

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
«МИЧУРИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждена
распоряжением № 30
« 30» августа 2022 г

**Адаптированная основная программа
профессионального обучения
программа профессиональной подготовки
по профессии 16675 Повар**

(для обучающихся не имеющих основного общего образования, выпускников
коррекционных школ с нарушениями интеллектуального развития)

Профессия по ОК 016-94 16675 Повар
Квалификация повар 2 разряда
повар 3 разряд
Срок обучения: 1 год 10 месяцев

МИЧУРИНСКОЕ
2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	3
1.1 Нормативно-правовые основы разработки АОППО	3
1.2 Требования к поступающим.....	7
1.3. Особенности психофизического развития и индивидуальные возможности обучающихся с интеллектуальными нарушениями.....	8
2. Характеристикам профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО	12
2.1 Область и объекты профессиональной деятельности	12
2.2 Виды и задачи профессиональной деятельности выпускников.....	12
2.3 Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО	12
2.4 Результаты реализации АОППО	15
2.5 Структура АОППО	21
2.6 Трудоёмкость АОППО	22
2.7 Срок освоения программы.	22
3. Документы, определяющие содержание организацию образовательного процесса.....	22
3.1 Учебный план	22
3.2 Календарный учебный график	23
3.3 Рабочие программы	23
4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО.....	23
5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ	25
5.1 Кадровое обеспечение процесса обучения	25
5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	26
5.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса.....	26
6. Требование к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО	27
7. Характеристика социокультурной среды	28
План учебного процесса	31
График учебного процесса.....	34
Сводные данные по бюджету времени.....	34

1. Общие положения

Настоящая адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения (АООППО) по профессии 16675 «Повар» для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта (далее — Стандарт) обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), предъявляемыми к структуре, условиям реализации и планируемым результатам освоения АОП.

Адаптированная программа профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар обеспечивает достижение обучающимися результатов обучения, установленных Единым тарифно-квалификационным справочником (ЕКТС).

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения ориентирована на решение следующих задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития);
- повышение качества профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития);
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающихся инвалидов с нарушениями интеллектуального развития;
- создание единых подходов к организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения для данной категории обучающихся.
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

1.1 Нормативно-правовые основы разработки АООППО

АООППО разработана с учетом:

- Закона Российской Федерации «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ (в ред. От 29.11.2021г.);

- Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Конвенции о правах инвалидов;
- Методических рекомендаций по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллекта)/ Д.Р. Макеева, Е.А. Канатникова, Е.В. Николаева, Е.А. Деникаева – М.: ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022. – 33 с. от 30.08.2022 г. №12
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 N 06-517 «О дополнительных мерах» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации приемной кампании лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидность на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»);
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 № ДЛ- 1/05вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 декабря 2017 г. N 06- 2023 «Методические рекомендации по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограничениями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»;
- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);
- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с «Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»);
- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 N ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»);

- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. N ДГ- 1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

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

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями);

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

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

- Распоряжение Правительства РФ от 15.10.2021 N 2900-р «Об утверждении плана мероприятий по внедрению Международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, одиннадцатого пересмотра (МКБ - 11) на территории Российской Федерации на 2021 - 2024 годы»

Используемые термины, определения, сокращения

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.2 Требования к поступающим

К освоению АООППО по профессии 16675 «Повар» допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих среднего общего образования из числа выпускников, окончивших школу для детей с ограниченными возможностями здоровья. Зачисление на обучение по адаптированной образовательной программе проводится по личному заявлению поступающего, при наличии документа об обучении (свидетельства об обучении).

