, выходящего за пределы организации.

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

### **2.1. Цели и задачи реализации адаптированной основной программы профессионального обучения**

Адаптированная основная программа профессионального обучения по профессии 13233 Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов направлена на решение задач интеллектуального, культурного и профессионального развития человека с ограниченными возможностями здоровья и имеет целью подготовку рабочих, служащих к общественно полезной деятельности в соответствии с потребностями общества и государства, а также удовлетворение потребностей личности в получении образования.

#### **Цели адаптированной основной программы профессионального обучения**

- обеспечение права лиц с ограниченными возможностями здоровья, а именно с нарушениями интеллектуального развития на получение профессионального образования по программам профессионального обучения, а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся;

- становление и развитие личности обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в ее самобытности и уникальности, осознание собственной индивидуальности, появление жизненных планов, готовность к максимально независимой жизни, профессиональной деятельности.

#### **Задачи адаптированной основной программы профессионального обучения**

- создание в техникуме условий, необходимых для получения профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), их социализации и адаптации;

- повышение уровня доступности профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития);

- повышение качества профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития);

- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида с нарушениями интеллектуального развития;

- создание единых подходов к организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения для данной категории обучающихся.

- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

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

Профессия, согласно Общероссийскому классификатору профессий рабочих (ОК 016-94) и «Перечню профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение», утвержденному приказом №513 Минобрнауки РФ от 02.07.2013года, имеет КОД 13233 «Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов».

Назначение профессии: Выполнение вспомогательных операций в процессе приготовления кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов.

Область профессиональной деятельности выпускников включает:

- производство продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры;
  - переработка и консервирование рыбы, ракообразных и моллюсков.
- Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:
- технологические процессы производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.

### 2.3. Виды и задачи профессиональной деятельности

Квалификационная характеристика профессии «Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов» по Единому тарифно-квалификационному справочнику работ и профессий рабочих ЕТКС, выпуск 50, раздел «Добыча и переработка рыбы и морепродуктов» §10 Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов, 1-й разряд, §11 Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов, 2-й разряд, утвержденного Постановлением Минтруда РФ N 73 от 12.10.2000:

#### § 10. Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов 1-й разряд

Характеристика работ. Выполнение вспомогательных операций в процессе приготовления кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов. Подача порожних формочек и другой потребительской упаковки для расфасовки готовых кулинарных изделий на транспортер, противни. Мойка из шланга рыбы, креветок, кальмаров, водорослей и других морепродуктов. Извлечение костей из рыбы. Чистка яиц. Отделение от листов, противней с помощью ручного инструмента замороженныхпельменей. Снятие шпагата и излишков целлофана с батонов готовой рыбной кулинарии. Укупорка наполненных банок крышками из полимерных материалов вручную. Заклейка наполненных пакетов из полимерных материалов гуммированной лентой.

Должен знать: основные свойства полуфабрикатов и кулинарных изделий; правила мойки рыбы и морепродуктов; правила укупорки банок крышками из полимерных материалов и заклейки пакетов с готовой продукцией; способы выполнения вспомогательных операций в процессе изготовления кулинарных изделий.

#### § 11. Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов 2-й разряд

Характеристика работ. Формовка рыбных котлет, тефтелей, фрикаделек и других аналогичных изделий вручную. Панировка рыбы, котлет, рыбных палочек и других полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. Порционирование брикетов крилевой, креветочной пасты, сливочного масла вручную. Перевязывание шпагатом оболочки, наполненной фаршем, для формовки сосисок. Взвешивание на механических весах сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции. Укладка рыбы-сырца, рыбной колбасы, зельца, фаршированной рыбы и изделий рыбной кулинарии, сформованной в батоны, на противни для последующей обработки. Укладка вручную пирожков, пончиков, котлет, тефтелей, салатов, солянки, плова, различного фарша, паст, китового мяса и других кулинарных изделий в тару. Укладка кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов, креветочного, икорного, селёдочного масел, сельди рубленой в мелкую потребительскую упаковку. Укладка на противни, в ящики готовых кулинарных изделий, расфасованных в мелкую потребительскую упаковку.

Должен знать: установленную рецептуру приготовления фарша и компоненты, его составляющие; правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов.

### 2.4. Результаты реализации адаптированной программы профессионального обучения

Формируемые общие компетенции при реализации АОППО 13233 «Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов»

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Работать в коллективе и команде,	<b>Умения:</b> работать в коллективе и

	эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	команде; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности <b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 02	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии <b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии
ОК 03	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии <b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 04	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе жизни и профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	<b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения <b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения Данные общие компетенции сформулированы для этой категории обучающихся в

