

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Юргинский техникум агротехнологий и сервиса»

Утверждаю:
Директор ГАПОУ ЮТАиС
_____ А.П. Черныш

**АДАПТИРОВАННАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**
профессионального обучения (по рабочей профессии)
13249 Кухонный рабочий
(из числа выпускников специальной (коррекционной)
образовательной школы VIII вида)

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника:
Кухонный рабочий 2 разряд

Нормативный срок освоения:
на базе основного общего образования 1 год 10 месяцев (2438 часов).

Юрга
2024

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), приказ Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014г. №1599, с учетом требований профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н), методических рекомендаций по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) / Д.Р. Макеева, Е.А. Канатникова, Е.В. Николаева, Е.А. Деникаева – М.: ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Юргинский техникум агротехнологий и сервиса».

Программу разработали:

Пустовалова Дарья Александровна, мастер производственного обучения
Боркина Елизавета Глебовна, мастер производственного обучения
Петрученко Алина Игоревна, заместитель директора по УМР
Фадеева Екатерина Васильевна, заместитель директора по УПР
Федосеева Елена Валерьевна, методист

Содержание

1. Общие положения.....	4
1.1. Нормативно-правовые основы разработки АОППО по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 13249 Кухонный рабочий.....	5
1.2. Требования к поступающим	6
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения.....	6
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	7
2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности.....	7
2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО.....	7
2.4. Результаты реализации АОППО	8
2.5. Структура АОППО.....	11
2.6. Трудоемкость АОППО.....	11
2.7. Срок освоения АОППО.....	11
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса обучения при реализации АОППО.....	11
4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО	14
5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ	15
5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения.....	15
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	15
5.3. Материально-техническое обеспечение	15
6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО.....	16
7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации,	16
обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся (в соответствии с нозологией).....	16
Приложение.....	18

1. Общие положения

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе образования, полученного в специальных (коррекционных) школах VIII вида, без получения среднего общего образования сроком обучения 1 год 10 месяцев (2438 часов) разработана с учетом требований профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н), методических рекомендаций по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) / Д.Р. Макеева, Е.А. Канатникова, Е.В. Николаева, Е.А. Деникаева – М.: ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения 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: организационно-педагогические условия, учебный план, календарный учебный график, рабочие учебные программы дисциплин и другие материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы, психолого-педагогическое сопровождение для адаптации в рамках инклюзивного образования.

Программа представляет комплект документов, разработанных и утвержденных ГАПОУ ЮТАиС с учетом потребностей регионального рынка труда, требований Федеральных органов власти и соответствующих отраслевых требований, на основе требований профессиональных характеристик по профессии 13249 Кухонный рабочий 2 разряд.

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

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

Интеллектуальная деятельность у лиц с ОВЗ (с легкой умственной отсталостью) имеет следующие специфические особенности. Внимание неустойчивое, рассеянное переключаемость внимания плохая. 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 причины и следствия, 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 не регламентированы.

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.

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 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 лиц с ограниченными возможностями здоровья (с легкой умственной отсталостью), именно она создает основу для реализации принципа равных возможностей.

Комплект программы регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия реализации образовательного процесса и включает в себя:

- профессиональную характеристику;
- квалификационную характеристику
- учебный план;
- календарный учебный график;
- адаптированные программы учебных дисциплин.

В программу включена адаптационная дисциплина «Этика и психология общения», необходимость которой обусловлена психолого-педагогической характеристикой лиц с ограниченными возможностями здоровья (с легкой умственной отсталостью), сложностью их адаптации в социуме.

Профессиональная характеристика отражает содержательные параметры профессиональной деятельности: её основные виды, а также их теоретические основы.

Практика является обязательным разделом образовательной программы и подразделяется на производственное обучение в условиях мастерских и производственную практику в условиях производства, соответствующего профилю обучения.

Виды и формы промежуточной аттестации, включенные в учебный план, соответствуют общим требованиям.

Итоговая аттестация включает экзамен квалификационный. По завершении обучения выдается свидетельство о профессиональной подготовке установленного образца.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки АОППО по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 13249 Кухонный рабочий

Нормативно-правовые основы разработки АОППО по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 13249 Кухонный рабочий составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N273-ФЗ (ред. от 25.11.2013) "Об образовании в Российской Федерации";
- единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС);
- распоряжение Правительства РФ от 15 октября 2012 г. № 1921-р «О комплексе мер, направленных на повышение эффективности реализации мероприятий по содействию трудоустройству инвалидов и на обеспечение доступности профессионального образования»;
- приказ Министерства образования и науки России от 2 июля 2013 г. № 513 г. Москва, зарегистрированным в Минюсте РФ 8 августа 2013 г., регистрационный № 29322 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (С изменениями и дополнениями от 21 августа 2013 г., 20 января, 26 мая, 27 октября 2015 г.);
- профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н);

- письмо Министерства Просвещения РФ от 11.02.2019 № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости»;

- постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 10 июля 2015 г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.3286-15». «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»;

- методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) / Д.Р. Макеева, Е.А. Канатникова, Е.В. Николаева, Е.А. Деникаева – М.: ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022;

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

- устав ОУ;

- локальные акты ОУ.

Сокращения и условные обозначения, принятые в тексте:

ПС — профессиональный стандарт

АОППО — адаптированная образовательная программа профессионального обучения

ОП – общеобразовательная подготовка

ОТЦ – общетехнический цикл

ОПЦ – общепрофессиональный цикл

ПЦ — профессиональный цикл

ФЗ – факультативные занятия

ВПД — вид профессиональной деятельности

ТФ — трудовая функция

ЕТКС — Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих.

1.2. Требования к поступающим

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

Приём на обучение по АОППО проводится по личному заявлению абитуриента с предоставлением оригинала или копии документов, удостоверяющих его личность, гражданство; оригинала или ксерокопии 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.

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

Цель АОППО – развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями

нормативно-правовой документации по профессиональной подготовке, оказание помощи в психофизическом развитии, психолого-педагогическое сопровождение для адаптации и интеграции в социум в рамках инклюзивного образования.

Инклюзия заключается в том, что в техникуме обучающиеся с ОВЗ (умственная отсталость) находятся в социуме вместе с обучающимися с сохранным интеллектом, участвуют совместно в культурно-массовых и спортивных мероприятиях, посещают кружки и секции.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по программам профессиональной подготовки представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника - осуществление различных видов деятельности по организации и обслуживанию технологического процесса приготовления пищевых продуктов на предприятиях питания различных форм собственности.

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.

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности

Профессия, согласно Общероссийскому классификатору профессий рабочих (ОК 010-2014).

Обучающийся по профессии 13249 Кухонный рабочий готовится к следующим видам трудовых функций:

- выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места;
- подготовка производственного инвентаря, кухонной посуды, столовой посуды и приборов;
- обработка традиционных видов овощей, грибов и плодов;
- подготовка зерновых продуктов, яиц, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы;
- выполнение заданий по приготовлению несложных блюд;
- вскрытие тары различного сырья.

Виды профессиональной деятельности выпускника:

- выполнение подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов;
- оборудование предприятий общественного питания;
- выполнение первичной механической кулинарной обработок сырья и приготовления несложных блюд.

2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОШО

Квалификационные характеристики профессии 13249 Кухонный рабочий

2-й разряд

Характеристика работ. Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи. Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. Выгрузка продукции из тары. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. Заполнение котлов водой. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию. Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на

транспорт. Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников. Установка подносов на транспортер при комплектации обедов. Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками. Сбор пищевых отходов.

Должен знать: наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение; правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек; правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве; правила включения и выключения электродуховок, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования; правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.

2.4. Результаты реализации АОПО

	<p>Профессиональный стандарт/ЕТКС ЕТКС Кухонный рабочий (утв. Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 /Кухонный рабочий 2- го разряда</p>	<p>Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по рабочей профессии 13249 Кухонный рабочий (из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида)</p>
<p>Вид профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи. - открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. - выгрузка продукции из тары. - внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. - заполнение котлов водой. - доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию. - загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт. - включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников. - установка подносов на транспортер при комплектации обедов. 	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов; - оборудование предприятий общественного питания; - выполнение первичной механической кулинарной обработки сырья и приготовления несложных блюд.

	<ul style="list-style-type: none"> - установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками. - сбор пищевых отходов. 	
Трудовая функция	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места; - подготовка производственного инвентаря, кухонной посуды, столовой посуды и приборов; - обработка традиционных видов овощей, грибов и плодов; - подготовка зерновых продуктов, яиц, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы; - выполнение заданий по приготовлению несложных блюд; - вскрытие тары различного сырья. 	
Трудовое действие	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания; - подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления несложных блюд; - подготовка полуфабрикатов для приготовления несложных блюд; - приготовление несложных блюд; - выполнение вспомогательных операций при приготовлении несложных блюд 	
Умения	<ul style="list-style-type: none"> - проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - использовать посудомоечные машины; - чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; - упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении несложных блюд или оставшиеся после их приготовления; - проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд; - использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд; - выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; - производить обработку овощей, фруктов и грибов; - нарезать и формовать овощи и грибы; - подготавливать плоды для приготовления несложных блюд; - подготавливать пряности и приправы для приготовления несложных блюд; - подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления несложных блюд; 	

	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; - готовить несложные блюда и гарниры из овощей; - готовить несложные каши и гарниры из круп; - готовить несложные блюда из яиц; - готовить несложные блюда и гарниры из макаронных изделий; - готовить несложные блюда из бобовых; - готовить несложные блюда из рыбы; - готовить несложные блюда из морепродуктов; - готовить несложные блюда из мяса и мясных продуктов; - готовить несложные блюда из домашней птицы; - готовить несложные мучные блюда.
Знания	<ul style="list-style-type: none"> - наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение; - правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек; - правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве; - правила включения и выключения электродуховок, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования; - правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе; - назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними; - требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении несложных блюд; - принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания; - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; - технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении несложных блюд; - технологии приготовления несложных блюд; - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении несложных блюд; - правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление несложных блюд; - методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении несложных блюд с учетом соблюдения требований к качеству; - пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении несложных блюд;

	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; - принципы ХАССП в организациях общественного питания.
--	---

2.5. Структура АОППО

1	Общеобразовательная подготовка
ОП.01	Основы трудового законодательства
ОП.02	Физическая культура
ОП.03	Этика и психология общения
ОП.04	Охрана окружающей среды
2	Профессиональная подготовка
2.1	Общетехнический цикл
ОТЦ.01	Производственная санитария и гигиена труда
2.2	Общепрофессиональный цикл
ОПЦ.01	Охрана труда
ОПЦ.02	Основы экономики
2.3	Профессиональный цикл
ПЦ.01	Специальная технология
ПО	Производственное обучение
ПП	Производственная практика

2.6. Трудоемкость АОППО – 2438 часов.

2.7. Срок освоения АОППО.

Программа обучения рассчитана на подготовку обучающихся в течение 1 года 10 месяцев (очная форма обучения), без получения среднего общего образования.

По завершении обучения выдается свидетельство о профессиональной подготовке установленного образца.

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

3.1. Учебный план

Учебный план составлен на основе Федерального государственного образовательного стандарта обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), приказ Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014г. №1599.), с учетом требований профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н), методических рекомендаций по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) / Д.Р. Макеева, Е.А. Канатникова, Е.В. Николаева, Е.А. Деникаева – М.: ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022.

Учебный план предусматривает:

- создание условий для воспитания, становления и формирования личности обучающегося, 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 профессионального обучения;

- коррекция недостатков в развитии, индивидуальная и групповая работа, направленная на преодоление трудностей обучающихся в овладении отдельными предметами, проблем в общении.

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.

3.2. Структура учебного года

Продолжительность учебного года I курса- 52 недели – 1200 часов в том числе		Продолжительность учебного года II курса- 43 недели – 1238 часов в том числе	
I полугодие	17 недель	I полугодие	17 недель
Зимние каникулы	2 недели	Зимние каникулы	2 недели
II- полугодие	23 недели	II- полугодие	22 недели
Летние каникулы	9 недель	Экзамены	1 неделя
Праздничные дни	1 неделя	Праздничные дни	1 неделя

Общее количество часов – **2438**, в том числе:

- общеобразовательная подготовка (8 %) – 196 часов;
- профессиональная подготовка (86,6 %) – 2230 часов;
- экзамены – 12 часов.

Обязательная недельная нагрузка – 30 часов в неделю.

3.2. График учебного процесса

Курс	сентябрь				октябрь					ноябрь				декабрь				
	1-5	8-12	15-19	22-26	29-2	6-10	13-17	20-24	27-31	3-7	10-14	17-21	24-28	1-5	8-12	15-19	22-26	29-31
I	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	К
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	
II	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	К
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	

Курс	январь				февраль				март			апрель			май			июнь					
	1-10	13-17	20-24	27-31	3-7	10-14	17-21	24-28	3-7	10-14	17-21	24-27	7-11	14-18	21-25	5-9	12-16	19-23	26-30	2-6	9-13	16-20	23-30
I	К	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П
		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О
II	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О
II	К	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п
		п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п

Условные обозначения:

ПО	- производственное обучение	К	- каникулы
ТО	- теоретическое обучение	Э	- экзамены
ПП	- производственная практика		

**Учебный план для профессиональной подготовки рабочих по профессии 13249
Кухонный рабочий из числа выпускников специальной (коррекционной)
образовательной школы VIII вида**

№ п/п	Курсы, предметы	Экз аме ны по курс ам	Общее количес тво часов	График изучения предметов								
				1 курс			2 курс					
				Полугодия			Полугодия					
				1	2	Ито го часо в	1	2			Итого часов	
17 неде ль	23 неде ли	17 неде ль	8 неде ль	13 не де ль	1 неде ля							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1	Общеобразовательная подготовка											
1.1	Основы трудового законодательства		16	0	0	0		16				16
1.2	Физическая культура		130	34	46	80	34	16				50
1.3	Этика и психология общения		34	0	0	0	34					34
1.4	Охрана окружающей среды		16	0	0	0		16				16
Итого по циклу			196	34	46	80	68	48				116
2	Профессиональная подготовка											
2.1	Общетехнический цикл											
2.1.1	Производственная санитария и гигиена труда		50	24	26	50						
2.2	Общепрофессиональный цикл											
2.2.1	Охрана труда		34	34		34						
2.2.2	Основы экономики		40	40		40						
2.3	Профессиональный цикл											
2.3.1	Специальная технология	2	408	72	66	138	170	100				270
2.3.2	Производственное обучение		1308	306	552	858	306	144				450
2.3.3	Производственная практика		390			0			390			390
	Квалификационный экзамен	2	6			0					6	6
	Экзамен	2	6			0		6				6
Итого по циклу			2242	476	644	1120	476	250	390	6		1122
ВСЕГО часов			2438	510	690	1200	544	298	390	6		1238

4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО

Оценка качества освоения программы включает:

- текущий контроль успеваемости и итоговую аттестацию.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и итоговой аттестации обучающихся с инвалидностью или лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются техникумом с учетом ограничений здоровья.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину. Освоение дисциплин учебных циклов и практики завершается итоговым уроком, который проводится за счёт учебного времени, отведённого на дисциплину или практику.