Инвалид при поступлении на АООППО должен предъявить справку бюро МСЭ, индивидуальную программу реабилитации и абилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Лица с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на обучение по АООППО должны предъявить:

- свидетельство об обучении;
- заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения;
- индивидуальную программу реабилитации с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Все поступающие лица на профессиональное обучение должны предъявить следующие документы:

- оригинал документа об образовании (при наличии);
- медицинскую карту из поликлиники (выписка из карты);
- медицинский страховой полис;
- медицинскую справку (форма 086-у);
- флюорографию (на отдельном бланке);
- сертификат прививок;
- паспорт (свидетельство о рождении (для несовершеннолетних));
- 2 фото 3×4;
- СНИЛС

1.3. Особенности психофизического развития и индивидуальные возможности обучающихся с интеллектуальными нарушениями

Нарушения интеллектуального развития - группа состояний различной этиологии, которые проявляются в детском возрасте и характеризуются сниженным интеллектуальным функционированием и адаптивным поведением разной степени выраженности (легкая, умеренная, тяжелая, глубокая).

Диагностические термины «нарушения интеллектуального развития» и умственная отсталость» практически синонимичны, однако имеют некоторые различия в диагностических критериях.

Термин «нарушения интеллектуального развития» (МКБ – 11) заменит устаревший и некорректный (в том числе из-за отрицательных коннотаций) термин «умственная отсталость» в МКБ-10, которая актуальна в России до 2022 года.

Умственная отсталость — это стойкое, выраженное недоразвитие познавательной деятельности вследствие диффузного органического поражения центральной нервной системы (ЦНС). Умственная отсталость может быть отягощена психическими заболеваниями различной этиологии, что требует не только их медикаментозного лечения, но и организации психолого-педагогического сопровождения таких обучающихся в образовательных организациях.

Развитие лиц с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), хотя и происходит на дефектной основе и характеризуется замедленностью, наличием отклонений от нормального развития, тем не менее, представляет собой поступательный процесс, приносящий качественные изменения в познавательную деятельность обучающихся и их личностную сферу. Затруднения в психическом развитии лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) обусловлены особенностями

их высшей нервной деятельности (слабостью процессов возбуждения и торможения, замедленным формированием условных связей, тугоподвижностью нервных процессов, нарушением взаимодействия первой и второй сигнальных систем и др.). В большинстве случаев интеллектуальные нарушения, являются следствием органического поражения ЦНС на ранних этапах онтогенеза. Негативное влияние органического поражения ЦНС имеет системный характер, в патологический процесс оказываются вовлеченными все стороны психофизического развития: мотивационно-потребностная, социально-личностная, моторно-двигательная; эмоционально-волевая сферы, а также когнитивные процессы — восприятие, мышление, деятельность, речь и поведение. Последствия поражения ЦНС выражаются в задержке сроков возникновения и незавершенности возрастных психологических новообразований в неравномерности, нарушении целостности психофизического развития. В структуре психики в первую очередь отмечается недоразвитие познавательных интересов и снижение познавательной активности, что обусловлено замедленностью темпа психических процессов, их слабой подвижностью и переключаемостью.

При умственной отсталости страдают не только высшие психические функции, но и эмоции, воля, поведение, в некоторых случаях физическое развитие, хотя наиболее нарушенным является мышление, и прежде всего, способность к отвлечению и обобщению.

Развитие всех психических процессов у обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) отличается качественным своеобразием. Относительно сохранной оказывается чувственная ступень познания - ощущение и восприятие. Но и в этих познавательных процессах сказывается дефицитарность: неточность и слабость дифференцировки зрительных, слуховых, кинестетических, тактильных, обонятельных и вкусовых ощущений приводят к затруднению адекватности ориентировки лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в окружающей среде.