		соответствии с их специфическими образовательными потребностями.
--	--	--

**Формируемые профессиональные компетенции при реализации АОПО**

Вид профессиональной деятельности	Трудовая функция (профессиональная компетенция)	Трудовое действие (практический опыт)	Умения	Знания
ВПД 1. Выполнение вспомогательных операций в процессе приготовления кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов.	ПК 1.1 Обработка рыбы, морепродуктов	Опыт выполнения вспомогательных операций в процессе приготовления	- производить первичную обработку рыбы и морепродуктов	- основные виды рыб и морепродуктов, их хозяйственной ценности
	ПК 1.2 Приготовление полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов	кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов	- производить нарезку и формовку рыбы и морепродуктов ; - осуществлять техническое обслуживание оборудования для производства продукции из рыбы и морепродуктов ; - выполнять основные и вспомогательные технологические операции по производству продукции из рыбы и морепродуктов	- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья и морепродуктов, полуфабрикатов; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, - правила личной гигиены работников пищевых производств
	ПК 1.3 Определение качества сырья и готовой продукции.		- определять качество сырья и материалов для производства	- требования ГОСТ и ТУ к качеству продукции из рыбы и

			продукции из рыбы, морепродуктов и овощей; - предотвращать возможность возникновения брака продукции из рыбы и морепродуктов, овощей	морепродуктов; - основные виды и причины брака продукции из рыбы и морепродуктов.
--	--	--	---	--

## 2.5. Структура АОППО

<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>
ОПД.01	Основы промысловой ихтиологии и гидробиологии
ОПД.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены
ОПД.03	Экологические основы природопользования
ОПД.04	Экономические основы производственной деятельности
ОПД.05	Безопасность жизнедеятельности
ОПД.06	Охрана труда
<b>АД.00</b>	<b>Адаптационный цикл</b>
АД.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АД.02	Основы деловой культуры
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
УД.01	Сырье и материалы
УД.02	Техническое оснащение и организация рабочего места
УД.03	Технология обработки рыбы, морепродуктов, овощей
УД.04	Технология приготовления полуфабрикатов и овощей
УД.05	Качество сырья и готовой продукции
УП	<b>Учебная практика</b>
ПП	<b>Производственная практика</b>
АФК	<b>Адаптированная физическая культура</b>
	<b>ИТОГО</b>
	Консультации
	Квалификационный экзамен

## 2.6. Трудоемкость АОППО

Трудоемкость освоения обучающимися АОППО по профессии рабочих, служащих 13233 Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов с нормативным сроком освоения программы 9 месяцев за весь период обучения включая все виды аудиторных занятий, учебной и производственной практик и времени, отводимого на контроль качества освоения обучающимися программы составляет – 1296 часов.

Нормативный срок освоения АОППО по профессии рабочих, служащих 13233 Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов при очной форме получения образования составляет 38 недель, в том числе:

Обучение по учебным дисциплинам	18,5
Учебная практика	17,5
Производственная практика (по профилю подготовки)	
Каникулярное время	2
Итого	38

## **2.7. Срок освоения АОППО**

Реализуемая форма обучения – *очная*

Нормативный срок обучения – *9 месяцев*

На базе *обучения по адаптированной основной образовательной программе для лиц с интеллектуальными нарушениями*

Лицо, успешно сдавшее квалификационный экзамен, получает свидетельство о профессии рабочего, должности служащего с присвоением квалификации – *Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов – 2 разряда*

## **3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО**

### **3.1. Учебный план**

Учебный план АОППО по профессии рабочих, служащих 13233 Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов составлен с учетом общих требований к разработке учебной документации и условиям реализации профессионального обучения.

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов профессионального обучения (дисциплин, практик), обеспечивающих формирование знаний и умений в профессиональной области.

Указывается общая и аудиторная трудоемкость дисциплин, практик в часах. Учебный план составлен для работы в режиме шестидневной учебной недели в соответствии с учебной нагрузкой – 36 часов в соответствии с п. 2.6.1. 1 СанПиН 2.4.3.2554-09.

Распределение часов дисциплин ОППО по профессии рабочих, служащих 13233 Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов согласовано с работодателем.

Качество освоения дисциплин оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину и практику.

Учебный план предусматривает следующие формы промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет. Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

В процессе проведения квалификационного экзамена по итогам профессионального обучения, учитывается специфика психофизического состояния обучающегося с интеллектуальными нарушениями и адаптируется форма и уровень сложности итогового задания. Для оценки качества профессиональной подготовки обучающихся с интеллектуальными нарушениями привлекаются работодатели в качестве внештатных экспертов.

Учебным планом предусмотрено проведение консультаций в объеме 10 часов на учебную группу.

В учебном плане указывается перечень дисциплин, предусмотрено проведение учебной и производственной практики.

Календарный учебный график соответствует содержанию учебного плана в части соблюдения последовательности реализации ОППО по профессии рабочих, служащих 13233 Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.



### **3.2. Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального и адаптационного циклов.**

Аннотации рабочих программы отдельных учебных дисциплин, и практик представлены в Приложении 1.

### **3.3. Адаптированная программа воспитания**

Адаптированная программа воспитания, календарный план воспитательной работы представлены в Приложении 2.

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

### **4.1. Формы аттестации**

Освоение образовательной программы профессионального обучения, в том числе отдельной части или всего объема учебной дисциплины образовательной программы, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся.

Изучение программы завершается государственной итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена, по результатам которой выпускникам присваивается квалификация «Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов».

### **4.2. Организация и формы представления и учета результатов текущего контроля**

Для проведения текущего контроля используются следующие формы:

- опрос (групповой, фронтальный, индивидуальный и др);
- оценка выполнения задания практического занятия;
- оценка самостоятельной работы в различных формах;
- другие формы текущей аттестации в соответствии с рабочей программой,

ФОС дисциплины.