Форма итоговой аттестации для обучающихся с инвалидностью или лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку, а также предоставление дополнительного времени для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление техникумом индивидуальных графиков прохождения итоговой аттестации обучающимися с инвалидностью или лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Формы и условия проведения итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется входной контроль, назначение которого состоит в определении способностей, особенностей восприятия, готовности к освоению учебного материала, индивидуальные личностные особенности обучающихся.

Формы входного контроля для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей в индивидуальной и групповой форма (тестирования, письменно на бумаге, письменно на компьютере, и т.п.). При необходимости таким обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа. Реализуется входной контроль педагогом-психологом с привлечением мастеров п/о.

Система текущей аттестации предусматривает решение следующих задач:

- оценка качества освоения обучающимися АОППО;
- аттестация обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей АОППО;
- использование современных контрольно-оценочных технологий;
- организация самостоятельной работы обучающихся с учетом их индивидуальных способностей.

Оценка качества подготовки осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и оценка формирования профессиональных компетенций.

Итоговая аттестация обучающихся.

Обучение по программе завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационном справочнике и (или) профессиональном стандарте по профессии 13249 Кухонный рабочий.

Порядок проведения квалификационного экзамена.

Пробная квалификационная работа.

Консультации, подведение итогов.

Консультации по изученному материалу, продолжению профессионального образования, трудоустройству.

Подведение итогов теоретического обучения (беседа, тестовый контроль).

Квалификационный экзамен.

Аттестация обучающихся в соответствии с профессиональными требованиями и квалификационной характеристикой Кухонный рабочий 2 разряда.

5 Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ

5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения.

Педагогические работники, участвующие в реализации примерной адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов или с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса, владеют педагогическими технологиями инклюзивного обучения и методами их использования в работе с инклюзивными группами. Предусмотрено и реализуется прохождение профессиональной переподготовки или повышение квалификации в области технологий инклюзивного образования, специальной педагогики или специальной психологии.

В штатное расписание в техникуме в обязательном порядке должны быть введены должности педагог-психолог, социальный педагог для работы с обучающимися инвалидами и с ограниченными возможностями здоровья.

Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся инвалидов или 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.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.

Адаптированная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам в соответствии с требованиями по профессии.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Обеспечен к ним доступ обучающихся инвалидов или с ограниченными возможностями здоровья с использованием технических и программных средств. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

5.3. Материально-техническое обеспечение

В техникуме созданы условия для получения образования обучающимся с инвалидностью или с ограниченными возможностями здоровья, в том числе: предоставление услуг специалиста, оказывающего слушателям необходимую техническую помощь, адаптированные образовательные программы; специальные дидактические материалы; размещение в доступных для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий. Учебные кабинеты, мастерские оснащены оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения, оборудованы компьютерной техникой, видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор). Адаптированная образовательная программа обеспечена учебно-планирующей документацией и учебно-методическими комплексами по всем дисциплинам.

При проведении учебных занятий используются мультимедийные комплексы, электронные учебники и учебные пособия, адаптированные к ограничениям здоровья обучающихся. Обучающиеся обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации: для лиц с нарушениями психического развития используются тексты с иллюстрациями, мультимедийные материалы.

При проведении учебных занятий педагоги используют технологии личностно-ориентированного и практико-ориентированного обучения, применяют методику поэтапного формирования умственных действий, методы коррекционно-развивающего обучения, направленные на развитие познавательной деятельности обучающихся данной группы.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной литературы по всем дисциплинам.

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

Реализация программы обеспечена доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки в читальном зале все обучающиеся обеспечены информационными справочными материалами, доступом в сеть Интернет.

6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО.

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

Видами практики обучающихся, осваивающих программы профессионального обучения, являются учебная практика и производственная практика.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается техникумом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении мест прохождения учебной и производственной практики обучающимися техникум учитывает рекомендации, данные психолого-медико-педагогической комиссией. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности.

7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся (в соответствии с нозологией).

В техникуме сформирована профессиональная и социокультурная среда, способствующая формированию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, способности воспринимать социальные, личностные и культурные различия. Развитие компетенций обучающихся осуществляется на основе взаимодействия учебного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации образовательных программ и программ воспитательных мероприятий. Целью функционирования социокультурной среды является создание условий для дальнейшего развития духовно-нравственной, культурной, образованной, гармонично-развитой и деятельной личности, способной к саморазвитию, самореализации и эффективной реализации полученных профессиональных и социальных качеств для достижения успеха в жизни. В техникуме ведется специализированный учет инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на этапах их поступления, обучения, трудоустройства.

На сайте техникума размещена информация об условиях поступления в техникум для лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья. В техникуме существует система профориентационной работы. Основными формами профориентационной работы являются психологическая диагностика профессиональных предпочтений, дни открытых дверей, анкетирование, участие в профессиональных пробах, консультации для поступающих и родителей по вопросам приема и обучения, участие обучающихся в конкурсах профессионального мастерства «Абилимпикс». Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья или инвалидностью имеют возможность участвовать в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства. 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.

Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся с инвалидностью или с ограниченными возможностями здоровья, которая носит название "сопровождение". Сопровождение носит непрерывный и комплексный характер:

- организационно-педагогическое сопровождение осуществляется педагогом и направлено на контроль учебы обучающихся в соответствии с календарным учебным графиком в условиях инклюзивного обучения;
- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется педагогом-психологом для обучающихся с инвалидностью или 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;
- социальное сопровождение (социальный педагог) решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба лиц с ограниченными возможностями здоровья или инвалидностью. Это содействие в решении бытовых проблем, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, организация досуга, вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения и т.д.

Рабочие программы дисциплин общеобразовательной подготовки

ОП.01 Основы трудового законодательства.

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения.

Программа предназначена для обучения основам трудового законодательства на базе основного общего образования специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида.

Цель курса – освоение обучающимися теоретических основ трудового законодательства и применение их в своей жизни.

Задачи курса:

- изложить систему действующего трудового законодательства;
- ознакомить студентов с основными категориями, понятиями и принципами трудового права;
- обучить студентов правильной ориентации в новом трудовом законодательстве;
- рассмотреть актуальные проблемы правового регулирования труда, проблем занятости, с целью формирования у студентов самостоятельной позиции.

Учебная дисциплина «Основы трудового законодательства» изучается на втором курсе в объеме 16 ч в группах из числа выпускников коррекционных школ.

Тематический план учебных занятий

Шифр раздела темы	Наименование разделов и тем	Количество часов				
		максимальной нагрузки	самостоятельной работы	обязательной аудиторной нагрузки		
				всего	в том числе	
			Лаб.-практ. работ		конт-рольных работ	
1	Общая характеристика трудового права.	2		2		
2	Трудовой договор.	2		2		
3	Рабочее время и время отдыха.	2		2		
4	Оплата труда. Гарантии и компенсации.	2		2		
5	Взаимная материальная ответственность работника и работодателя.	2		2		
6	Дисциплина труда.	2		2		
7	Охрана труда. Трудовые споры.	2		2		
8	Профессиональные союзы и государственное социальное страхование.	1		1		
	Итоговая контрольная работа	1		1		1
	Всего по дисциплине	16		16		

Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Общая характеристика трудового права. (2 ч)

Предмет трудового права. Задачи и цели трудового права. Система трудового права. Функции трудового права. Развитие трудового права. Обеспечение занятости и гарантии реализации права на труд.

Тема 2. Трудовой договор. (2ч)

Понятие трудового договора. Порядок заключения трудового договора. Изменение трудового договора. Прекращение трудового договора.

Тема 3. Рабочее время и время отдыха. (2ч)

Правовое регулирование рабочего времени. Правовое регулирование времени отдыха.

Тема 4. Оплата труда. Гарантии и компенсации. (2ч)

Система оплаты труда. Минимальная заработная плата. Случаи предоставления гарантий и компенсаций работнику.

Тема 5. Взаимная материальная ответственность работника и работодателя. (2ч)

Пределы материальной ответственности работника. Полная материальная ответственность. Порядок взыскания ущерба.

Тема 6. Дисциплина труда. (2ч)

Понятие дисциплины труда. Организация дисциплинарных отношений.

Тема 7. Охрана труда. Трудовые споры. (2ч)

Правовые основы охраны труда. Правовое регулирование труда женщин и лиц с семейными обязанностями. Правовое регулирование труда работников в возрасте до 18 лет.

Понятие трудового спора. Рассмотрение индивидуальных трудовых споров. Коллективные трудовые споры.

Тема 8. Профессиональные союзы и государственное социальное страхование. (1ч)

Право работников на объединение в профессиональные союзы. Виды социального обеспечения граждан.

Итоговой аттестации проводится в форме итоговой контрольной работы

ОП.02 Физическая культура (адаптивная).

Содержание программы предмета «Физическая культура» направлено на укрепление здоровья, физического развития и повышения работоспособности обучающихся. На уроках физической культуры преподаватель осуществляет индивидуальный и дифференцированный подход к обучающимся с учетом медицинского заключения о физической нагрузке и возможностях каждого обучающегося. Основная задача адаптивного физического воспитания состоит в формировании у обучающихся осознанного отношения к своим силам, твердой уверенности в них, готовности к смелым и решительным действиям, преодолению необходимых для полноценного функционирования субъекта физических нагрузок, а также потребности в систематических занятиях физическими упражнениями и вообще в осуществлении здорового образа жизни в соответствии с рекомендациями валеологии.

Качественные критерии успеваемости характеризуют степень овладения программным материалом: знаниями, двигательными умениями и навыками, способами физкультурно-оздоровительной деятельности, включенными в обязательный минимум содержания образования.

Количественные критерии успеваемости определяют сдвиги в физической подготовленности, складывающихся из показателей развития основных физических способностей: силовых, скоростных, координационных, выносливости, и их сочетаний.

Итоговая оценка выставляется учащимся за овладение темы, раздела, за полугодие, за учебный год. Она включает в себя текущие оценки, полученные учащимися за овладение всеми составляющими успеваемости: знаниями, двигательными умениями и навыками, а так же отражает сдвиги в развитии физических способностей, умений осуществлять физкультурно-оздоровительную деятельность.

Оценка уровня физической подготовленности

(по стандартизированным методикам оценки)

Тесты:

- броски мяча по баскетбольному кольцу;

Координационный тест - прыжки в длину с места (см);

Координационный тест - броски малого мяча в цель;

Силовой тест - приседание на одной ноге, опора о стену (количество раз на каждой ноге);

Силовой тест - подтягивание на низкой перекладине (количество раз)

Тест на координацию и скорость - челночный бег 3 x 10 м (с);

Силовой тест - бросок набивного мяча 1 кг из-за головы (м);

Силовой тест - сгибание и разгибание рук в упоре лежа;

Тест на гибкость - наклон туловища вперед из положения сидя

Тест на выносливость - 6-ти минутный бег

Тематический план учебных занятий

Шифр раздела темы	Наименование разделов и тем	Количество часов				
		максимальной нагрузки	самостоятельной работы	обязательной аудиторной нагрузки		
				всего	в том числе	
			Лаб.-практ. работ		конт-рольных работ	
	Теоретическая часть.					
1	Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.	2		2		
2	Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом. Контроль уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств.	2		2		
3	Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста.	2		2		
	Итого:	6		6		
	Практическая часть.					
1	Легкая атлетика.	17		17	17	
2	Гимнастика.	34		34	34	
3	Лыжная подготовка.	35		35	35	
4	Спортивные игры.	36		36	36	
	Итоговая контрольная работа	2		2		2
	Итого:	124		124	124	
	Всего по дисциплине	130		130	124	

Содержание учебной дисциплины

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Введение

Современное состояние физической культуры и спорта. Современные оздоровительные системы физического воспитания, их роль в формировании здорового образа жизни, сохранении творческой активности и долголетия, предупреждении профессиональных заболеваний и вредных привычек, поддержании репродуктивной функции. Особенности организации физического воспитания в учреждениях СПО (валеологическая и профессиональная направленность).

Требования к технике безопасности на занятиях физическими упражнениями разной направленности (в условиях спортивного зала и спортивных площадок).

1. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями

Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их формы и содержание.

Организация занятий физическими упражнениями различной направленности. Особенности самостоятельных занятий для юношей и девушек. Основные принципы построения самостоятельных занятий и их гигиена. Коррекция фигуры. Основные признаки утомления. Факторы регуляции нагрузки. Тесты для определения оптимальной индивидуальной нагрузки. Сенситивность в развитии профилирующих двигательных качеств.

2. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом. Контроль уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств

Диагностика и самодиагностика состояния организма учащегося при регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом. Врачебный контроль, его содержание. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки, использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб, упражнений — тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. Коррекция содержания и методики занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля. Контроль (тестирование) уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств.

3. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста

Личная и социально-экономическая необходимость специальной оздоровительной и психофизической подготовки к труду. Оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Контроль (тестирование) состояния здоровья, двигательных качеств, психофизиологических функций, к которым профессия (специальность) предъявляет повышенные требования.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Учебно-тренировочная

При проведении учебно-тренировочных занятий преподаватель определяет оптимальный объем физической нагрузки, опираясь на данные о состоянии здоровья обучающихся, дает индивидуальные рекомендации к занятиям по тому или иному виду спорта.