Особая организация учебной и внеурочной работы, основанной на использовании практической деятельности; проведение специальных коррекционных занятий не только повышают качество ощущений и восприятий, но и оказывают положительное влияние на развитие интеллектуальной сферы, в частности овладение отдельными мыслительными операциями. Меньший потенциал обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) обнаруживается в развитии их мышления, основу которого составляют такие операции, как анализ, синтез, сравнение, обобщение, абстракция, конкретизация. Проявляются в трудностях установления отношений между

частями предмета, выделении его существенных признаков и дифференциации их от несущественных, нахождении и сравнении предметов по признакам сходства и отличия и т. д. Из всех видов мышления (наглядно-действенного, наглядно-образного и словесно-логического) у обучающихся с интеллектуальными нарушениями в большей степени недоразвито словесно-логическое мышление. Это выражается в слабости обобщения, трудностях понимания смысла явления или факта. Присуща сниженная активность мыслительных процессов и слабая регулирующая роль мышления: зачастую, они начинают выполнять работу, не дослушав инструкции, не поняв цели задания, не имея внутреннего плана действия.

Использование специальных методов и приемов, применяющихся в процессе коррекционно-развивающего обучения, позволяет оказывать влияние на развитие различных видов мышления обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), в том числе и словесно-логического. Особенности восприятия и осмысления учебного материала неразрывно связаны с особенностями памяти. Запоминание, сохранение и воспроизведение полученной информации обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) также отличается целым рядом специфических особенностей: они лучше запоминают внешние, иногда случайные, зрительно воспринимаемые признаки, при этом, труднее осознаются и запоминаются внутренние логические связи; произвольное запоминание требует многократных повторений. Менее развито логическое опосредованное запоминание, хотя механическая память может быть сформирована на более высоком уровне. Недостатки памяти обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) проявляются не столько в трудностях получения и сохранения информации, сколько ее воспроизведения: вследствие трудностей установления логических отношений полученная информация может воспроизводиться бессистемно, с большим количеством искажений; при этом наибольшие трудности вызывает воспроизведение словесного материала. Использование различных дополнительных средств и приемов в процессе коррекционно-развивающего обучения (иллюстративной, символической наглядности; различных вариантов планов; вопросов педагога и т. д.) может оказать значительное влияние на повышение качества воспроизведения словесного материала.

Таким образом, педагогические условия, созданные в профессиональной образовательной организации для обучающихся с умственной отсталостью, должны решать как задачи психолого-педагогической поддержки в образовательном процессе, так и вопросы его воспитания и социализации, тесно связанные с развитием познавательной

сферы и деятельности, соответствующей возрастным возможностям и способностям обучающегося.

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

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

▪ постепенное расширение образовательного пространства, выходящего за пределы организации.

2. Характеристикам профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО

Цель реализации АОППО обучающихся с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) - осуществление профессионального обучения по профессии 16675 «Повар», формирование общей культуры, обеспечивающей разностороннее развитие их личности (нравственное, эстетическое, социально-личностное, интеллектуальное, физическое) в соответствии с принятыми в семье и обществе нравственными и социокультурными ценностями; овладение учебной деятельностью.

Формирование целостной системы «сопровождения» каждого обучающегося, направленное на решение образовательных задач, повышение эффективности качества обучения и воспитания; развитие жизненной компетенции обучающихся с нарушениями интеллектуального развития.

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: Деятельность по предоставлению продуктов питания и напитков

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: предприятия общественного питания различных форм собственности (столовые, кафе, рестораны, пиццерии, кондитерские фабрики, цеха и пр.).

2.2 Виды и задачи профессиональной деятельности выпускников

Выпускник должен быть готов к следующему виду профессиональной деятельности: производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Основная цель вида профессиональной деятельности: приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

2.3 Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО

В соответствии с профессиональным стандартом «Повар», уровень квалификации - Повар 3-й разряд, формируется обобщенная трудовая функция: приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара, которая включает в себя:

- трудовую функцию: выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара;
- выполнение заданий повара по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий (под руководством повара)

В соответствии ЕТКС (выпуск 51, §21 «Торговля и общественное питание»), уровень квалификации – Повар 2-й разряд, у выпускника должны быть сформированы необходимые знания, умения и навыки для следующих работ:

- выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий.
- очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений.
- переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля.
- удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей.
- мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки.
- нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени.
- размораживание рыбы, мяса, птицы.
- потрошение рыбы, птицы, дичи.
- разделка сельди, кильки.
- обработка субпродуктов.