Текущий контроль практики проводится в форме экспертной оценки выполнения работ на практике руководителем практики.

### **4.3. Организация и формы представления и учета результатов промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация проводится в формах:

- зачет по дисциплине;
- дифференцированный зачет по дисциплине;
- дифференцированный зачет по учебной практике;
- зачет по производственной практике.

Конкретные формы промежуточной аттестации и ее периодичность определяются учебным планом.

Организация и порядок проведения промежуточной аттестации определяется фондами оценочных средств

### **4.4. Организация, содержание и критерии оценки результатов государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Организация и проведение государственной итоговой аттестации проводится в соответствии с программой ГИА, утвержденной после ее обсуждения на заседании педагогического совета техникума с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Критерии оценки результатов ГИА определяются методикой оценивания результатов. Методика оценивания результатов утверждается после их обсуждения на

заседании педагогического совета техникума с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

## **5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ**

### **4.1. Специальные условия**

Реализация образовательной программы проводится в зданиях и сооружениях, принадлежащих техникуму на основании права собственности, расположенных по адресу: с. Икряное ул.Пионерская 24.

Базой практик на основании договора о практике является:  
ООО «Моряна».

Перечень баз практики может расширяться в ходе реализации образовательной программы и дополняться в рамках ежегодного обновления ОПОП.

Под особой организацией образовательного пространства для обучающегося с нарушением интеллектуального развития понимается создание безопасных комфортных условий, в том числе психолого-педагогических в соответствии с «ГОСТ Р 57958-2017. Национальный стандарт Российской Федерации. Условия труда инвалидов. Требования доступности и безопасности» (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 17.11.2017 N 1776-ст).

Для инвалидов с интеллектуальными нарушениями:

1. Помещения, мастерские, производственные участки должны быть небольших размеров для уменьшения возможности контакта с окружающими и облегчения возможности визуального наблюдения и контроля за работающими инвалидами, с оборудованными аварийными сигнализирующими устройствами рабочими местами.

2. Оборудуются ограждения движущихся механизмов, лестничных пролетов и других опасных зон; проводится остекление окон небьющимися стеклами.

3. Оборудование (станки, технические устройства) должно быть безопасное и комфортное в пользовании (устойчивые конструкции, прочная установка и фиксация, простой способ использования без сложных систем включения и выключения, с автоматическим выключением при неполадках; расстановка и расположение, не создающие помех для подхода, использования, передвижения; расширенные расстояния между столами, мебелью, станками и в то же время не затрудняющие досягаемость; исключение острых выступов, углов, ранищих поверхностей, выступающих крепежных деталей).

4. Используются эстетический дизайн и яркая окраска оборудования и мебели для активизации эмоционально-волевой сферы, положительного эмоционального настроения, концентрации и фиксации внимания.

5. Конструкция рабочего стола и сиденья должна быть трансформирующейся.

6. В технологическом процессе используются упрощенные в применении рабочие инструменты.

Для обучающихся нарушениями интеллектуального развития рекомендуется выделить помещение, оборудованное для психологической разгрузки.

### **5.2. Кадровое обеспечение процесса обучения**

Реализация адаптированной АОППО предусматривает обеспечение образовательного учреждения педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины; мастерами производственного обучения, имеющими на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психолого-физическими особенностями

обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывать их при организации образовательного процесса.

К реализации адаптированной образовательной программы привлекаются социальные педагоги, при необходимости могут привлекаться специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, а также сурдопедагоги, сурдопереводчики, тьюторы и педагоги-дефектологи.

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

Реализация адаптированной основной программы профессионального обучения обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть Интернет) для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья обеспечен предоставлением ему не менее чем одного учебного, методического печатного и (или) электронного издания по каждой дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья предпочтительным является комплектация библиотечного фонда электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуются обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет. Каждый обучающийся обеспечивается доступом к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) АОППО.

### **5.4. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации АОППО образовательное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом; обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Для реализации АОППО в ГБПОУ АО «АТТ» создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов занятий обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам, а также административных помещений, вспомогательных помещений, помещений для обеспечения санитарно-бытовых условий.

#### **Мастерские:**

Учебный цех.

#### **Спортивный комплекс:**

спортивный зал;

#### **Залы:**

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

Материально-техническое обеспечение реализации АОППО должно отвечать не только общим требованиям, определенным федеральным государственным образовательным стандартом по профессии, но и особым образовательным потребностям каждой категории обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В связи с этим в структуре материально-технического обеспечения образовательного процесса каждой категории обучающихся инвалидов и

обучающихся с ограниченными возможностями здоровья должна быть отражена специфика требований к доступной среде, в том числе:

- организации безбарьерной архитектурной среды образовательной организации;
- организации рабочего места обучающегося.

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья.