1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка

Решает задачи поддержки и укрепления здоровья. Способствует развитию выносливости, быстроты, скоростно-силовых качеств, упорства, трудолюбия, внимания, восприятия, мышления.

Кроссовая подготовка: Бег по среднепересечённой местности до 3000-5000 м. Высокий низкий старт: Равномерный бег 7-9 минут. Ускорения до 10-15 м, 3-4 минуты. ОРУ в движении. Низкий старт. Стартовый разбег. Стартовый разгон, финиширование: Бег с ускорением 30 м. 60 м. 100 м. Учебная игра в футбол. Бег 100м:равномерный бег до 8-10 минут, ускорения. ОРУ на месте. КУ: Бег 60; 100 м на результат. Передача эстафетной палочки, финиширование. Эстафетный бег: Равномерный бег до 10-15минут. ОРУ в движении. Передача эстафетной палочки, финиширование. Бег по прямой с различной скоростью: Ускорения до 10-15 м, 3-4 минуты. ОРУ в движении. Равномерный бег до 8-10 минут, ускорения. ОРУ на месте. Бег 60; 100 м на результат. Равномерный бег: Разминка, ускорения, упражнения на растягивание. Бег 800, 100 м. Равномерный бег, дистанция 3 км. Прыжки в длину с разбега «согнув ноги»: Бег 5-7 минут. Прыжки через скакалку; ОРУ на гимнастической скамейке. Переход через планку. Разбег 8-10-12 шагов. Прыжки в высоту «прогнувшись»: Равномерный бег до 15 минут. Прыжок в длину с ускоренного разбега, с 13-15 шагов, с полного разбега. Прыжки высоту перешагиванием: Бег 5-7 минут. Прыжки через скакалку; ОРУ на гимнастической скамейке. Переход через планку. Разбег 8-10-12 шагов. Прыжок в высоту «перешагиванием». Прыжки через скакалку за 1 минуту. Метание гранаты: Равномерный бег до 10-15минут. ОРУ в движении. Метание мячей на дальность с места, с

разбега. Техника метания: замах, бросок. Разбег, бросок. Толкание ядра: Равномерный бег до 10-15 минут. ОРУ в движении. Метание ядра на дальность с места, с разбега. Техника метания: замах, бросок. Разбег, бросок.

2. Гимнастика.

Решает оздоровительные и профилактические задачи. Развивает силу, выносливость, координацию, гибкость, равновесие, сенсорику. Совершенствует память, внимание, целеустремленность, мышление. Общеразвивающие упражнения: Упражнения на низкой перекладине.

Техника безопасности и правила поведения на уроках гимнастики. Строевые построения и перестроения на месте и в движении. Низкая перекладина: Техника переворота в упор силой. Оборот вперед из сидя верхом, соскок, вис, прогнувшись и выход в сед. Лазание по канату с помощью ног. Упражнения в паре партнером: ОРУ в парах на гимнастической стенке. Упражнения с гимнастическими палками в парах. Упражнения с гантелями: Развитие силы мышц плечевого пояса. Развитие силовой выносливости. Упражнения с набивным мячом: Бросок мяча из-за головы двумя руками из положения стоя. Бросок мяча от груди из положения сидя. ОРУ. Упражнения с мячом: ОРУ с мячом. Эстафеты с мячом. Учебная игра в баскетбол. Упражнения с обручем: ОРУ с обручем. Эстафеты с обручем. Вращение обруча на время. Упражнения в чередовании напряжения с расслаблением: Упражнение на высокой перекладине. Отжимание от пола. Отжимание на брусьях. Ходьба с восстановлением организма. Упражнения на внимание: ОРУ на месте. Упражнения висах, упорах: ОРУ на гимнастической стенке. Низкая перекладина: Оборот вперед из сидя верхом. Соскок махом рук вперед из вися на подколенках. Выход в сед из вися прогнувшись. Опорный прыжок: ноги врозь (козел в ширину). Упражнения у гимнастической стенке. Поднимание ног до угла 90 градусов. Приседание на одной ноге у гимнастической стенке. Лазание по канату в 3 приема. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики: ОРУ гимнастическими палками. Акробатика - кувырки вперед назад. Стойка на лопатках, на голове, соединение из 3-4 элементов. Опорный прыжок: согнув ноги, ноги врозь. Техника прыжка в длину «согнув ноги»: Опорный прыжок: ноги врозь (козел в ширину). Опорный прыжок: согнув ноги, ноги врозь. ОРУ.

3. Лыжи.

Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные: Поведение на занятиях по лыжной подготовке. Предупреждение травм и обморожений. Подбор лыжного инвентаря, соответствующего росту и весу. Строевые приемы с лыжами и на лыжах. Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные. Преодоление подъемов и препятствий: На учебном склоне: техника подъема ступающим, скользящим шагом; спуски в высокой, средней, низкой стойках; преодоление неровностей. Передвижение с максимальной скоростью до 2х км. Элементы тактики лыжных гонок: Совершенствование техники спусков и подъемов. Совершенствование техники торможения и поворотов. На учебном склоне: техника поворотов переступанием и «плугом»; торможение «плугом».

Равномерно по слабопересеченной местности до 5-7км, выбирая способ передвижения в зависимости от рельефа. Переход с хода на ход: На учебной лыжне: техника попеременных и одновременных ходов. Переход с хода на ход.

Прохождение дистанции 5-8км: Контрольные соревнования на дистанции 5-8 км. Основные элементы тактики в лыжных гонках: Повторение техники передвижения на лыжах; попеременные ходы. На учебной лыжне: техника скользящего шага; попеременного 2х шажного хода; попеременно 4х шажного хода.

Передвижение по слабопересеченной местности с равномерной скоростью 3-5км. Передвижение с переменной интенсивностью. Первая помощь при травмах и обморожениях: Поведение на занятиях по лыжной подготовке. Предупреждение травм и обморожений. Подбор лыжного инвентаря, соответствующего росту и весу. Строевые приемы с лыжами и на лыжах.

4. Спортивные игры.

Проведение спортивных игр способствует совершенствованию профессиональной двигательной подготовленности, укреплению здоровья, в том числе развитию координационных способностей, ориентации в пространстве, скорости реакции; дифференцировке пространственных временных и силовых параметров движения, формированию двигательной активности, силовой и скоростной выносливости; совершенствованию взрывной силы; развитию таких личностных качеств, как восприятие, внимание, память, воображение, согласованность групповых взаимодействий, быстрое принятие решений; воспитанию волевых качеств, инициативности и самостоятельности.

Из перечисленных спортивных игр образовательное учреждение выбирает те, для проведения которых есть условия, материально-техническое оснащение, которые в большей степени направлены на предупреждение и профилактику профзаболеваний, отвечают климатическим условиям региона.

Тактика нападения в волейболе: Техники и тактики игры в нападении.

Передачи: нижняя и верхняя; в комбинированных упражнениях. Прием мяча с подачи розыгрыш мяча. Тактика защиты: Техники и тактики игры в защите. Игра у сетки и от сетки. Нападающий удар и страховка. Блокирование и страховка.

Нападающий удар: Техники и тактики игры в нападении. Подача: верхняя, прямая на точность. Верхняя подача: Подача: верхняя, прямая на точность.

Прием мяча с низу: Прием мяча снизу с подачи, после нападающего удара. Прием мяча одной рукой: Прием мяча одной рукой в падении. Прием мяча с низу: Прием мяча снизу с подачи, после нападающего удара. Прием мяча с падением на грудь: Обработка приема с падением на грудь. Прием мяча с перекатом в сторону: Обработка приема с перекатами в правую и левую стороны. Игра в волейбол: Учебная игра индивидуальные и командные действия в защите. Тактика нападения в баскетболе: Перемещения, ловля и передача мяча в комбинированных упражнениях. Тактика защиты: Выбивание и вырывание мяча у активно действующего противника. Противодействия при передачах, получении мяча, ведении, бросках. Броски мяча в корзину с места: Броски мяча со средней дистанции, из под кольца. Броски мяча в корзину в движении, прыжком: Броски мяча после двух шагов и после двух шагов с прыжком. Приемы против броска: Блокирование мяча способом блокшотом. Тактика игры в футбол: Перемещения, остановка и передача мяча в комбинированных упражнениях. Удар по летящему мячу: Удар по летящему мячу способом «ножницы». Удары головой на месте и в прыжке: ОРУ, прыжки через скакалку. Набивание мяча головой. Остановка мяча ногой, грудью:

Комбинированные упражнения с передачей мяча и остановкой ногой, грудью. Тактика нападения: Техники и тактики игры в нападении.

Передачи: нижняя и верхняя; в комбинированных упражнениях. Техника игры вратаря: Отражение мяча в прыжке после удара.

Обманные движения: Упражнения в парах, обманные движения в правую и левую сторону. Совершенствование техники и тактики в защите и нападении: Отбор мяча у активно действующего противника. Противодействия при передачах, получении мяча, ведении и ударах. Учебная игра.

5.Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах

Решает задачи коррекции фигуры, дифференцировки силовых характеристик движений, совершенствует регуляцию мышечного тонуса. Воспитывает абсолютную и относительную силу избранных групп мышц.

Круговой метод тренировки для развития силы основных мышечных групп с тренажерами и снарядами. Техника безопасности занятий.

Техника подъема одной гири, техника подъема двух гирь, тактика подъема одной гири и отдых, тактика подъема двух гирь и отдых, техника выполнения становой тяги, техника выполнения присяда со штангой, техника выполнения жима лежа, тактика выступления в соревнованиях по пауэрлифтингу, армрестлинг правой рукой, армрестлинг левой рукой.

ОП.03 Этика и психология общения.

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения.

Программа предназначена для обучения этики и психологии общения на базе основного общего образования специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида.

Цель курса: овладение теоретическими знаниями и необходимыми практическими навыками в общении, включая личную коммуникативную культуру и умения общаться с коллективом для достижения продуктивной деятельности, создания благоприятной нравственной атмосферы.

Задачи курса:

- овладение понятием «общение», структурой, функциями, видами и формами общения;
- овладение способами и приемами общения в различных его видах и с различными типами собеседников;
- знание коммуникативных барьеров и умения их преодолевать;
- студенты должны знать и соблюдать этические нормы и принципы общения;
- уметь пользоваться вербальными и невербальными средствами общения, а также распознавать намерения партнеров, пользующихся этими средствами;
- знать психологические особенности ведения переговоров представителями различных наций

Учебная дисциплина «Этика и психология общения» изучается на втором курсе в объеме 34 ч в группах из числа выпускников коррекционных школ.

Тематический план учебных занятий

Шифр раздела темы	Наименование разделов и тем	Количество часов				
		максимальной нагрузки	самостоятельной работы	обязательной аудиторной нагрузки		
				всего	в том числе	
				Лаб.-практ. работ	конт-рольных работ	
	Введение	2		2		
1	Психология общения	18		18		
2	Этическая культура	10		10		
3	Организационная культура	2		2		
	Итоговая контрольная работа	2		2		2
	Всего по дисциплине	34		34		

Содержание учебной дисциплины

Введение

Вопросы теории и проблемы общения.

Сущность общения. Личность и общество. Структура общения. Цели, содержание и средства общения. Функции общения. Стили и виды общения. Коммуникация. Эффекты общения. Коммуникативные барьеры в общении.

Вербальные средства общения.

Язык, речь, сознание. Способы вербального воздействия (убеждение, внушение, принуждение). Психологические аспекты убеждения. Внушение как явление и как технология. Законы организации информации. Системы получения и обработки информации, их языковое выражение.

Невербальные средства общения.

Понятие о невербальных средствах общения. Цели и задачи невербального общения.

Раздел 1. Психология конфликта.

Конфликты в общении и способы их разрешения.

Понятие конфликта и его социальная роль. Источник и субъекты конфликта. Классификация конфликтов. Причины и последствия конфликтов. Разрешение конфликтов и стратегии поведения в конфликтных ситуациях.

Диагностика конфликтов:

Тест «Насколько вы конфликтны?»

Тест «Стратегия поведения в конфликте»

Конфликты в общении и способы их разрешения.

Виды конфликта. Внутриличностный. Межличностный. Межгрупповой. Способы разрешения конфликта. Стратегии поведения. Сотрудничество. Компромисс. Избегание.

Способы психологической защиты.

Теория защитных механизмов. Защитные стратегии и стратегии совладения. Параметры защитных механизмов. Психологические защитные механизмы личности. Интеллектуальные защиты.

Разновидности делового общения.

Понятие о деловом общении. Этапы делового общения. Виды и формы делового общения. Деловой разговор и деловая беседа. Спор. Дискуссия. Собеседование. «Мозговой штурм». «Круглый стол». Деловые командные игры. Деловой стиль общения. Психология сотрудничества. Этические нормы делового общения.

Психологические особенности публичного выступления.

Культура речи делового человека. Публичное выступление как процесс. Подготовка публичного выступления. Техника публичного выступления. Этапы выступления. Язык и стиль публичного выступления. Вопросы и их классификация. Риторические приемы. Требования к выступлению.

Раздел 2. Этика культура.

Имидж делового человека.

Понятие имиджа. Телесный имидж и внешний вид. Модели поведения. Тактика общения. Стереотипы, диагностика и общие приемы влияния. Симпатия и антипатия, их причины и проявления.

Этика и этикет деятельности делового человека.

Понятие об этике. Понятие об этикете, истории его возникновения и развития. Деловой этикет. Правила этикета. Правила вербального этикета. Правила общения по телефону. Правила деловой переписки. Национальные особенности этикета. Светский этикет.

Раздел 3. Организационная культура

Тренинги развития коммуникативных навыков

ОП.04 Охрана окружающей среды.

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессиональной обучения.

Программа предназначена для обучения охране окружающей среды на базе основного общего образования специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида.