Должен знать:

- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;
- правила нарезки хлеба;
- сроки и условия хранения очищенных овощей;
- устройство, правила регулирования и эксплуатации хлебозаточных машин разных марок;
- приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба;
- правила по охране труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности; правила пользования средствами индивидуальной защиты;
- требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ (услуг), к рациональной организации труда на рабочем месте;
- -виды брака и способы его предупреждения и устранения;

- производственную сигнализацию.

Кроме этого, обучающийся должен уметь выполнять работы по приемке и сдаче смены, чистке и мойке, дезинфекции обслуживаемого оборудования и коммуникаций, уборке рабочего места, приспособлений, инструмента, а также по содержанию их в надлежащем состоянии, ведению установленной технической документации.

2.4 Результаты реализации АОППО

	Профессиональный стандарт/ ЕТКС	Программа профессионального обучения
Повар - 3 разряд		
Вид профессиональной деятельности	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством мастера производственного обучения и повара наставника на производстве
Трудовая функция	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
Трудовое действие	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	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	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
Умения	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Использовать посудомоечные машины	Использовать посудомоечные машины
	Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования	Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования
	Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления
Знания	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними	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 блюд, напитков и кулинарных изделий	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы системы анализа рисков и критических	Принципы системы анализа рисков и критических

	контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания	контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Трудовая функция	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Выполнение заданий повара по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий (под руководством повара)
Трудовое действие	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос	Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
Умения	Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения	нет
	Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им	Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им
	Производить обработку овощей, фруктов и грибов	Производить обработку овощей, фруктов и грибов
	Нарезать и формовать овощи и грибы	Нарезать и формовать овощи и грибы
	Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

	Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты	Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
	Готовить блюда и гарниры из овощей	Готовить блюда и гарниры из овощей
	Готовить каши и гарниры из круп	Готовить каши и гарниры из круп
	Готовить блюда из яиц	Готовить блюда из яиц
	Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий	Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
	Готовить блюда из бобовых	Готовить блюда из бобовых
	Готовить блюда из рыбы	Готовить блюда из рыбы
	Готовить блюда из морепродуктов	Готовить блюда из морепродуктов
	Готовить блюда из мяса и мясных продуктов	Готовить блюда из мяса и мясных продуктов
	Готовить блюда из домашней птицы	Готовить блюда из домашней птицы
	Готовить мучные блюда	Готовить мучные блюда
	Готовить горячие напитки	Готовить горячие напитки
	Готовить сладкие блюда	Готовить сладкие блюда
	Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка	Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
	Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос	Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
	Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)	нет
	Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия	нет
Знания	Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при	Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при

приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов	нет
Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Принципы ХАССП в организациях общественного питания	Принципы ХАССП в организациях общественного питания
Характеристика работ для освоения уровня квалификации – Повар 2-й разряд в соответствии с ЕТКС (выпуск 51, §21 «Торговля и общественное питание».)	