#### **Информационное обеспечение:**

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

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения:

1. Операционные системы: Microsoft Windows 7, Microsoft Windows 10;
2. Офисный пакет приложений: Microsoft Office;

**Оборудование кабинетов, лабораторий, мастерских** описано в паспортах соответствующих помещений

Минимальная информация для паспорта кабинета, лаборатории, мастерской:

Наименование учебного кабинета;

Соблюдение строительных норм и правил;

Соблюдение требований пожарной безопасности и электробезопасности;

Соблюдение требований охраны здоровья обучающихся и охраны труда работников организаций, осуществляющих образовательную деятельность;

Для каких видов занятий предназначено помещение (для проведения уроков, лекций, лабораторных занятий, практических занятий, консультаций (групповых и индивидуальных), семинаров, текущего контроля и промежуточной аттестации);

Рабочее место учителя;

Рабочие места обучающихся;

Описание комплекта технического оснащения и оборудования, включая расходные материалы, комплекта лицензионного программного обеспечения;

Техникум обеспечен административными помещениями руководства и для сопровождения реализации АОППО.

Для выполнения вспомогательных функций, включая реализацию внеурочной деятельности, мероприятия по воспитанию, коррекционную работу, обеспечение условий для сохранения здоровья и обеспечения безопасных условий реализации образовательной программы, в техникуме оборудованы следующие помещения:

Учительская;

Помещения для питания обучающихся, хранения и приготовления пищи;

Для обеспечения санитарно-бытовых условий в техникуме оборудованы:

Гардероб;

Мужской, женский санузлы.

### **6 ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

Практика является обязательным разделом АППО. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации АППО предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится рассредоточено, путём чередования с теоретическими занятиями по дням

(неделям); производственная практика - после изучения соответствующего ПМ и прохождения учебной практики.

Цели и задачи, программы и формы отчётности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций и дневников производственной практики.

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

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

При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером ограничений здоровья, а также с учетом профессии, характера труда, выполняемых инвалидом трудовых функций.

Аннотация учебной дисциплины  
«Основы промысловой ихтиологии и гидробиологии»

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• различать различные виды рыб по внешним признакам;</li> <li>• пользоваться определителями;</li> <li>• определять промысловый размер рыбы;</li> <li>• определять зараженность рыбного сырья наиболее распространенными видами гельминтов;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• основные виды промысловых рыб и их хозяйственную ценность;</li> <li>• основные группы кормовых, хищных, паразитических и промысловых гидробионтов;</li> <li>• основные виды ядовитых и ядоносных рыб;</li> <li>• основные гельминтозы рыб.</li> </ul>
<b>Место дисциплины в структуре ОППО</b>	Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл
<b>Краткая характеристика дисциплины (основные темы)</b>	<p><b>Основные темы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особенности анатомии и физиологии рыб</li> <li>2. Жизненный цикл, размножение и развитие рыб</li> <li>3. Среда обитания</li> <li>4. Краткая характеристика основных систематических групп рыб</li> <li>5. Болезни рыб</li> <li>6. Промысловые беспозвоночные и растения</li> </ol>
<b>Трудоёмкость (часы)</b>	34 часа
<b>Форма итогового контроля знаний</b>	Дифференцированный зачет

Аннотация учебной дисциплины  
«Основы микробиологии, санитарии и гигиены»

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;</li> <li>• производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>• готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>• выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• основные группы микроорганизмов;</li> <li>• основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>• возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li> <li>• санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде,</li> <li>• правила личной гигиены работников пищевых производств;</li> <li>• классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</li> <li>• правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.</li> </ul>
<b>Место дисциплины в структуре ОППО</b>	Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

<b>Краткая характеристика дисциплины (основные темы)</b>	<b>Основные темы:</b> 1. Понятие о микроорганизмах 2. Микробиология пищевых продуктов 3. Пищевые инфекции и отравления 4. Гигиена и санитария труда 5. Дезинфекция и дезинфицирующие средства 6. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инструментам, посуде, одежде
<b>Трудоёмкость (часы)</b>	34 часа
<b>Форма итогового контроля знаний</b>	Дифференцированный зачет

Аннотация учебной дисциплины  
«Экологические основы природопользования»

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;</li> <li>• использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;</li> <li>• соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;</li> <li>• особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;</li> <li>• об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;</li> <li>• принципы и методы рационального природопользования;</li> <li>• методы экологического регулирования;</li> <li>• принципы размещения производств различного типа;</li> <li>• основные группы отходов, их источники и масштабы образования;</li> <li>• понятие и принципы мониторинга окружающей среды;</li> <li>• правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;</li> <li>• принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;</li> <li>• природоресурсный потенциал Российской Федерации;</li> <li>• охраняемые природные территории.</li> </ul>
<b>Место дисциплины в структуре ОПО</b>	Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл
<b>Краткая характеристика дисциплины (основные темы)</b>	<b>Основные темы:</b> 1. Особенности взаимодействие природы и общества 2. Природные ресурсы и рациональное природопользование 3. Загрязнение окружающей среды 4. Правовые и социальные вопросы природопользования 5. Мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу 6. Работа по охране окружающей среды

<b>Трудоёмкость (часы)</b>	38 часов
<b>Форма итогового контроля знаний</b>	Зачет

Аннотация учебной дисциплины  
«Основы предпринимательской деятельности»