Цель курса: расширить знания, полученные обучающимися школе и направить их на формирование естественнонаучного мировоззрения, экологического мышления и здорового образа жизни, на воспитание бережного отношения к окружающей среде

Задачи курса:

— формирование у обучающихся естественнонаучного мировоззрения, основанного на понимании взаимосвязи элементов живой и неживой природы, осознании человека как части природы, продукта эволюции живой природы;

— воспитание гражданской ответственности и правового самосознания, самостоятельности и инициативности учащихся через включение их в позитивную созидательную экологическую деятельность;

— создание условий для возможности осознанного выбора индивидуальной образовательной траектории, способствующей последующему профессиональному самоопределению, в соответствии с индивидуальными интересами ребенка и потребностями региона.

Учебная дисциплина «Охрана окружающей среды» изучается на втором курсе в объеме 16 ч в группах из числа выпускников коррекционных школ.

Тематический план учебных занятий 2 курс

Шифр раздела темы	Наименование разделов и тем	Количество часов				
		максимальной нагрузки	самостоятельной работы	обязательной аудиторной нагрузки		
				всего	в том числе	
				Лаб.-практ. работ	конт-рольных работ	
1	Введение	2		2		
2	Общая экология	6		6		
3	Социальная и прикладная экология	4		4		
4	Природоохранная деятельность человека	2		2		
	Итоговая контрольная работа	2		2		2
	Всего по дисциплине	16		16		

Содержание учебной дисциплины

Введение

Предмет экологии и её основные задачи. Структура современной экологии и её исторический путь развития

Общая экология

Основные законы зависимости организмов от факторов среды. Основные среды жизни. Пути воздействия организмов на среду обитания. Типы взаимодействия организмов. Законы и следствия пищевых отношений. Популяции, структура, рост, плотность и численность популяций

Социальная и прикладная экология

История развития экологических связей человечества. Социально-экологические особенности демографии человечества. Демографические перспективы. Биосфера и механизмы её разрушения

Природоохранная деятельность человека

Современные проблемы охраны природы. Рациональное использование водных ресурсов, недр и охрана атмосферы, гидросферы, литосферы. Рациональное использование и охрана фауны и флоры. Экология и здоровье. Написание теста.

Рабочие программы общетехнического цикла

ОТЦ.01 Производственная санитария и гигиена труда

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессиональной обучения.

Программа предназначена для обучения производственной санитарии и гигиены труда на базе основного общего образования специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида.

Цель курса – освоение обучающимися теоретических основ производственной санитарии и гигиены труда и применение их в профессиональной деятельности.

Задачи курса:

- Изучить профессиональные термины и гигиенические критерии оценки условий труда;
- ознакомить студентов с основными видами, понятиями и характеристиками вредных производственных факторов;
- обучить студентов правильной ориентации в нормативной документации по основам профессиональной гигиены, санитарии и пожарной безопасности;
- ознакомить студентов с санитарно-гигиеническими условиями и физиологическими особенностями труда;
- изучить причины и меры предупреждения пожаров и взрывов на производстве;
- ознакомить студентов с правилами личной гигиены работников предприятий питания;
- изучить санитарные требования к устройству и содержанию предприятий питания;
- изучить санитарные требования к оборудованию, инвентарю, таре, сырью;
- изучить санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов;
- изучить санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.
- рассмотреть актуальные проблемы, связанные с профессиональными и инфекционными заболеваниями, проблем со здоровьем, связанных с вредными привычками у работающих, с целью формирования у студентов самостоятельной позиции в отношении ЗОЖ.

Учебная дисциплина «**Производственная санитария и гигиена труда**» изучается на первом курсе в объеме 50 ч в группах из числа выпускников коррекционных школ.

Тематический план учебных занятий

Шифр раздела темы	Наименование разделов и тем	Количество часов				
		максимальной нагрузки	самостоятельной работы	обязательной аудиторной нагрузки		
				всего	в том числе	
			Лаб.-практ. работ		конт-рольных работ	
1	Введение	2		2		
2	Раздел 1. Основы гигиены труда, производственная санитария.	24		24	4	
2	Раздел 2. Личная гигиена работников предприятий питания.	8		8	2	
3	Раздел 3. Санитарные требования к устройству предприятий питания.	14		14	4	
4	Итоговая контрольная работа	2		2		2
	Всего по дисциплине	50		50	10	2

Содержание учебной дисциплины

Введение (2ч)

Понятие о производственной санитарии как о системе организационных,

гигиенических и санитарно-гигиенических мероприятий и средств.

Физиологическая роль основных пищевых веществ и микроорганизмов в структуре питания.

Раздел 1. Основы гигиены труда, производственная санитария. (24ч)

Тема 1.1 Основные сведения о гигиене и санитарии труда. (2ч)

Общее понятие о санитарии и гигиене труда. Гигиенические критерии оценки условий труда.

Тема 1.2 Рациональная организация трудового процесса. (10ч)

Рациональные методы и приемы выполнения работ на производстве. Работоспособность и утомляемость работников на предприятии. (2ч)

Мероприятия по улучшению условий труда на производстве. Производственный травматизм и оказание медицинской помощи пострадавшим. (2ч)

Причины и меры предупреждения пожаров и взрывов на предприятиях питания. (2ч)

Вредные привычки и борьба с ними. Медицинские осмотры и сроки их проведения. (2ч)

Практическая работа №1 Составить структурную схему планировки производственных помещений и оборудования столовой и освоить методы предупреждения производственного травматизма. (2ч)

Тема 1.3. Инфекционные заболевания персонала предприятий питания. (8ч)

Виды инфекционных заболеваний и причины их возникновения. (2ч)

Инфекционные заболевания, недопустимые у персонала. Меры предупреждения инфекционных заболеваний. (2ч)

Пищевые инфекции. Пищевые отравления. (2ч)

Практическая работа №2

Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве. (2ч)

Тема 1.4 Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда. (4ч)

Гигиенические критерии оценки условий труда. Санитарно-гигиенические особенности труда. (2ч)

Производственные факторы, оказывающие влияние на здоровье работника. Виды и характеристики вредных производственных факторов. (2ч)

Раздел 2 Личная гигиена работников предприятий питания. (8ч)

Тема 2.1 Значение соблюдения правил личной гигиены. (6ч)

Понятие профессионального термина «Личная гигиена». Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, санитарной одежде работников. (2)

Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников. (2)

Предупреждение инфекций, пищевых отравлений и соблюдение правил личной гигиены, как основные профилактические мероприятия для выпуска качественной и безопасной продукции. (2ч)

Практическая работа №3 Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений с соблюдением требований личной гигиены работника на производстве. (2ч)

Раздел 3 Санитарные требования к устройству предприятий питания. (14ч)

Тема 3.1 Требования к устройству предприятий питания. (2ч)

Требования к территории, планировке, устройству и отделке помещений. Санитарно-гигиенические требования к водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции и освещению. Контроль за качеством воды. (2ч)

Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий, оборудованию, инвентарю, посуде, таре. (4ч)

Дезинфекция предприятий, методы проведения. Виды дезинфицирующих средств. Способы приготовления. Дезинсекция. Дератизация. Требования к оборудованию, кухонной посуде и таре, инвентарю и инструментам. (2ч)

Практическая работа №4 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования. (2ч)

Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов (2ч)

Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработки продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. (2ч)

Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов. (6ч)

Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов. Санитарные требования к складским помещениям, приемке сырья на склад, условиям и срокам хранения продуктов, содержанию складских помещений Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции. (2ч)

Требования системы ХАССП, как системы обеспечения качественного анализа, оценки, управления опасными факторами и предотвращения выпуска потенциально опасной продукции. (2ч)

Практическая работа № 5 Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции. (2ч)

Рабочие программы общепрофессионального цикла

ОПЦ.01 Охрана труда

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессиональной обучения.

Программа предназначена для обучения Охране труда на базе основного общего образования специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида.

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

- выполнять устройство временных ограждений и тротуаров на строительной площадке, правильно складировать материалы;
- использовать сигнальные цвета и знаки безопасности;
- безопасно для жизни и здоровья выполнять отделочные работы;
- обезопасить себя от поражения электрическим током;
- обеспечить пожарную безопасность на производстве;
- оказывать первую доврачебную помощь.

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

- виды конструкций;
- нормативные документы по охране труда;
- виды контроля над соблюдением законодательных нормативных актов по охране труда;
- устройство ограждений, освещений, временных дорог, коммуникаций;
- правила складирования материалов;
- требования охраны труда при монтажных и отделочных работах;
- правила безопасной эксплуатации строительных машин, механизмов, электроинструментов;
- основные меры защиты от поражения электрическим током;
- основы пожарной безопасности;
- несчастные случаи на производстве и их расследование.

Учебная дисциплина «Охрана труда» изучается на первом курсе в объеме 34 ч. в группах из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида.

Тематический план учебных занятий

Шифр раздела темы	Наименование разделов и тем	Количество часов				
		максимальной нагрузки	самостоятельной работы	обязательной аудиторной нагрузки		
				всего	в том числе	
				Лаб.-практ. работ	конт-рольных работ	
1	Общие вопросы по охране труда	6		6		
2	Безопасность в охране труда	26		26		
	Итоговая контрольная работа	2		2		2
	Всего по дисциплине	34		34		

Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Общие вопросы по охране труда

Правовая основа охраны труда. Термины и определения, основные понятия. Общие вопросы трудового законодательства. Режим рабочего времени. Время отдыха. Особенности регулирования труда отдельных категорий работников. Организация охраны труда в строительстве. Аттестация рабочих мест, инструкции по охране труда. Медицинские осмотры.

Тема 2. Безопасность в охране труда.

Производственный травматизм. Причины травматизма и профессиональных заболеваний. Расследование несчастных случаев. Возмещение вреда, страхование. Средства индивидуальной защиты. Классификация, общие требования, средства защиты ног, рук, головы, глаз, лица, органов слуха и дыхания. Безопасная организация строительной площадки. Подготовка площадки. Сигнальные цвета и знаки безопасности. Требования безопасности к складированию и хранению строительных материалов. Безопасная организация работ нулевого цикла. Требования безопасности при планировке территории, разработке траншей и котлованов, прокладке подземных коммуникаций, устройстве фундаментов. Безопасная организация основных видов строительно-монтажных работ. При выполнении штукатурных работ, монтажных, молярных, каменных, облицовочных, стекольных, кровельных. Безопасная организация сварочных работ, погрузочно-разгрузочных работ. Безопасная эксплуатация строительных машин и механизмов. Безопасная эксплуатация сосудов, работающих под давлением. Требования безопасности к баллонам для сжатых, сжиженных и растворённых газов. Безопасная эксплуатация технологической оснастки. Требования безопасности при работе с ручным инструментом и оборудованием для его заточки. Электробезопасность. Воздействие тока на человека. Основные меры защиты от поражения электрическим током. Санитарно-бытовое обеспечение работающих на строительной площадке. Размещение санитарно-бытовых помещений. Естественное и искусственное освещение. Защита от механических колебаний, шума, излучений. Основы пожарной безопасности. Оказание первой помощи при несчастных случаях. Порядок оказания первой помощи. Проведение искусственного дыхания и непрямого массажа сердца. Ушибы, растяжения связок и вывихи. Оказание первой помощи при кровотечениях, травмах и переломах, при острой сердечной недостаточности. При обморожениях или при ожогах. Травмы головы.

ОПЦ.02 Основы экономики

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения.

Программа предназначена для обучения экономике отрасли и предприятия на базе основного общего образования специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида.

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

– находить и использовать экономическую информацию в целях обеспечения собственной конкурентоспособности на рынке труда.

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

- общие принципы организации производственного и технологического процесса;
- механизмы ценообразования на продукцию;
- формы оплаты труда в современных условиях;
- цели и задачи структурного подразделения;
- структуру организации.

Тематический план учебных занятий

Шифр раздела темы	Наименование разделов и тем	Количество часов				
		максимальной нагрузки	самостоятельной работы	обязательной аудиторной нагрузки		
				всего	в том числе	
				Лаб.-практ. работ	конт-рольных работ	
1	Экономика и экономическая наука	4		4		
2	Семейный бюджет	6		6		
3	Рыночная экономика	4		4		
4	Труд и заработная плата	8		8		
5	Деньги и банки	6		6		
6	Государство и экономика	6		6		
7	Международная экономика	5		5		
	Итоговая контрольная работа	1		1		1
	Всего по дисциплине	40		40		

Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Экономика и экономическая наука

Потребности. Свободные и экономические блага. Основные экономические проблемы. Ограниченность ресурсов. Факторы производства и факторные доходы. Выбор и альтернативная стоимость. Типы экономических систем. Собственность. Конкуренция. Экономическая свобода. Значение специализации и обмена

Тема 2. Семейный бюджет

Источники доходов семьи, основные виды расходов семьи. Сбережения населения. Страхование. Рациональный потребитель

Тема 3. Рыночная экономика

Рыночный механизм. Рыночное равновесие. Рыночные структуры. Экономика фирмы: цели, организационные формы. Производство, производительность труда. Факторы, влияющие на производительность труда. Издержки. Выручка

Тема 4. Труд и заработная плата

Труд. Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Безработица. Политика государства в области занятости. Профсоюзы

Тема 5. Деньги и банки

Понятие денег и их роль в экономике. Банковская система. Финансовые институты. Инфляция и ее социальные последствия

Тема 6. Государство и экономика

Роль государства в экономике. Налоги. Система и функции налоговых органов. Государственный бюджет. Государственный долг. Экономический рост. Экономические циклы

Тема 7. Международная экономика

Международная торговля. Государственная политика в области международной торговли. Валюта. Обменные курсы валют. Глобальные экономические проблемы. Особенности современной экономики России

Рабочие программы профессионального цикла

ПЦ.01 Специальная технология

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения.

Программа предназначена для обучения специальной технологии на базе основного общего образования специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида.

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

- проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- использовать посудомоечные машины;
- чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;
- упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении несложных блюд или оставшиеся после их приготовления;
- проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд;
- использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд;
- выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;
- производить обработку овощей, фруктов и грибов;
- нарезать и формовать овощи и грибы;
- подготавливать плоды для приготовления несложных блюд;
- подготавливать пряности и приправы для приготовления несложных блюд;
- подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления несложных блюд;
- подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;
- готовить несложные блюда и гарниры из овощей;
- готовить несложные каши и гарниры из круп;
- готовить несложные блюда из яиц;
- готовить несложные блюда и гарниры из макаронных изделий;
- готовить несложные блюда из бобовых;
- готовить несложные блюда из рыбы;
- готовить несложные блюда из морепродуктов;
- готовить несложные блюда из мяса и мясных продуктов;
- готовить несложные блюда из домашней птицы;
- готовить несложные мучные блюда.