Виды работ	<ul style="list-style-type: none">- Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий.- Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений.- Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля.- Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей.	<ul style="list-style-type: none">- Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий.- Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений.- Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля.- Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей.
------------	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> - Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. - Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. - Размораживание рыбы, мяса, птицы. - Потрошение рыбы, птицы, дичи. - Разделка сельди, кильки. - Обработка субпродуктов. 	<ul style="list-style-type: none"> - Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. - Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. - Размораживание рыбы, мяса, птицы. - Потрошение рыбы, птицы, дичи. - Разделка сельди, кильки. - Обработка субпродуктов.
Должен знать	<ul style="list-style-type: none"> - правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; - правила нарезки хлеба; - сроки и условия хранения очищенных овощей; - устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок; - приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба; - правила по охране труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности; правила пользования средствами индивидуальной защиты; - требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ (услуг), к рациональной организации труда на рабочем месте; - виды брака и способы его предупреждения и устранения; производственную сигнализацию. 	<ul style="list-style-type: none"> - правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; - правила нарезки хлеба; - сроки и условия хранения очищенных овощей; - устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок; - приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба; - правила по охране труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности; правила пользования средствами индивидуальной защиты; - требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ (услуг), к рациональной организации труда на рабочем месте; - виды брака и способы его предупреждения и устранения; производственную сигнализацию.
Должен уметь	<ul style="list-style-type: none"> - выполнять работы по приемке и сдаче смены, чистке и мойке, дезинфекции обслуживаемого оборудования и коммуникаций, уборке рабочего места, приспособлений, инструмента, а также по содержанию их в надлежащем состоянии, ведению установленной технической документации. 	<ul style="list-style-type: none"> - выполнять работы по приемке и сдаче смены, чистке и мойке, дезинфекции обслуживаемого оборудования и коммуникаций, уборке рабочего места, приспособлений, инструмента, а также по содержанию их в надлежащем состоянии, ведению установленной технической документации.

Перечень компетенций, подлежащих формированию по итогам обучения:

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

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

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

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

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

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

ОК.7. Соблюдать правила безопасного труда.

ОК 10. Уметь адаптироваться в бытовой, трудовой и социальной сферах деятельности.

2.5 Структура АОППО

Код	Наименование
ОДБ Базовые образовательные дисциплины	
ОДБ.01	История
ОДБ.02	Основы права
ОДБ.03	Физическая культура(адаптивная)
ОДБ.04	Математика в профессии
ОДБ.05	Основы информатики
ОП.00 Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
П.00 Профессиональный цикл	
Профессиональный модуль	
ПМ.01	Кулинария
МДК 01.01	Кулинария
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
Адаптационный учебный цикл	
АД.01	Социально- профессиональная адаптация
АД.02	Психология общения

АД.03	Психология делового общения
ГИА	Итоговая аттестация

2.6 Трудоемкость АОППО

На освоение образовательной программы отводится **2478** учебных часа.

Срок освоения образовательной программы в очной форме обучения составляет 95 недель, в том числе:

объем учебной нагрузки – 82 недель:

- обучение по учебным циклам – 26 недель;
- учебная практика – 29 недель;
- производственная практика – 22 недели;
- промежуточная аттестация – 4 недели;
- итоговая аттестация – 1 неделя;
- каникулы- 13 недель.

2.7 Срок освоения программы.

Срок освоения программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар 1 год 10 месяцев при очной форме обучения. Профиль получаемого профессионального обучения - технологический

Присваиваемая квалификация

При условии успешного освоения программы профессиональной подготовки обучающемуся будет выдано свидетельство о профессии рабочего, должности служащего и присвоена квалификация повар 2 разряда, повар 3 разряда.

3. Документы, определяющие содержание организационнообразовательного процесса

3.1 Учебный план (приложение 1)

Учебный план определяет следующие характеристики АОППО по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их элементов (междисциплинарного курса, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Для коррекции учебных и коммуникативных умений обучающихся с нарушениями интеллектуального развития, их социальной и профессиональной адаптации, в учебном плане предусмотрен адаптационный цикл.

Адаптационный цикл построен на основе дидактических положений дефектологии с учетом принципов комплексности, системности, индивидуального подхода, наглядности и практической деятельности с реальными предметами, мотивированности, защищенности и нуждаемости обучающихся в их дальнейшей трудовой деятельности, социальному и культурному самоопределению.

В него включены 6 дисциплин для решения комплексного системного подхода к профессиональной подготовке потенциального работника, который обеспечивается набором необходимых достаточных общих и профессиональных компетенций.

Кроме того, учебным планом предусмотрено:

- по дисциплине «Физическая культура» (адаптивная) еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий;
- консультации для обучающихся из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Консультации проводятся в период проведения аудиторных занятий согласно программам по дисциплинам и МДК. Формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные.