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• проводить психологический самоанализ предрасположенности к предпринимательской деятельности;</li> <li>• выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности;</li> <li>• применять различные методы исследования рынка;</li> <li>• принимать управленческие решения;</li> <li>• собирать и анализировать информацию о конкурентах, потребителях, поставщиках;</li> <li>• осуществлять планирование производственной деятельности;</li> <li>• проводить презентации.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами;</li> <li>• нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности;</li> <li>• потенциал и факторы, благоприятствующие развитию малого и среднего бизнеса, кредитование малого бизнеса;</li> <li>• основы технологии разработки бизнес-плана;</li> <li>• теоретические и методологические основы организации собственного дела.</li> </ul>
<b>Место дисциплины в структуре ОПО</b>	Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл
<b>Краткая характеристика дисциплины (основные темы)</b>	<p><b>Основные темы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предпринимательство и его место в современной экономике</li> <li>2. Правовые основы предпринимательской деятельности</li> <li>3. Налогообложение предпринимательской деятельности</li> <li>4. Ресурсное обеспечение предпринимательской деятельности</li> <li>5. Финансово-экономические показатели предпринимательской деятельности</li> <li>6. Культура предпринимательской деятельности</li> </ol>
<b>Трудоёмкость (часы)</b>	38 часов
<b>Форма итогового контроля знаний</b>	Дифференцированный зачет

Аннотация учебной дисциплины  
«Безопасность жизнедеятельности»

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>• предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>• использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> </ul>
---------------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>• ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</li> <li>• применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</li> <li>• владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li> <li>• оказывать первую помощь пострадавшим;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>• основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> <li>• основы военной службы и обороны государства;</li> <li>• задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>• способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>• меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>• организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>• основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;</li> <li>• область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>• порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</li> </ul>
<b>Место дисциплины в структуре ОПО</b>	Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл
<b>Краткая характеристика дисциплины (основные темы)</b>	<p><b>Основные темы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обеспечение безопасности жизнедеятельности</li> <li>2. Чрезвычайные ситуации мирного времени</li> <li>3. Источники опасных и вредных факторов окружающей среды, их идентификация и последствия воздействия на организм</li> <li>4. Основы военной службы</li> <li>5. Первая помощь в чрезвычайных ситуациях</li> </ol>
<b>Трудоёмкость (часы)</b>	38 часов
<b>Форма итогового контроля знаний</b>	Зачет

Аннотация учебной дисциплины  
«Охрана труда»

<b>Цель изучения</b>	<b>уметь:</b>
----------------------	---------------

<b>ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>• использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>• участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>• проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>• вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>• обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>• фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>• возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>• порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</li> <li>• порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</li> </ul>
<b>Место дисциплины в структуре ОПО</b>	Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл
<b>Краткая характеристика дисциплины (основные темы)</b>	<p><b>Основные темы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нормативно - правовая база охраны труда</li> <li>2. Основы организации охраны труда в организациях, на предприятиях</li> <li>3. Условия труда на предприятиях общественного питания</li> <li>4. Электробезопасность и пожарная безопасность</li> </ol>
<b>Трудоёмкость (часы)</b>	34 часа
<b>Форма итогового контроля знаний</b>	Зачет

Аннотация учебной дисциплины  
«Физическая культура»

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>• основы здорового образа жизни.</li> </ul>
---------------------------------	--

<b>Место дисциплины в структуре ОППО</b>	Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл
<b>Краткая характеристика дисциплины (основные темы)</b>	<b>Основные темы:</b> 1. Физическое состояние человека и контроль за его уровнем 2. Основы физической подготовки 3. Социально-биологические основы физической культуры и здоровый образ жизни 4. Развитие и совершенствование основных жизненно важных физических и профессиональных качеств
<b>Трудоёмкость (часы)</b>	72 часа
<b>Форма итогового контроля знаний</b>	Зачет

Аннотация учебной дисциплины  
«Сырье и материалы»

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<b>уметь:</b> • проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья из рыбы и морепродуктов; • проверять органолептическим способом годность овощей; <b>знать:</b> • классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья и морепродуктов, полуфабрикатов, • ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей • роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; • общие требования к качеству сырья и продуктов из рыбы и морепродуктов; • условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов сырья и продукции из рыбы и морепродуктов.
<b>Место дисциплины в структуре ОППО</b>	Дисциплина входит в профессиональный цикл
<b>Краткая характеристика дисциплины (основные темы)</b>	<b>Основные темы:</b> 1. Характеристика рыбы и морепродуктов. Продукты переработки 2. Характеристика вспомогательных продуктов
<b>Трудоёмкость (часы)</b>	51 час
<b>Форма итогового контроля знаний</b>	Дифференцированный зачет

Аннотация учебной дисциплины  
«Техническое оснащение и организация рабочего места»

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<b>уметь:</b> • организовывать рабочее место в соответствии с видами деятельности; • подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; • обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского
---------------------------------	---