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

- наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение;
- правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек;
- правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;
- правила включения и выключения электродуховок, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования;
- правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе;

- назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении несложных блюд;
- принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания;
- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;
- технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении несложных блюд;
- технологии приготовления несложных блюд;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении несложных блюд;
- правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление несложных блюд;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении несложных блюд с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении несложных блюд;
- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;
- принципы ХАССП в организациях общественного питания.

Тематический план учебных занятий

Шифр раздела темы	Наименование разделов и тем	Количество часов				
		максимальной нагрузки	самостоятельной работы	обязательной аудиторной нагрузки		
				всего	Лаб.-практ. работ	конт-рольных работ
1	Раздел 1. Выполнение подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонно, столовой посуды и приборов	50		50		
2	Раздел 2. Оборудование предприятий общественного питания	50		50		
3	Раздел 3. Выполнение первичной и механической кулинарной обработок сырья и приготовления несложных блюд	308		308		
Всего по дисциплине		408		408		

Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Выполнение подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонно, столовой посуды и приборов. (50 ч.)

Проверка рабочего состояния уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений (перед работой) Проверять рабочее состояние уборочной

техники, предназначенной для уборки производственных помещений (после окончания работы) (2 ч.)

Правила использования уборочной техникой и средств уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений. (2 ч.)

Соблюдение инструкций по выбору и использованию моющих средств. Соблюдение инструкций по выбору и использованию дезинфицирующих средств. (2 ч.)

Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (заготовочных цехов). Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (доготовочных цехов). Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (кондитерских цехов). (2 ч.)

Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (уборка залов). Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (складских помещений). (2 ч.)

Обеспечение правильных условий хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Проведение дезинфекции в рабочих зонах (физические методы). (2 ч.)

Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (заготовочных цехов). Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (доготовочных цехов). Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (кондитерских цехов). (2 ч.)

Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (заготовочных цехов). Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (доготовочных цехов). Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (кондитерских цехов). (2 ч.)

Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (складских помещений). Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (залов). (2 ч.)

Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений. Правила содержания уборочной техники в чистом и исправном виде. (2 ч.)

Правила пользования чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом. (2 ч.)

Правила пользования посудомоечной машины для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря. Мойка производственного инвентаря и кухонной посуды в посудомоечной машине. (2 ч.)

Сушка и раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря по местам. (2 ч.)

Чистка всех типов поверхностей производственного инвентаря. Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (фарфоровой и фаянсовой). (2 ч.)

Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (металлической). Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (керамической). (2 ч.)

Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (деревянной). Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (пластмассовой). (2 ч.)

Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (стеклянной). Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (хрустальной). (2 ч.)

Пользование чистящими средствами при подготовке производственного инвентаря. Пользование чистящими средствами при подготовке кухонной посуды. (2 ч.)

Пользование моющими средствами при подготовке производственного инвентаря.
Пользование моющими средствами при подготовке кухонной посуды. (2 ч.)
Пользование дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря. (2 ч.)
Обеспечение правильных условий хранения чистой кухонной посуды. (2 ч.)
Обеспечение правильных условий хранения чистящих средств. (2 ч.)
Обеспечение правильных условий хранения моющих и дезинфицирующих средств. (2 ч.)
Содержание посудомоечных машин для кухонной посуды в чистом и исправном виде. (2 ч.)

Раздел 2. Оборудование предприятий общественного питания (50 ч.)

Тема 1. Общие сведения об оборудовании (2 ч.)

Основное содержание, цели и задачи дисциплины. Классификация оборудования, используемого на предприятиях общественного питания. Основные части и детали машин. Составление схемы: «Классификация оборудования предприятий питания». (2 ч.)

Тема 2. Механическое оборудование. (22 ч.)

Детали машин. Понятие о деталях машин и материалах. Основные принципы классификации деталей машин. Понятие о передачах. Машины и механизмы. (2 ч.)

Электросиловые аппараты и электропривод. Назначение стандартных электротехнических устройств, их использование в электрическом оборудовании. Основные типы электроприводов. Правила эксплуатации и техники безопасности универсальных приводов. Сменные механизмы универсальных, специализированных и малогабаритных приводов. (2 ч.)

Общие сведения о механическом оборудовании. Универсальный привод. Классификация механического оборудования. Типы, правила сборки и эксплуатации. Универсального привода. Правила техники безопасности при сборке и эксплуатации. (2 ч.)

Машины для обработки мяса и рыбы. Машины для чистки сырых овощей, для измельчения сырых и вареных овощей, протирачные машины. Назначения, типы, принцип действия. Правила сборки, эксплуатации, ТБ. (2 ч.)

Машины для обработки мяса и рыбы. Основные типы, устройство, принцип действия, правила сборки, разборки, безопасной эксплуатации машин для обработки мяса и рыбы. (2 ч.)

Машины кондитерского цеха. Устройство, принцип действия, правила сборки, разборки, основные приемы работы, правила безопасной эксплуатации машин для просеивания, перемешивания и взбивания. (2 ч.)

Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Устройство, принцип действия, правила сборки, разборки, основные приемы работы, правила безопасной эксплуатации машин для нарезания хлеба и гастрономических товаров. (2 ч.)

Подъемно-транспортное оборудование. Устройство, принцип действия, основные приемы работы, правила безопасной эксплуатации посудомоечных машин. Типы моющих средств, разрешенные к применению Минздравом РФ. (2 ч.)

Посудомоечные машины. Устройство, принцип действия, основные приемы работы, правила безопасной эксплуатации посудомоечных машин. Типы моющих средств, разрешенные к применению Минздравом РФ. Составление алгоритма «Безопасная эксплуатация посудомоечной машины». (2 ч.)

Весоизмерительное оборудование. Основные типы весов, правила взвешивания. Устройство весов различных типов. Основные принципы классификации весоизмерительного оборудования. Основные сведения о весах механических. Основные сведения о весах электронных Освоение правил их безопасной эксплуатации. (2 ч.)

Контрольно-кассовые машины. Назначение контрольно-кассовых машин. Правила безопасной эксплуатации. (2 ч.)

Тема 3. Тепловое оборудование. (18 ч.)

Общие сведения о тепловом оборудовании. Классификация, основные виды тепловых аппаратов, их использование в технологических процессах, возможности автоматического регулирования технологических процессов. Общие сведения о модульном оборудовании. (2 ч.)

Теплогенерирующие устройства. Устройство, принцип действия теплогенерирующих устройств, способы регулирования мощности электрических водонагревательных элементов. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик нагревательных элементов и способам регулирования мощности. (2 ч.)

Варочное оборудование. Устройство, принцип действия пищеварочных котлов, пароварочных аппаратов, варочных устройств и другого варочного оборудования, возможности автоматического регулирования и правила эксплуатации. Устройство и принцип действия варочных котлов, освоение правил безопасной эксплуатации, контроль режима работы. (2 ч.)

Жарочно-пекарное оборудование. Основные типы, устройство, принцип действия основных типов жарочно-пекарного оборудования, возможности автоматического регулирования и правила эксплуатации. Устройство, принцип действия электрических сковород (фритюрниц). Освоение правил безопасной эксплуатации. Устройство и принцип действия электрических жарочных (пекарных) шкафов. Освоение правил безопасной эксплуатации. (2 ч.)

Многофункциональное тепловое оборудование. Устройство, принцип действия, режимы работы, особенности тепловой обработки в многофункциональных тепловых аппаратах. Устройство, принцип действия микроволновых печей. Освоение правил безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектоматов. (2 ч.)

Универсальное и водогрейное оборудование. Основные типы, устройство, принцип действия универсального и водогрейного оборудования, правила эксплуатации и техники безопасности. Устройство и принцип действия автоматизированного кипятильника. Освоение правил эксплуатации. Изучение правил эксплуатации универсального и водогрейного оборудования. Составление инструкции по эксплуатации нескольких видов универсального и водогрейного оборудования. (2 ч.)

Оборудование для раздачи пищи. Устройство, принцип действия мармитов и термостатов, правила безопасной эксплуатации. (2 ч.)

Пищеварочные котлы и автоклавы. Варочно-жарочное оборудование. Аппараты для жарки и выпечки. Пароварочные котлы и водогрейное оборудование. (2 ч.)

Подготовка теплового оборудования к работе. (2 ч.)

Тема 4. Холодильное оборудование. (8 ч.)

Общие сведения о холодильном оборудовании. Основные способы охлаждения пищевых продуктов. (2 ч.)

Понятие о холодильном оборудовании. Холодильные агенты. Холодильные машины. (2 ч.)

Принцип машинного охлаждения, отличительные способности и возможности холодильных агрегатов различных типов. (2 ч.)

Устройство и принцип действия компрессоров, конденсаторов, испарителей различных марок, приборов автоматики. Составление схемы «Правила эксплуатации холодильного оборудования». (2 ч.)

Раздел 3. Выполнение первичной и механической кулинарной обработок сырья и приготовления несложных блюд. (308 ч.)

Тема 1. Первичная и механическая кулинарная обработка сырья из овощей, плодов и грибов. (10 ч.)

Тема 2. Первичная и механическая кулинарная обработка сырья из рыбы. (8 ч.)

Тема 3. Первичная и механическая кулинарная обработка сырья из мяса и домашней птицы. (12 ч.)

Тема 4. Первичная и механическая кулинарная обработка сырья из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. (18 ч.)

Тема 5. Приготовление несложных полуфабрикатов, блюд и гарниров из овощей и грибов. (30 ч.)

Тема 6. Приготовление несложных рыбных полуфабрикатов и рыбных блюд. (94 ч.)

Тема 7. Приготовление несложных полуфабрикатов и блюд из говядины, свинины, баранины, домашней птицы. (94 ч.)

Тема 8. Приготовление несложных полуфабрикатов и блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. (42 ч.)

Производственное обучение

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы.

Программа предназначена для обучения производственному обучению на базе основного общего образования специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида.

В результате освоения рабочей программы производственного обучения обучающийся **должен иметь практический опыт:**

- подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания;
- подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления несложных блюд;
- подготовка полуфабрикатов для приготовления несложных блюд;
- приготовление несложных блюд;
- выполнение вспомогательных операций при приготовлении несложных блюд.

В результате освоения рабочей программы производственного обучения обучающийся **должен уметь:**

- проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- использовать посудомоечные машины;
- чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;
- упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении несложных блюд или оставшиеся после их приготовления;
- проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд;
- использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд;
- выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;
- производить обработку овощей, фруктов и грибов;
- нарезать и формовать овощи и грибы;
- подготавливать плоды для приготовления несложных блюд;
- подготавливать пряности и приправы для приготовления несложных блюд;
- подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления несложных блюд;
- подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;
- готовить несложные блюда и гарниры из овощей;
- готовить несложные каши и гарниры из круп;
- готовить несложные блюда из яиц;
- готовить несложные блюда и гарниры из макаронных изделий;
- готовить несложные блюда из бобовых;

- готовить несложные блюда из рыбы;
- готовить несложные блюда из морепродуктов;
- готовить несложные блюда из мяса и мясных продуктов;
- готовить несложные блюда из домашней птицы;
- готовить несложные мучные блюда.

Тематический план учебных занятий

Шифр раздела темы	Наименование разделов и тем	Количество часов				
		максимальной нагрузки	самостоятельной работы	обязательной аудиторной нагрузки		
				всего	Лаб.-работ	конт-рольных работ
1	Санитария и гигиена. Ознакомление с предприятием общественного питания.	6				
2	Работа с оборудованием предприятия общественного питания	54				
3	Подготовка производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды, приборов	60				
4	Подготовка сырья необходимого для приготовления пищи.	282				
5	Приготовление несложных блюд	906				
	Всего по дисциплине	1308		1308		

Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Санитария и гигиена. Ознакомление с предприятием общественного питания.

Инструктаж по ТБ, охрана труда. Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи. Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены. Мытье производственных полов и стен зала, складских помещений. Проведение генеральной уборки основных и подсобных помещений. Проведение дезинфекции в рабочих зонах (физические методы).

Тема 2. Работа с оборудованием предприятия общественного питания

Включение электрических, газовых котлов. Включение электрических плит, шкафов, кипятильников. Установка подносов на транспортер при комплектации обедов. Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов. Внутрицеховая транспортировка продуктов. Внутрицеховая транспортировка посуды, инвентаря. Внутрицеховая транспортировка тары.

Тема 3. Подготовка производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды, приборов

Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом. Мойка и ополаскивание столовой посуды и приборов ручным способом. Мойка производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов в посудомоечной машине. Сушка и раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря, столовой посуды и приборов по местам. Чистка всех типов поверхностей производственного инвентаря,

кухонной посуды. Пользование моющими, дезинфицирующими, чистящими средствами при подготовке производственного инвентаря, кухонной и столовой посуды, столовых приборов. Обеспечение правильных условий хранения чистой кухонной посуды. Обеспечение правильных условий хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. Содержание посудомоечных машин для кухонной посуды в чистом и исправном виде.

Тема 4. Подготовка сырья необходимого для приготовления пищи.

Первичная и механическая кулинарная обработка сырья из овощей, плодов и грибов. Первичная и механическая кулинарная обработка сырья из рыбы. Первичная и механическая кулинарная обработка сырья из мяса и домашней птицы. Первичная и механическая кулинарная обработка сырья из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Тема 5. Приготовление несложных блюд.

Приготовление несложных полуфабрикатов, блюд и гарниров из овощей и грибов. Приготовление несложных рыбных полуфабрикатов и рыбных блюд. Приготовление несложных полуфабрикатов и блюд из говядины, свинины, баранины, домашней птицы. Приготовление несложных полуфабрикатов и блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Производственная практика

Программа производственной практики является частью адаптированной образовательной программы.

Программа предназначена для обучения производственной практики на базе основного общего образования специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида.