3.2 Календарный учебный график (приложение 2)

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, итоговой аттестации, каникул.

3.3 Рабочие программы

Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла (приложение 3)

Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла (приложение 4)

Адаптированные программы профессиональных модулей (приложение 5)

Адаптированные программы практик (приложение 6)

4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО

Для контроля и оценки результатов освоения АОППО созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля,

позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств ежегодно корректируются и утверждаются методическим цикловыми комиссиями.

- Текущий контроль

Формы и процедуры текущего контроля знаний: устный опрос, письменный опрос, тестирование, выполнение контрольных работ, выполнение индивидуальных заданий, зачет. Применяемые системы оценок - пятибалльная система оценивания.

- Промежуточный контроль

Формами промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям являются зачет, дифференцированный зачет и экзамен. По дисциплинам, по которым не предусматриваются экзамены, завершающей формой контроля является дифференцированный зачет. Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего профессионального модуля или дисциплины.

На промежуточную аттестацию в форме экзамена отводится не менее 2 дней: один день - на проведение экзамена, а другой – на проведение консультации и подготовки к экзамену. День проведения экзамена освобождается от других форм учебной нагрузки, и включает время, отведенное на процедуру экзамена. Первый экзамен может назначаться сразу после окончания аудиторных занятий и проведения консультации перед экзаменом. В процессе промежуточной аттестации обучающихся предусмотрено 4 экзамена, по два экзамена в учебном году, количество зачетов – 3, дифференцированных – 19, включая зачеты по практикам. Периодичность промежуточной аттестации определена графиком учебного процесса.

- Квалификационный экзамен

Итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (освоения профессионального модуля ПМ 02).

Целью итоговой аттестации является определение соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по соответствующей профессии рабочих.

Порядок проведения итоговой аттестации определяется положением, утвержденным руководителем техникума. Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении

практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, результаты конкурсов, характеристики с мест прохождения практики. Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается 2-3 разряд, и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца.

В специальные условия проведения итоговой аттестации для лиц с умственной отсталостью могут входить:

- увеличение времени для подготовки ответа;
- выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации;
- формы предоставления заданий и ответов (письменно на бумаге, письменно на компьютере, с использованием услуг ассистента);
- предоставление перерыва для приема лекарств и др

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

5.1 Кадровое обеспечение процесса обучения

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности. Педагогические кадры имеют среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют возможность получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует рассматриваемой области. Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной

образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса.

К реализации адаптированной образовательной программы привлекаются педагоги-психологи, социальные педагоги, воспитатели, тьюторы.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Техникум для реализации программы профессионального обучения по профессии «Повар» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий по всем учебным дисциплинам и профессиональному модулю. Все учебные кабинеты соответствуют действующим санитарно-эпидемиологическим и противопожарным правилам и нормам.

АОППО обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам (модулям) учебного плана. Основная учебно-методическая литература, внесена в программы дисциплин и модулей в качестве обязательной. Обеспеченность основной учебной литературой находится в пределах норматива (1 экз. на 1 обучающегося).

Наряду с учебниками по всем дисциплинам и модулям имеются учебные пособия, разработанные преподавателями и мастерами производственного обучения, адаптированными к обучению лиц ограниченными возможностями здоровья (нарушение интеллектуального развития), которые в целом охватывают учебный материал, предусмотренный учебными программами дисциплин и модулей. Учебный фонд регулярно пополняется, систематически проводятся заказы на новые учебники, учебные пособия, ведется поиск учебной литературы по прайс-листам и каталогам ведущих издательств, на основании чего и осуществляются заказы на учебную литературу. Учебный процесс по дисциплинам имеет достаточное программно-информационное обеспечение. При проведении теоретических занятий используется мультимедиа комплексы, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество.