	<p>производства;</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> <li>• устройство и назначение основных видов технологического оборудования для обработки рыбы и морепродуктов: механического, теплового и холодильного оборудования;</li> <li>• правила их безопасного использования.</li> </ul>
<b>Место дисциплины в структуре ОПО</b>	Дисциплина входит в профессиональный цикл
<b>Краткая характеристика дисциплины (основные темы)</b>	<p><b>Основные темы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация работы рыбного и овощного цеха</li> <li>2. Машины для обработки рыбы</li> <li>3. Машины для посола, маринования, пряной продукции</li> <li>4. Машины для приготовления копченой, вяленой, и сушеной продукции</li> <li>5. Машины для обработки овощей</li> <li>6. Технологическое оборудование консервного производства</li> <li>7. Аппараты для жарки, варки и выпечки</li> <li>8. Холодильное оборудование</li> </ol>
<b>Трудоёмкость (часы)</b>	51 час
<b>Форма итогового контроля знаний</b>	Дифференцированный зачет

Аннотация учебной дисциплины  
«Технология обработки рыбы, морепродуктов, овощей»

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• производить первичную обработку, нарезку и формовку рыбы, морепродуктов и овощей;</li> <li>• определять качество сырья и материалов для производства продукции из рыбы, морепродуктов и овощей;</li> <li>• осуществлять техническое обслуживание оборудования для производства продукции из рыбы, морепродуктов и овощей;</li> <li>• выполнять основные и вспомогательные технологические операции по производству продукции из рыбы, морепродуктов и овощей;</li> <li>• предотвращать возможность возникновения брака продукции из рыбы и морепродуктов, овощей;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• требования ГОСТ и ТУ к качеству продукции из рыбы и морепродуктов;</li> <li>• основные виды и причины брака продукции из рыбы и морепродуктов.</li> </ul>
<b>Место дисциплины в структуре ОПО</b>	Дисциплина входит в профессиональный цикл
<b>Краткая характеристика дисциплины</b>	<p><b>Основные темы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология обработки овощей</li> <li>2. Производство охлажденной и мороженой продукции</li> </ol>

<b>(основные темы)</b>	3. Производство соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов 4. Производство копченой, вяленой и сушеной продукции 5. Производство стерилизованных консервов 6. Приготовление кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов
<b>Трудоёмкость (часы)</b>	110 часов
<b>Форма итогового контроля знаний</b>	Дифференцированный зачет

Аннотация учебной дисциплины  
«Технология приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделия из рыбы, морепродуктов, овощей»

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• производить первичную обработку, нарезку и формовку рыбы, морепродуктов и овощей;</li> <li>• определять качество сырья и материалов для производства продукции из рыбы, морепродуктов и овощей;</li> <li>• осуществлять техническое обслуживание оборудования для производства продукции из рыбы, морепродуктов и овощей;</li> <li>• выполнять основные и вспомогательные технологические операции по производству продукции из рыбы, морепродуктов и овощей;</li> <li>• предотвращать возможность возникновения брака продукции из рыбы и морепродуктов, овощей;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• требования ГОСТ и ТУ к качеству продукции из рыбы и морепродуктов;</li> <li>• основные виды и причины брака продукции из рыбы и морепродуктов.</li> </ul>
<b>Место дисциплины в структуре ОППО</b>	Дисциплина входит в профессиональный цикл
<b>Краткая характеристика дисциплины (основные темы)</b>	<p><b>Основные темы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление полуфабрикатов и блюд из овощей</li> <li>2. Производство охлажденной и мороженой продукции</li> <li>3. Производство соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов</li> <li>4. Производство копченой, вяленой и сушеной продукции</li> <li>5. Производство стерилизованных консервов</li> <li>6. Приготовление кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов</li> <li>7. Приготовление мучных блюд из теста с рыбой и морепродуктами</li> </ol>
<b>Трудоёмкость (часы)</b>	128 часов
<b>Форма итогового контроля знаний</b>	Дифференцированный зачет

Аннотация учебной дисциплины  
«Качество сырья и готовой продукции»

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• определять качество сырья и материалов для производства продукции из рыбы, морепродуктов и овощей;</li> <li>• определять различными методами качество готовой продукции из рыбы, морепродуктов и овощей;</li> </ul>
---------------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• предотвращать возможность возникновения брака продукции из рыбы и морепродуктов, овощей;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• требования ГОСТ и ТУ к качеству продукции из рыбы и морепродуктов;</li> <li>• основные виды и причины брака продукции из рыбы и морепродуктов.</li> </ul>
<b>Место дисциплины в структуре ОППО</b>	Дисциплина входит в профессиональный цикл
<b>Краткая характеристика дисциплины (основные темы)</b>	<p><b>Основные темы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Качество пищевых продуктов и методы его определения</li> <li>2. Качество сырья и готовой продукции</li> <li>3. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов</li> </ol>
<b>Трудоёмкость (часы)</b>	38 часов
<b>Форма итогового контроля знаний</b>	Дифференцированный зачет

### 3.4. Анотация программы учебной практики

Целью учебной практики является формирование профессиональных умений и компетенций, комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии рабочих, служащих 13233 Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов.

Задачей учебной практики является формирование у обучающихся трудовых приёмов, операций и способов выполнения трудовых процессов, первоначальных практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения профессии рабочих, служащих 13233 Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов.

Учебная практика входит в состав профессионального цикла ОППО по профессии рабочих, служащих 13233 Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов. Освоение программы учебной практики проходит в рамках освоения профессионального цикла.

Учебная практика проводится рассредоточено. Основной формой организации учебной практики является урок производственного обучения. Продолжительность учебного занятия 6 часов.