В результате освоения рабочей программы производственного обучения обучающийся **должен иметь практический опыт:**

- подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания;
- подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления несложных блюд;
- подготовка полуфабрикатов для приготовления несложных блюд;
- приготовление несложных блюд;
- выполнение вспомогательных операций при приготовлении несложных блюд.

В результате освоения рабочей программы производственного обучения обучающийся **должен уметь:**

- проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- использовать посудомоечные машины;
- чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;
- упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении несложных блюд или оставшиеся после их приготовления;
- проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд;
- использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд;
- выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;
- производить обработку овощей, фруктов и грибов;
- нарезать и формовать овощи и грибы;
- подготавливать плоды для приготовления несложных блюд;
- подготавливать пряности и приправы для приготовления несложных блюд;
- подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления несложных блюд;
- подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;
- готовить несложные блюда и гарниры из овощей;

- готовить несложные каши и гарниры из круп;
- готовить несложные блюда из яиц;
- готовить несложные блюда и гарниры из макаронных изделий;
- готовить несложные блюда из бобовых;
- готовить несложные блюда из рыбы;
- готовить несложные блюда из морепродуктов;
- готовить несложные блюда из мяса и мясных продуктов;
- готовить несложные блюда из домашней птицы;
- готовить несложные мучные блюда.

Тематический план учебных занятий

Шифр раздела темы	Наименование разделов и тем	Количество часов				
		максимальной нагрузки	самостоятельной работы	обязательной аудиторной нагрузки		
				всего	в том числе	
				Лаб.-практ. работ	конт-рольных работ	
1	Санитария и гигиена. Ознакомление с предприятием общественного питания.	6				
2	Работа с оборудованием предприятия общественного питания	36				
3	Подготовка производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды, приборов	42				
4	Подготовка сырья необходимого для приготовления пищи.	138				
5	Приготовление несложных блюд	168				
	Всего по дисциплине	390		390		

Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Санитария и гигиена. Ознакомление с предприятием общественного питания.

Инструктаж по ТБ, охрана труда. Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи. Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены. Мытье производственных полов и стен зала, складских помещений. Проведение генеральной уборки основных и подсобных помещений. Проведение дезинфекции в рабочих зонах (физические методы).

Тема 2. Работа с оборудованием предприятия общественного питания

Включение электрических, газовых котлов. Включение электрических плит, шкафов, кипятильников. Установка подносов на транспортер при комплектации обедов. Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов. Внутрицеховая транспортировка продуктов. Внутрицеховая транспортировка посуды, инвентаря. Внутрицеховая транспортировка тары.

Тема 3. Подготовка производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды, приборов

Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом. Мойка и ополаскивание столовой посуды и приборов ручным способом. Мойка производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов в посудомоечной машине. Сушка и раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря, столовой посуды и приборов по местам. Чистка всех типов поверхностей производственного инвентаря, кухонной посуды. Пользование моющими, дезинфицирующими, чистящими средствами при подготовке производственного инвентаря, кухонной и столовой посуды, столовых приборов. Обеспечение правильных условий хранения чистой кухонной посуды. Обеспечение правильных условий хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. Содержание посудомоечных машин для кухонной посуды в чистом и исправном виде.

Тема 4. Подготовка сырья необходимого для приготовления пищи.

Первичная и механическая кулинарная обработка сырья из овощей, плодов и грибов. Первичная и механическая кулинарная обработка сырья из рыбы. Первичная и механическая кулинарная обработка сырья из мяса и домашней птицы. Первичная и механическая кулинарная обработка сырья из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Тема 5. Приготовление несложных блюд.

Приготовление несложных полуфабрикатов, блюд и гарниров из овощей и грибов. Приготовление несложных рыбных полуфабрикатов и рыбных блюд. Приготовление несложных полуфабрикатов и блюд из говядины, свинины, баранины, домашней птицы. Приготовление несложных полуфабрикатов и блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Юргинский техникум агротехнологий и сервиса»

УТВЕРЖДАЮ:

директор:

_____ А.П. Черныш
подпись расшифровка подписи

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
к АОППО по программе профессионального обучения,
адаптированной для лиц с ОВЗ **13249 Кухонный рабочий**

Рассмотрена
на педагогическом совете
протокол № 1 от «03» сентября 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ	44
РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ	47
РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	48
3.1. Нормативно-методическое обеспечение реализации программы.....	48
3.2. Кадровое обеспечение воспитательного процесса	49
3.3. Материально-техническое обеспечение реализации программы.....	49
3.4. Информационное обеспечение реализации программы	49
РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	51

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ
по программе профессионального обучения, адаптированной для лиц с ОВЗ
13249 Кухонный рабочий (далее Программа воспитания)

Таблица 1

Название	Содержание
Наименование Программы воспитания	Рабочая программа воспитания по программе профессионального обучения, адаптированной для лиц с ОВЗ 13249 Кухонный рабочий
Основания для разработки Программы воспитания	<p>Настоящая Программа воспитания разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Конституция Российской Федерации; 2. Семейный кодекс Российской Федерации; 3. Стратегия развития воспитания в Российской Федерации, утвержденная распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 г. № 996-р; 4. Федеральный государственный образовательный стандарт обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), приказ Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014 г. №1599; 5. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденного приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 292 (зарегистрирован Минюстом России 15 мая 2013 г., регистрационный № 28395); 6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования». 7. Федеральный закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ (с изменениями и дополнениями); 8. Указ Президента Российской Федерации «О мерах по реализации государственной политики в области образования и науки» от 07.05.2012 г. №599; 9. Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013– 2020 годы, утвержденной постановлением Правительства РФ от 15.04.2014 г. № 295 (с изменениями и дополнениями от 27 февраля, 14, 27 апреля 2016 г.); 10. Федеральный Закон Российской Федерации от 24.06.1999 г. № 120-ФЗ «Об основах системы профилактики и безнадзорности правонарушений несовершеннолетних».
Цель Программы воспитания	Цель Программы воспитания - личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена на практике.

Сроки реализации Программы воспитания	2024 – 2025 г.г.
Исполнители программы	Координацию деятельности по реализации Программы осуществляет директор техникума, заместитель директора по УВР, заместитель директора по УПР. Практическую работу осуществляет педагогический коллектив техникума: преподаватели, педагог-психолог, социальный педагог, руководители учебных групп, библиотекарь, руководители кружков, творческих объединений и студий, спортивных секций, члены Студенческого совета, представители Родительского комитета, представители организаций - работодателей.

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание — деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

В результатах процесса воспитания обучающихся заинтересованы все участники образовательных отношений — обучающийся, семья, общество, экономика (предприятия-работодатели), государство, социальные институты.

Личностные результаты реализации программы воспитания

Таблица 2

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
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	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и	ЛР 3

девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно-сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
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	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Занимающий активную жизненную позицию, проявляющий инициативу при организации и проведении мероприятий, принимающий ответственность за их результаты; демонстрирующий целеустремленность и настойчивость в достижении целей, готовность к преодолению трудностей	ЛР 13
Демонстрирующий навыки креативного мышления, применения нестандартных методов в решении возникающих проблем	ЛР 14
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, готовый к освоению новых компетенций и к изменению условий труда	ЛР 15
Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации	ЛР 16
Проявление терпимости и уважения к обычаям и традициям народов России и других государств, способности к межнациональному и межконфессиональному согласию	ЛР 17
Демонстрация навыков противодействия коррупции	ЛР 18
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные Кемеровской областью	
Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей	ЛР 19
Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурснопрограммной деятельностью	ЛР 20
Способный к применению инструментов и методов бережливого производства	ЛР 21
Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем	ЛР 22
Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса	ЛР 23
Способный к сознательному восприятию экосистемы и демонстрирующий экокультуру	ЛР 24
Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач	ЛР 25
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные в ГАПОУ ЮТАиС	

Пропагандирующий охрану окружающей среды и готовый учувствовать в развитии экологического добровольчества	ЛР 26
Ориентированный на развитие предпринимательских навыков	ЛР 27
Уважающий историю поселка (округа), ГАПОУ ЮТАиС, демонстрирующий уважение к вкладу учреждения в развитие профобразования, победу в Великой Отечественной войне.	ЛР 28
Сохранение традиций и поддержание престижа своей образовательной организации.	ЛР 29

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой:

Таблица 3

Индикаторы	Качества личности
Гражданственность и патриотизм	<ul style="list-style-type: none"> • отношение к своей стране • отношение к малой родине • чувство долга • правовая культура
Толерантность, проявление терпимости к другим народам и конфессиям	<ul style="list-style-type: none"> • способность к состраданию и доброта • терпимость и доброжелательность • готовность оказать помощь • стремление к миру и добрососедству
Уважение к труду и здоровью	<ul style="list-style-type: none"> • сознательное отношение к труду, проявление трудовой активности • добросовестность и ответственность за результат учебной деятельности • демонстрация интереса к будущей профессии • демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся
Коммуникативность, умение работать в команде	<ul style="list-style-type: none"> • этичное отношение к коллективу • конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде • демонстрация навыков межличностного делового общения
Бережное отношение к окружающей среде и рациональное использование природных ресурсов	<ul style="list-style-type: none"> • бережное отношение к родной земле, природным богатствам России и мира; • наличие умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии

<p>Рациональное использование экономических ресурсов</p>	<ul style="list-style-type: none"> • проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве; • проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.
--	---

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

3.1 Нормативно-методическое обеспечение реализации программы

Нормативно-методическое обеспечение реализации программы включает:

- АООП по программе профессионального обучения, адаптированной для лиц с ОВЗ **13249 Кухонный рабочий**
- Концепцию воспитательной работы;
- Положение об отделе воспитательной работы;
- Положение о классном руководителе учебной группы ГАПОУ ЮТАиС;
- Положение о воспитательной работе классных руководителей ГАПОУ ЮТАиС;
- Положение о трудовом воспитании обучающихся ГАПОУ ЮТАиС;
- Положение о социально-психологической службе;
- Положение об организации внеурочной работы студентов ГАПОУ ЮТАиС;
- Положение о Совете по профилактике безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних ГАПОУ ЮТАиС;
- Положение о деятельности куратора постинтернатного сопровождения выпускников организаций для детей-сирот и детей оставшихся без попечения родителей, в период обучения;
- Положение о постинтернатном сопровождении выпускников организаций для детей-сирот и детей оставшихся без попечения;
- Положение о порядке организации горячего питания обучающихся и работе столовой ГАПОУ ЮТАиС;
- Положение об организации внеурочной работы студентов ГАПОУ ЮТАиС;
- Положение о работе кружков и спортивных секций;
- Положение о Совете родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся ГАПОУ ЮТАиС;
- Положение о Совете общежития ГАПОУ ЮТАиС;
- Положение о Студенческом совете ГАПОУ ЮТАиС;
- Положение о старостате;
- Положение о волонтерском отряде «Пламя».

3.2 Кадровое обеспечение воспитательного процесса

Персонал, выполняющий функции, связанные с реализацией направлений воспитательной деятельности:

- Заместитель директора по ВР – 1;
- Социальный педагог – 3;
- Педагог-психолог – 1;
- Педагог-организатор – 1;
- Воспитатель – 4;
- Библиотекарь – 1;
- Преподаватель физической культуры – 4;
- Руководитель кружка – 9;
- Классный руководитель/куратор – 40.

Квалификация педагогов, реализующих направления воспитательной работы в ГАПОУ ЮТАиС, соответствует требованиям профессиональных стандартов.

3.3. Материально-техническое обеспечение реализации программы

ГАПОУ ЮТАиС располагает зданиями, помещениями и сооружениями для ведения образовательной деятельности, в т.ч. для организации воспитательной работы:

- Учебный корпус – 2 (г. Юрга, пгт. Яшкино);
- Общежитие – 2;
- Столовая – 1;
- Тренажерный зал;
- Фитнес-зал;
- Стадион;
- Лыжная база;
- Медицинский кабинет
- Актный зал – 2;
- Библиотека – 2;
- Учебные кабинеты;
- Учебные лаборатории;
- Учебные мастерские;
- Автодром.

Перечень имеющихся учебных кабинетов и лабораторий соответствует требуемым нормам согласно ФГОС СПО по направлениям подготовки.

Материально-техническое обеспечение учитывает специфику ООП, специальные потребности обучающихся с ОВЗ и следует установленным государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам.

3.4. Информационное обеспечение реализации программы

Содержание информационного обеспечения как вида ресурса реализации воспитательной деятельности включает:

- наличие ресурсов, обеспечивающих размещение информации на сайте ГАПОУ ЮТАиС, социальных сетях;
- наличие на страницах социальных сетей ГАПОУ ЮТАиС содержательно наполненного раздела о воспитательной деятельности;
- размещение локальных нормативных актов по организации воспитательной

- деятельности в соответствующем разделе на сайте Техникума;
• своевременное отражение реальной деятельности на сайте и социальных сетях Техникума.

В ГАПОУ ЮТАиС имеются подключения к сети Интернет со скоростью 100 Мбит/сек. Количество локальных сетей - 2. Количество терминалов, с которых имеется доступ к сети Internet: 132.

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
по программе профессионального обучения, адаптированной для лиц с ОВЗ 13249
Кухонный рабочий

на период 2024-2025 гг.

**Юрга
2024**

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывается воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне ГАПОУ ЮТАиС, Юргинского городского округа, Кемеровской области - Кузбасса и Российской Федерации.

Таблица 4.