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе Икрянинского филиала ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум».

### 3.5. Анотация программы производственной практики

Целью производственной практики является закрепление профессиональных навыков и профессиональных компетенций, комплексное освоение слушателями всех видов профессиональной деятельности по профессии рабочих, служащих 13233 Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов.

Производственная практика входит в состав профессионального цикла ОППО по профессии рабочих, служащих 13233 Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов. Освоение программы производственной практики проходит в рамках освоения профессионального цикла.

Производственная практика проводится концентрированно.

Производственная практика проходит на предприятиях и организациях общественного питания Икрянинского района Астраханской области.

Слушатели проходят практику на основе договоров с предприятиями и организациями.

В процессе прохождения практики обучающиеся находятся на рабочих местах и выполняют обязанности штатных работников под руководством руководителя практики из числа сотрудников организации.

№	Наименование вида практики	Место проведения практики
1	Учебная практика	Учебный кулинарный цех ИФ ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум».
2	Производственная практика	ООО «Моряна», рыбный кулинарный цех, с. Икрыное
		ООО «Дельта», кафе «Валентина», с. Икрыное
		«Трудфронтское потребительское общество», с. Трудфронт, Икрынинский район
		МБОУ «Седлистинская СОШ», школьная столовая, с. Седлистое, Икрынинский район

#### **4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО**

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину. Текущий контроль знаний может проводиться на любом из видов учебных занятий. Методы текущего контроля выбираются преподавателем, исходя из специфики учебной дисциплины.

С целью повышения работоспособности используются упражнения и задания с учетом здоровьесберегающих технологий, подбирается индивидуальный темп работы и нагрузки обучающегося, дается рациональное дозирование содержания учебного материала, при переходе от одного задания к другому предлагаются упражнения, переключающие внимание обучающегося на новый вид работы, предлагаются предельно развернутые инструкции.

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателями дисциплин программы и проводится в виде зачетов и дифференцированных зачетов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено»)) или четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний. К работе в экзаменационной комиссии привлекаются представители работодателей и их объединений.

#### **5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ**

##### **5.1. Кадровые условия реализации программы**

Всего педагогических работников, обеспечивающих реализацию ОППО по профессии рабочих, служащих 13233 Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов 6 человек. В том числе преподавателей 5 человек, мастеров производственного обучения 1 человек.

Педагогические работники с высшим профессиональным образованием 6 человек.

Педагогические работники с высшей квалификационной категорией 1 человек.

Педагогические работники с первой квалификационной категорией 2 человека.

Преподаватели, отвечающие за освоение слушателями профессионального цикла, имеющие опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы 2 человека.

Мастер производственного обучения, имеет производственную квалификацию, соответствующую профилю и уровню подготавливаемой профессии и рабочий разряд на 2 разряда выше, чем для выпускников по реализуемой программе.

Преподаватели и мастера производственного обучения являются экспертами с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills. В том числе по компетенции «Поварское дело» 4 человека.

Мастер производственного обучения имеет опыт подготовки обучающихся к участию в конкурсе профессионального мастерства среди инвалидов и лиц с ОВЗ «Абилимпикс».

Непрерывно, в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», педагогические работники повышают свой профессиональный уровень, для обеспечения высокого качества образования, применения современных методов и форм воспитания.

С этой целью преподаватели и мастера производственного обучения периодически совершенствуют теоретические и практические навыки на курсах повышения квалификации.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОППО, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса и используют рекомендуемые специальные методы и приемы в профессиональном обучении.

С целью обеспечения дифференцированного подхода учитывают индивидуальные психофизические особенности обучающихся при организации учебного процесса и контроле знаний:

- Учитывать операциональные характеристики деятельности (темп, продуктивность, работоспособность, истощаемость, объем предполагаемых заданий).
- Дозирование нагрузок с учетом индивидуальных особенностей.
- Использовать чередование видов деятельности; короткие четко сформулированные задания; текстовую информацию, представленную в виде печатных таблиц на стендах или электронных носителях.
- Подачу учебного материала осуществлять небольшими, логическими законченными дозами с опорой на наглядность.
- При предъявлении нового и закреплении изученного материала использовать вариативное повторение, пошаговые инструкции. Оказывать дозированную помощь.
- Использовать закрепление и многократное повторение материала с переносом на аналогичный материал, в продуктивных видах деятельности. Повторять действия для выработки умений и навыков, использовать осознанность действий, систематичность, разнообразие, повторяемость, расположение в нужном порядке.
- Проявлять особый педагогический такт. Использовать индивидуальный подход при оценивании деятельности понятное обучающемуся.
- Использование наглядных опор: применять схемы и таблицы, карты, с опорой на субъективный опыт обучающегося, рационально определять объем применения наглядных средств, с соблюдением принципа необходимости и доступности; использование качественных наглядных методов (натуральных, изобразительных, символических) и приспособление для их демонстрации.
- Использовать замедленный темп обучения; упрощать структуру знаний, умений и навыков в соответствии с психофизическими возможностями обучающегося.
- Максимально опираться на практическую деятельность и опыт обучающегося, на наиболее развитые его способности; осуществлять дифференцированное руководство учебной деятельностью обучающегося.

– Применять на занятиях различные методы: словесный метод- рассказ, беседа, объяснение. Наглядный метод – показ, иллюстрация, наблюдение. Практический метод – выполнение упражнений, заданий, формирующих профессиональные умения и навыки.

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

Основная программа профессионального обучения обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной литературы по всем дисциплинам, изданным не позднее 5 лет.

Обеспеченность учебно-методической литературой соответствует нормативу. Обеспечение обязательной учебной литературой соответствует лицензионным требованиям и составляет в среднем по разным циклам дисциплин от 0,8 до 1 экземпляров на одного слушателя.

Фонд дополнительной литературы включает официальные издания, общественно-политические и научно-популярные периодические издания (журналы и газеты), справочно-библиографические издания и научно-популярные периодические издания по профилю подготовки.

Преподавателями и слушателями используется возможность работы с электронными версиями книг и журналов.

Реализация ОППО обеспечена доступом каждого слушателя к библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин основной программы профессионального обучения. Во время самостоятельной подготовки в читальном зале слушатели обеспечены современными информационными справочными материалами.

Преподавателями техникума разработаны методические рекомендации для организации и проведения всех видов практик, лабораторных и практических занятий, пакеты контрольно-оценочного материала.

## **5.3. Материально-техническое обеспечение**

Икрянинский филиал техникума для реализации ОППО по профессии рабочих, служащих 13233 Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий по всем дисциплинам, лабораторных и практических занятий слушателей. Все учебные помещения соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации ОППО по профессии рабочих, служащих 13233 Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов в Икрянинском филиале техникума имеются:

- учебные кабинеты, оснащенные наглядными учебными пособиями, материалами для преподавания дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов и проведения лабораторных занятий;
- учебные лаборатории и учебные мастерские, оснащенные оборудованием, для проведения практических занятий;
- компьютер / ВТ / Win8; проектор; МФУ и другая техника для презентаций учебного материала.

В лабораториях и учебных мастерских имеются:

- разделочные столы,
- инвентарь и инструменты для первичной обработки сырья в том числе: стол для сортировки сырья, маркированные доски, ножи, моечные ванны,
- весы настольные, весы настольные циферблатные РН-10Ц13,
- маркированные разделочные доски,
- овощерезательная машина МПР-350М-02,
- картофелеочистительная машина МОК-150,

- протирорезательная машина МПР-350М-02,
- электрическая плита ПЭ-0,72,
- пищеварочный электрический котел КПЭСМ-160,
- кипятильник КНЭ-100 «Фонтан»,
- пароконвектомат «UNOX-XVC-1005P»,
- холодильный шкаф «Поляр»,
- мукопросеиватель «Пионер»,
- миксеры Bosh,
- тестомесильная машина ТМ- 63,
- взбивальная машина МВ-35,
- пекарской и расстоечный шкафы,
- дежа.

#### **6. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся**

В техникуме обеспечиваются условия для получения образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, имеющими нарушения опорно-двигательного аппарата, нарушения зрения, слуха и интеллекта, а также созданы условия для беспрепятственного доступа на прилегающую территорию, в учебные корпуса и учебные аудитории техникума.

Вход в учебный корпус техникума оборудован системой вызова помощи, расширены дверные проемы, созданы скаты (пандусы) для заезда инвалидов с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Также на входе установлены таблички шрифтом Брайля с названием техникума и режимом работы.

В техникума работает система оповещения и сигнализации. Пульты пожарной охраны выведены на посты видеонаблюдения, работает звуковое и речевое оповещение.

В библиотеке, расположенной на втором этаже, расширен дверной проем. Обучающиеся инвалиды и лица с ОВЗ имеют доступ к образовательной платформе «Юрайт».

Спортивный зал предназначен для проведения занятий по физической культуре, а также занятий спортивных секций. Зал оснащен баскетбольными щитами, волейбольными стойками, гимнастическими стенками.

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

Основной формой социальной поддержки обучающихся АОППО по профессии рабочих, служащих 13233 Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов, реализующейся в техникуме, являются:

1. Социальная стипендия, которая назначается обучающимся по основным программам профессионального обучения по профессиям рабочих, должностям служащих. Локальным актом техникума социальная стипендия назначается со дня зачисления и до окончания обучения по программе.

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

Работа с обучающимися в техникуме ориентирована на повышение воспитательного потенциала образовательно-профессионального обучения, создание воспитательного пространства с целью обеспечения социально-культурного и гражданского самоопределения обучающихся.

В систему обеспечения воспитательного процесса входят: совет техникума, совет кураторов, социальная служба, отдел по работе с молодежью, культурно-досуговое и спортивно-оздоровительное подразделения, органы студенческого самоуправления.

В техникуме созданы условия для формирования социально-личностных компетенций выпускников (компетенции социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления). Среда, создаваемая в техникуме, способствует развитию студенческого самоуправления, участию обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

В техникуме особое внимание уделяется гражданско-патриотическому воспитанию обучающихся. В музейно-поисковое объединение «Прометей» входят студенты и преподаватели. В техникуме действуют два музея: на отделении сервиса – Музей 34-й гвардейской стрелковой дивизии, на отделении общественного питания – Музей хлеба. Поисковая работа объединения способствует формированию общих компетенций обучающихся.