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
Август					
30	Организационное родительское собрание для групп 1-го курса	1 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Зам. директора по ВР, кураторы	ЛР 7
30,31	Заселение в общежитие, проведение инструктажей, ознакомление с правилами проживающих в общежитии, правилами внутреннего распорядка общежития	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, общежитие	зам. директора по ВР, воспитатели, комендант, кураторы	
Сентябрь					
1	Торжественная линейка, посвященная Дню знаний «Вперед за знаниями»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Зам. директора по ВР, воспитательный отдел, кураторы	ЛР 3
2	Посвящение в студенты «Маршрут первокурсника»	1 курс	ГАПОУ ЮТАиС	Зам. директора по ВР, воспитательный отдел, кураторы	ЛР 2
2	День солидарности в борьбе с терроризмом «День памяти детей Беслана»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Зам. директора по ВР, начальник отдела безопасности, классные руководители, социально-психологическая служба	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 8 ЛР 12
5	Введение в профессию (специальность)	1 курс	ГАПОУ ЮТАиС	Преподаватели спец.дисциплин, кураторы	ЛР 4
5-9	Выявление обучающихся, относящихся к категории малоимущих, инвалидов формирование приказа о назначении социальной стипендии; детей-сирот и лиц из числа детей сирот, формирование приказа о постановке на полное гособеспечение. Индивидуальная работа с данными обучающимися, формирование личных дел	1-2 курс	ГАПОУ ЮТАиС	Зам.директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог	ЛР1 ЛР7 ЛР10

6	День профилактики нарушений дорожнотранспортного движения (конкурс- тестирование на знание ПДД)	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	начальник отдела безопасности, кураторы, ГИБДД	ЛР 3
12	Участие в экологической акции «Наш лес. Посади дерево»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Зам.директора по ВР, воспитательный отдел, преподаватели экологических дисциплин, кураторы	ЛР 10
12	Выборы актива групп, распределение общественных поручений	1 курс	ГАПОУ ЮТАиС	Кураторы	ЛР 2 ЛР 7
14	Студенческая конференция - выборы председателя студенческого совета и студсовета	1 курс, студенческий совет	ГАПОУ ЮТАиС Актовый зал	Заместитель директора по ВР, педагог- организатор	ЛР2 ЛР7
в течение месяца	Организация и работа спортивных секций и творческих кружков	1-2 курса	ГАПОУ ЮТАиС	Зам.директора по ВР, преподаватели физической культуры и дополнительного образования	ЛР 11
15	Участие в X Всероссийской акции «Добровольцы — детям»	1-2 курса	ГАПОУ ЮТАиС	Зам.директора по ВР, социальнопсихологическая служба, Студенческий совет	ЛР 2 ЛР 6
в течение месяца	Участие во всероссийской акций «Добрые уроки»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Зам.директора по ВР, Студенческий совет	ЛР 2 ЛР 6 ЛР 8
16	Организация субботников по уборке территории техникума, приуроченная к Всемирному Дню чистоты	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Зам. директора по ВР, начальник хоз.отдела, начальник отдела безопасности, Студенческий совет	ЛР 10
3 декада месяца	Доставка овощных наборов для граждан категории «инвалиды, труженики тыла, одинокие граждане»	1-2 курсы	Пгт. Яшкино	Волонтерский отряд «Пламя»	ЛР 6
в течение месяца	Операция «Наша память». Благоустройство территорий памятных стел	1-2 курсов	Яшкинский МО	Волонтерский отряд «Пламя», педагог организатор	ЛР 6 ЛР 15 ЛР 28
в течение месяца	Классный час «Демонстрация интереса к будущей профессии «Кухонный рабочий»	1 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Зам. директора по ВР, зам. директора по УПР, мастер п/о	ЛР 4

в течении месяца	Участие в областной акции «Стоп, хам!»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, Яшкинский МО, ЦДК Яшкино	Педагог – организатор, Студактив	ЛР 2 ЛР5 ЛР 6 ЛР 10 ЛР13 ЛР 24 ЛР 26
27	День зарождения российской государственности (862 год) (классный час)	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Зам. директора по ВР, преподаватели физической культуры	ЛР 4 ЛР 10
Октябрь					
1	День пожилых людей (классный час)	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Зам.директора по ВР, воспитательный отдел, Студ. совет	ЛР 6
1-5	Акция «Забота». Оказание помощи ветеранам войны и труда. Поздравление ветеранов техникума.	2 курс	Пгт.Яшкино	воспитательный отдел, Студ. Совет, волонтерский отряд «Пламя»	ЛР 6 ЛР 15 ЛР 28
2	День ПТО (встреча с интересными людьми, ИП)	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Заместитель директора по ВР, кураторы	ЛР 4 ЛР 6
3-7	Классный час «День профессионального образования»	1 курс	ГАПОУ ЮТАиС	Куратор групп 1-2 курсов	ЛР4 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 25
4	Всероссийский открытый урок «ОБЖ»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Начальник отдела безопасности, преподаватели ОБЖ	ЛР3 ЛР19
5	День Учителя (концерт)	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Заместитель директора по ВР, педагог – организатор, Студенческий совет	ЛР 4 ЛР 6 ЛР 11
5	Акция «Поздравь учителя»	Студенческий совет	ГАПОУ ЮТАиС	Педагог-организатор	ЛР 6 ЛР 7 ЛР 13 ЛР 28 ЛР 29
7	День гражданской обороны (встреча с представителями МЧС)	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Начальник отдела безопасности, кураторы	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 7
11	Заседание студенческого совета. Набор новых членов студенческого совета	1-2 курс	ГАПОУ ЮТАиС	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, Студенческий совет	ЛР 2 ЛР 7

в течение месяца	Всероссийский урок «Экология и энергосбережение» в рамках Всероссийского фестиваля энергосбережения #ВместеЯрче	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Преподаватели экологических дисциплин, кураторы, воспитательный отдел	ЛР 10
11	Беседа по повышению правовой грамотности: «Проступок и преступление»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Социальный педагог. Инспектор ОПДН.	ЛР 2 ЛР3
14	Проведение мероприятия акции «Здоровье — твое богатство»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Преподаватели по физической культуре, социально психологическая служба	ЛР 9
16	Мероприятия по профилактике дорожнотранспортного травматизма (встреча с сотрудником ГИБДД)	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Начальник отдела безопасности, зам. директора по ВР, кураторы	ЛР 1 ЛР 3
19	Информационно-просветительское мероприятие «Терроризм без масок»	1-2 курс	ГАПОУ ЮТАиС	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, Студенческий совет	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 8 ЛР 12
17-21	Первенство техникума по баскетболу	1-2 курс	ГАПОУ ЮТАиС	Преподаватели физической культуры	ЛР 9 ЛР 13 ЛР 19
26	Информационный час по профилактике вредных привычек и пропаганде здорового образа жизни «Здоровым быть модно»	1 курс	ГАПОУ ЮТАиС	Воспитательный отдел, медицинский работник, кураторы	ЛР 9 ЛР 10 ЛР 19
По плану	Участие в открытых районных туристических соревнований по пешеходному туризму «Школа безопасности»	1-2 курсы	Яшкинский МО	Преподаватели физической культуры	ЛР 9 ЛР 13 ЛР 19
26	Родительские собрания в учебных группах	Родители студентов 1 курса	ГАПОУ ЮТАиС, учебные аудитории	Кураторы	
27	Заседание студенческого совета	Актив групп	ГАПОУ ЮТАиС, Актовый зал	Педагог-организатор	ЛР2 ЛР7
27	Внеклассное мероприятие «День памяти жертв политических репрессий»	1 курс	Актовый зал	Заместитель директора по ВР. Председатель ЦМК руководителей групп	ЛР6 ЛР8

28	Осенний бал «Золотая Осень» Конкурсная программа «Мисс и Мистер 2022»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, Студенческий совет	ЛР 7 ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23 ЛР 29
Ноябрь					
1	День народного единства «Мы силой единой сильны!»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, Актовый зал	Заместитель директора по ВР. Педагог-организатор	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 17
1-8	Первенство техникума по баскетболу	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, спорт.зал	Преподаватели физической культуры	ЛР 9 ЛР 13 ЛР 19
14-19	Первенство техникума по волейболу	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, спорт.зал	Преподаватели физической культуры	ЛР 9 ЛР 13 ЛР 19
13	Конкурс талантов – «Волшебный микрофон».	1-2 курсы	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор	ЛР 5 ЛР 7 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 23
В течение месяца	Операция «Наша память». Благоустройство территории памятной доски им.Кузнецова	1 курс	Территория ГАПОУ ЮТАиС	Волонтерский отряд «Пламя»	ЛР 2 ЛР 7 ЛР 11 ЛР 12
14-19	Конкурс плакатов «Нет терроризму!»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, общежитие	Воспитатели общежития	ЛР 2 ЛР 7 ЛР 11 ЛР 12
21	День начала Нюрнбергского процесса	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Преподаватели истории, обществознания	ЛР 1
25	День матери «Спасибо вам, мамы, за то, что мы есть»»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, Актовый зал	Заместитель директора по ВР. Педагог-организатор	ЛР 2 ЛР 7 ЛР 11 ЛР 12
По плану	Участие в Молодежном форуме «Время первых»,	1-2курс	Регион	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор	ЛР 6 ЛР 9 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 16 ЛР 23
Декабрь					

1	Беседа по профилактике правонарушений: «Административная и уголовная ответственность несовершеннолетних»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Социальный педагог. Инспектор ОПДН.	ЛР 3 ЛР 9 ЛР 18
1	Дискуссия «Что ты выберешь?», посвященная Всемирному дню борьбы со СПИДом	1 курс	Актовый зал	Педагог-психолог Социальный педагог Медицинский работник	ЛР 4 ЛР 9 ЛР12 ЛР19
2	Международный День волонтера «Жизнь дана на добрые дела»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Культурорганизатор, Волонтерский отряд	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 13 ЛР 29
По плану	Проект «Билет в будущее». Профессиональные пробы	2 курс	ГАПОУ ЮТАиС	Преподаватели спец.дисциплин,	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 21 ЛР 22 ЛР 25 ЛР 29
7	Открытое первенство Яшкинского МО по волейболу	1-2 курсы	МБУ ДО ДЮСШ	Преподаватели физической культуры	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 13 ЛР 16 ЛР 19 ЛР 29
12	«Символика России сквозь века»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Педагог - организатор	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5
12	Интерактивная игра ко Дню Конституции «Основной закон жизни»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, актовый зал	Культурорганизатор Педагог - организатор	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5
12-14	Уроки права «Конституция РФ о межэтнических отношениях»	1 курс	ГАПОУ ЮТАиС	Преподаватель истории	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5
По плану	Организация и проведение субботников по уборке закрепленных территорий.	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, территория	зам.директора по УПР, начальник отдела безопасности	ЛР 4 ЛР 6 ЛР 13 ЛР 29
19-24	Классный час «Способы борьбы со стрессом»	1 курс	ГАПОУ ЮТАиС	Педагог - психолог	ЛР 9 ЛР14 ЛР 22
22	Заседание студенческого совета	Актив группы	ГАПОУ ЮТАиС, конференц.зал	Педагог-организатор	ЛР2 ЛР7 ЛР 29

27	Праздничная программа «К нам стучится Новый год!»	1-2 курсы	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, Педагог-организатор Студенческий совет, представители творческих объединений	ЛР7 ЛР13 ЛР 23
По плану	Первенство техникума по армрестлингу	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, спортивный зал, тренажерный зал	Преподаватели физической культуры	ЛР 3 ЛР 9 ЛР 13 ЛР 19 ЛР 29
По плану	Спортивно-оздоровительные мероприятия «Мы за сильный и здоровый Кузбасс!»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, спортивный зал, тренажерный зал	Преподаватели физической культуры	ЛР 3 ЛР 9 ЛР 13 ЛР 19 ЛР 29
10-20	Подготовка к Новому году: -конкурс на лучшую новогоднюю газету, конкурс снежных фигур.	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Заместитель директора по ВР, Педагог-организатор	ЛР 2 ЛР7 ЛР13 ЛР 23
29	Новогодний спектакль	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, актовый зал	Заместитель директора по ВР, Педагог-организатор	ЛР7 ЛР13 ЛР 23
По плану	Акция День борьбы с наркотиками «СПАЙС – чума современности»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, Фойе	Педагог-организатор	ЛР 3 ЛР 9 ЛР 13 ЛР 19 ЛР 29
Январь					
18	Беседа на тему: «Мои права и обязанности»	1 курс	ГАПОУ ЮТАиС	Социальный педагог Инспектор ОПДН	ЛР 1 ЛР 2
20	Беседа на тему: «Конфликты и стрессы»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, Общежитие	Воспитатели	ЛР 9 ЛР 12
По плану	Встречи с интересными людьми, бывшими учащимися и преподавателями учебного заведения .	1 курс	ГАПОУ ЮТАиС, Музей истории	Заместитель директора по ВР	ЛР 4 ЛР 6 ЛР 7

17-21	Проведение встреч с сотрудниками правоохранительных органов по темам: «Сущность терроризма», «Дисциплинированность и бдительность – в чем выражается их взаимосвязь?»	1-2 курс	ГАПОУ ЮТАиС	Заместитель директора по ВР, Социально-психологическая служба	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 8 ЛР 11
28	«Телефонный терроризм. Ответственность за совершение анонимных телефонных звонков с угрозами террористического характера»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Кураторы	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3
28	Классный час «Криминальная субкультура молодежи в современном российском обществе», «Поведенческие атрибуты криминальной субкультуры и их характеристика»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Кураторы	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 10
По плану	Первенство техникума по бадминтону	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, спортивный зал	Преподаватели физической культуры	ЛР 3 ЛР 9 ЛР 13 ЛР 19 ЛР 29
По плану	Спортивные мероприятия	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, спортивный зал	Преподаватели физической культуры	ЛР 3 ЛР 9 ЛР 13 ЛР 19 ЛР 29
25	День российского студенчества «Мандариновое настроение»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Заместитель директора по ВР, Педагог-организатор	ЛР 2 ЛР 13 ЛР 23 ЛР 29
15-25	Областной конкурс «Эй, студент, лови момент!», посвященный Дню российского студенчества	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Педагог-организатор	ЛР 2 ЛР 13 ЛР 23 ЛР 29
18	Заседание Студсовета общежития	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, Общежитие	Воспитатели	ЛР 2 ЛР 13 ЛР 23 ЛР 29
18	Заседание Студсовета техникума	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, конференц. зал	Заместитель директора по ВР, Педагог-организатор	ЛР 2 ЛР 6 ЛР 13 ЛР 23 ЛР 29

Февраль					
2	Беседа на тему: «Закон обо мне, мне о законе»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Заместитель директора по ВР, инспектор ОПДН	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7
В течение месяца	Операция «Наша память». Благоустройство территории памятной доски им.Кузнецова	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, Территория	Волонтерский отряд «Пламя»	ЛР 2 ЛР 7 ЛР 11 ЛР 12
9	Проведение классного часа на тему : « Сила слова или яд сквернословия», «Формирование навыков культуры общения»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Кураторы	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8
11	Час памяти «Афганистан: нам жить и помнить»	1 курс	ГАПОУ ЮТАиС Конференц-зал	Заместитель директора по ВР,	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 17
В течение месяца	Месячник оборонно-массовой и спортивной работы	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, спортивный зал	Преподаватели физической культуры	ЛР 3 ЛР 9 ЛР 13 ЛР 19 ЛР 29
21	Первенство техникума по настольному теннису	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, спортивный зал	Преподаватели физической культуры.	ЛР 3 ЛР 9 ЛР 13 ЛР 19 ЛР 29
22	Конкурс «А, ну-ка, парни!»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, спортивный зал	Преподаватели физической культуры	ЛР 3 ЛР 9 ЛР 13 ЛР 19 ЛР 29
20-22	Первенство пгт.Яшкино по универсальному бою	1-2 курсы, учащиеся СОШ пгт. Яшкино	ГАПОУ ЮТАиС, спортивный зал	Тренер-преподаватель	ЛР 3 ЛР 9 ЛР 13 ЛР 19 ЛР 29
12	Областной массовый смотр-конкурс «Лыжня Кузбасса-2023»	1-2 курсы, пед.состав	МБУ ДО ДЮСШ, лыжная база	Преподаватели физической культуры	ЛР 3 ЛР 9 ЛР 13 ЛР 19 ЛР 29
По плану	Единый урок кибербезопасности	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Преподаватель информатики	ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 16

18	Тематическая программа с показом видеофильма «Здоровье молодежи»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, Библиотека	Педагог-организатор Зав.библиотекой	ЛР 9 ЛР 10 ЛР 12
22	День защитника отечества «Сегодня праздник Ваш, мужчины!»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, актовый зал	Заместитель директора по ВР, Педагог - организатор	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 6
14	День Святого Валентина «Осторожно! Работает Амур!»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, фойе	Педагог - организатор Студенческий совет	ЛР 2 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13
По плану	Областной фестиваль «АРТ-ПРОФИ-ФОРУМ»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Зам. директора по ВР, Педагог - организатор	ЛР 2 ЛР 4 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 20 ЛР 22 ЛР 23 ЛР 25 ЛР 29
По плану	Масляничные гуляния» Молодецкие игры	1-2 курсы	Праздничная площадь пгт. Яшкино	Преподаватели физической культуры	ЛР 3 ЛР 9 ЛР 13 ЛР 19 ЛР 29
28	Заседание Студсовета общежития	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, Общежитие	Воспитатели	ЛР 2 ЛР 13 ЛР 23 ЛР 29
28	Заседание Студсовета техникума	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, конференц – зал	Заместитель директора по ВР, Педагог-организатор	ЛР 2 ЛР 6 ЛР 13 ЛР 23 ЛР 29
Март					
1-4	Классный час «Мы выбираем здоровье»	1 курс	ГАПОУ ЮТАиС	Кураторы	ЛР4 ЛР5 ЛР7 ЛР11 ЛР12
7	Праздничный концерт «Для вас, любимые!», посвященный Международному женскому дню	1 курс, студенческий совет	ГАПОУ ЮТАиС, Актовый зал	Заместитель директора по ВР, Педагог-организатор, студ.актив	ЛР7 ЛР8 ЛР10 ЛР15

7	Акция «Поздравь учителя!»	Студенческий совет	ГАПОУ ЮТАиС, фойе	Педагог-организатор	ЛР 7 ЛР 8 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 29
10	Беседа по профилактике правонарушений: «Уголовная ответственность несовершеннолетних»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Инспектор ОПДН	ЛР 3 ЛР 8 ЛР 12 ЛР 18
В течение месяца	Операция «Наша память». Благоустройство территории памятной доски им.Кузнецова	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, Территория	Волонтерский отряд «Пламя»	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 28 ЛР 29
По плану	Неделя лыжного спорта	1-2 курсы	Стадион, МБУ ДО ДЮСШ лыжная база	Преподаватели физической культуры	ЛР 9 ЛР 19 ЛР 29
14-18	Первенство техникума по стритболу	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, спортивный зал	Преподаватели физической культуры	ЛР 9 ЛР 19 ЛР 29
14-18	Классный час «Интернет как средство образования и воспитания: возможности и риски»	1 курс	ГАПОУ ЮТАиС	Кураторы	ЛР2 ЛР4 ЛР5 ЛР6 ЛР7
18	Открытый классный час «День воссоединения Крыма и России»	1 курс	ГАПОУ ЮТАиС, Актовый зал	Преподаватели истории	ЛР1 ЛР2 ЛР8
По плану	Социально-значимая акция «Белая ромашка »	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Медицинский работник	ЛР 9 ЛР 12 ЛР 19
21-25	Первенство техникума по баскетболу	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, спортивный зал	Преподаватели физической культуры	ЛР 9 ЛР 19 ЛР 29
По плану	Традиционная эстафета по биатлону	1-2 курсы	МБОУ ДО ДЮСШ, лыжная база	Преподаватели физической культуры	ЛР 9 ЛР 19 ЛР 29
23	Заседание студенческого совета	Актив группы	ГАПОУ ЮТАиС, Актовый зал	Педагог-организатор	ЛР2 ЛР7

Апрель					
В течение месяца	Молодежно-патриотическая акция «Георгиевская ленточка»- «Мы помним, мы гордимся»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, культурный организатор	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 6
1	День смеха «Для тех, кто в юморе», юмористическая конкурсная программа студентов и педагогов (пародия на передачу «Детки-предки»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, актовый зал	Педагог- организатор Студенческий совет	ЛР 13
По плану	Работа по правовому просвещению совместно с ОПДН МВД России по Яшкинскому району	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, Общежитие	Заместитель директора по ВР, Соц. педагог Воспитатели	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 9
4-8	Первенство техникума по настольному теннису	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, спортивный зал	Преподаватели физической культуры	ЛР 9 ЛР 19 ЛР 29
6	Беседа по профилактике правонарушений: «Мы в ответе за свои поступки»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Заместитель директора по ВР, Инспектор ОПДН	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 9
7	Тематическая программа «Техникум без табака»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, Фойе	Педагог-организатор Студ.совет	ЛР 9 ЛР 11 ЛР 19
По плану	Всероссийская акция «Весенняя неделя добра»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, Пгт. Яшкино	Заместитель директора по ВР, Педагог-организатор	ЛР 2 ЛР 6 ЛР 10 ЛР 15 ЛР 24 ЛР 26 ЛР 29
12	Гагаринский урок Познавательная программа ко Дню космонавтики «Космос рядом»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Педагог- организатор Студ.совет	ЛР 2 ЛР 5
В течение месяца	Операция «Наша память». Благоустройство территории памятной доски им.Кузнецова	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, Территория	Волонтерский отряд «Пламя»	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 28 ЛР 29

26	Час патриотизма «Я эту землю Родиной зову»	2 курс	ГАПОУ ЮТАиС Библиотека	Педагог-организатор	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 8 ЛР 17
По плану	Агитационные мероприятия для школьников района. День открытых дверей.	2 курс	ГАПОУ ЮТАиС	Зам.директора по ВР Педагог-организатор	ЛР 4 ЛР 16 ЛР 25 ЛР 29
В течение месяца	Организация и проведение субботников по уборке закрепленных территорий.	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, территория	Зам.директора по УПР, начальник отдела безопасности	ЛР 2 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 10 ЛР 29
По плану	Участие в открытом муниципальном первенстве по спортивному туризму	1-2 курсы	МБУ ДО ДЮСШ, спортпавильон	Заместитель директора по ВР, Преподаватели физической культуры	ЛР 9 ЛР 19 ЛР 29
По плану	Областной фестиваль «Кузбасс-Профи Fest»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Заместитель директора по ВР, Педагог- организатор	ЛР 7 ЛР 8 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 16
22	Квест «Миссия выполнима», посвященный Международному дню Земли	1 курс	ГАПОУ ЮТАиС, Актовый зал	Воспитательный отдел	ЛР4 ЛР7 ЛР8 ЛР14 ЛР 26
28	Заседание Студсовета общежития	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, Общежитие	Воспитатели	ЛР 2 ЛР 13 ЛР 23 ЛР 29
29	Заседание Студсовета техникума	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, конференц. зал	Заместитель директора по ВР, Педагог-организатор	ЛР 2 ЛР 6 ЛР 13 ЛР 23 ЛР 29
Май					
1	Флешмоб «Праздник весны и труда»	1 курс, студенческий совет	Социальная сеть «В контакте»	Педагог-организатор	ЛР 4 ЛР 7 ЛР13
3	Беседа по профилактике правонарушений: «Правонарушение, преступление, ответственность»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	социальный педагог, Инспектор ОПДН	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5

6	Литературно-музыкальная композиция «Разве можно было забыть?»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, Актный зал	Заместитель директора по ВР, Педагог-организатор	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 5 ЛР 17
3-17	Организация и проведение встреч с участниками Великой Отечественной войны (ветераны, труженики тыла, дети войны)	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Кураторы	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 13 ЛР 28
По плану	Участие в мероприятиях, посвященных Дню Победы	1-2 курсы	Яшкинский МО, Область	Заместитель директора по ВР, Педагог-организатор преподаватели физической культуры	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 13 ЛР 28
5-7	Кубок ГАПОУ ЮТАиС, посвященный Дню Победы	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, спортивный зал	Тренер - преподаватель	ЛР 9 ЛР 19 ЛР 29
1 декада месяца	Акция «Окна Победы»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Педагог-организатор Кураторы, воспитатели	ЛР1 ЛР2 ЛР3 ЛР8
24-31	Всероссийская Акция по борьбе с ВИЧ - инфекцией «Стоп ВИЧ/СПИД»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Заместитель директора по ВР, Педагог- организатор	ЛР 2 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 12 ЛР 19
По плану	Областные соревнования по военно-прикладным видам спорта «Подвигу жить в веках!»	1-2 курсы		Заместитель директора по ВР, преподаватели физической культуры	ЛР3 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 9 ЛР 13 ЛР 19 ЛР 29
15	День семьи, любви и верности «Все начинается с семьи»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Педагог - организатор Студ.совет	ЛР 5 ЛР 12
26	Внеклассное мероприятие «День российского предпринимательства»	1 курс	ГАПОУ ЮТАиС, ауд.104	Заместитель директора по ВР, преподаватель основ предпринимательской деятельности	ЛР4 ЛР5 ЛР7 ЛР9 ЛР13
30	Заседание Студсовета общежития	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, Общежитие	Воспитатели	ЛР 2 ЛР 13 ЛР 23 ЛР 29

31	Заседание Студсовета техникума	Студ.совет, старосты групп	ГАПОУ ЮТАиС, конференц. зал	Заместитель директора по ВР, Педагог-организатор	ЛР 2 ЛР 6 ЛР 13 ЛР 23 ЛР 29
Июнь					
1	Акция «Краски лета» к Международному дню защиты детей	1-2 курсы	Праздничная площадь пгт.Яшкино	Педагог-организатор, Волонтерский отряд «Пламя»	ЛР 7 ЛР 8 ЛР 12
5	Экологическая тропа «Чистый берег», посвященная Всемирному дню окружающей среды	1-2 курсы	Пгт.Яшкино пруд Комсомольский	Педагог-организатор, кураторы, волонтерский отряд «Пламя»	ЛР 10 ЛР 24 ЛР 26
6-10	Родительские собрания в учебных группах	Родите ли студент ов 1 курса	ГАПОУ ЮТАиС	Кураторы	
6-11	Классный час «Лето с пользой» (профилактика правонарушений, соблюдение правил ЗОЖ во время каникул, летняя занятость)	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Кураторы	ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13
12	День России «Россия, великая страна!»	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Педагог- организатор Студ.совет	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 8 ЛР 10 ЛР 17
12	День работников легкой промышленности Конкурс профессионального мастерства по профессии Швея	1 курс	ГАПОУ ЮТАиС	Заместитель директора по ПР, преподаватели специальных дисциплин, мастер п/о	ЛР 4
22	Участие в районном митинге, посвященном Дню Памяти и Скорби	1-2 курсы	Центральная площадь, Мемориал памяти	Педагог - организатор	ЛР 3 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 8
28	Подведение итогов работы Студсовета.	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, конференц-зал	Заместитель директора по ВР, Педагог-организатор	ЛР 2 ЛР 13 ЛР 23 ЛР 29
29	Подведение итогов работы Студсовета общежития	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС, Общежитие	Заместитель директора по ВР, Воспитатели	ЛР 2 ЛР 6 ЛР 13 ЛР 23 ЛР 29

30	Выпускной бал «Пора мечте осуществиться!»	все курсы	ГАПОУ ЮТАиС, Актовый зал	Заместитель директора по ВР, Педагог-организатор, студ.актив	ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 25
По плану	Участие в выставке - ярмарке на Губернаторском приеме «Рабочая смена Кузбасса»	2 курс		Зам.директора по УПР, зам.директора по ВР	ЛР 4 ЛР 5 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 23 ЛР 25 ЛР 29
По плану	Первенство техникума по шашкам	1-2 курсы	ГАПОУ ЮТАиС	Преподаватели физической культуры	ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9
По плану	Туристический слет в рамках молодежного образовательного форума «Время первых» среди обучающихся профессиональных образовательных организаций Кемеровской области	1-2 курсы	Подъяково	Заместитель директора по ВР, Преподаватели физической культуры	ЛР 2 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 16 ЛР 19 ЛР 23 ЛР 24 ЛР 26 ЛР 29
По плану	Участие в молодежном форуме «Время первых»	1-2 курс, студ.актив		Заместитель директора по ВР, Педагог-организатор	ЛР 2 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 16 ЛР 19 ЛР 23 ЛР 24 ЛР 26 ЛР 29
Июль					
8	Флешмоб «День семьи, любви и верности»	1 курс, студенческий совет	Социальная сеть «В контакте»	Педагог-организатор	ЛР 7 ЛР 11 ЛР 12
Август					

22	Флешмоб Государственного Российской Федерации»	«День Флагаив	Студ.акт	Праздничная площадь пгт.Яшкино	Педагог-организатор	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 8
----	--	------------------	----------	--------------------------------------	---------------------	----------------------