В техникуме имеется библиотека с современным читальным залом, где есть необходимое количество электронных ресурсов по профессии. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда. Фонд дополнительной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

5.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Материально-техническое обеспечение реализации основной программы профессионального обучения по профессии «Повар», адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с нарушениями интеллектуального развития) отвечает санитарным и противопожарным нормам и особым образовательным потребностям обучающихся. Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ, практических занятий и теоретической подготовки. Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплексом лицензионного программного обеспечения

Кабинеты:

Математики

Информационно-коммуникативных технологий

Гуманитарного и социально-экономического цикла

Технологии приготовления продуктов питания

Безопасности жизнедеятельности

Лаборатории:

Лаборатория технологии приготовления продуктов питания

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый спортивный стадион широкого профиля

тренажерный зал;

центр психофизиологической разгрузки

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Центр психофизиологической разгрузки

6. Требование к организации практики обучающихся в процессе реализации АОПО

Практика является обязательным разделом основной программы профессионального обучения по профессии «Повар» адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушения интеллектуального развития). Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку к итоговой аттестации.

Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практика проводятся в целях освоения обучающимися трудовых функций, соответствующих видам профессиональной деятельности повара. Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится в специально оборудованном кулинарном цехе, оснащённом необходимым оборудованием. Форма проведения практики определяется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся. Количество часов учебной практики в день – 5 часов, с включением в это время обеденного перерыва 20 минут и технологических перерывов 15 минут в каждом часе.

Производственная практика проводится концентрированно в несколько периодов на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. При определении мест прохождения производственной практики учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, относительно рекомендованных условий и видов труда. Руководство учебной практикой осуществляет мастер производственного обучения, участвующий в реализации профессионального модуля, в руководстве производственной практикой участвуют также представители организаций. По окончании практики обучающиеся, представляют свои отчетные документы, дневник производственной практики с производственной характеристикой.

7. Характеристика социокультурной среды

Специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (нарушения интеллектуального развития), включают в себя введение в учебный план специальных адаптационных дисциплин, методов обучения и воспитания, учебных пособий и дидактических материалов коллективного и индивидуального пользования.

Воспитательная работа с обучающимися является важнейшей составляющей качества их подготовки по профессии. Работа проводится с целью формирования сознательной гражданской позиции и общечеловеческих ценностей, также выработке навыков конструктивного поведения в новых экономических условиях. В техникуме разработана программа воспитательной деятельности с учетом современных требований, и создания комплекса программ по организации комфортного социального пространства и адаптации в обществе, становления грамотного профессионала. Основными направлениями воспитательной работы с обучающимися в техникуме являются: создание

среды направленной на творческое саморазвитие личности, духовного совершенствования личности, организация физического и валеологического образования, организация профилактики правонарушений в студенческой среде, организация и проведение традиционных мероприятий, досуговая деятельность, организация воспитательного процесса в общежитии, информационное обеспечение обучающихся, социально-психологическая работа с обучающимися.

Ведется специализированный учет инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, постоянная профориентационная работа. На территории техникума обеспечен доступ к зданиям и сооружениям, установлены таблички информационно-навигационной поддержки. Санитарные комнаты укомплектованы специализированными кабинами, фельдшер колледжа постоянно контролирует соблюдение требований СанПин 2.4.2.2821-10. Продолжается работа по созданию безбарьерной среды и повышению уровня доступности зданий и сооружений для различных нозологий.

В техникуме организовано социально-педагогическое сопровождение инклюзивного образовательного процесса (осуществляется социально-психологической службой):

- диагностико-прогностическое сопровождение направлено на изучение индивидуальных возможностей и особенностей обучающегося, прогнозирование перспектив его адаптации к образовательному процессу и самопроявления в ситуациях развития. Предполагает диагностику социально-психологического комфорта в среде обучающихся, коррекцию внутригрупповых отношений;

- организационно-педагогическое сопровождение организовано для выявления возможных проблем и проектирования перспектив преодоления трудностей в процессе обучения самим обучающимся; • психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся инвалидов, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его профессиональных компетенций;

- профилактически-оздоровительное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей обучающихся инвалидов, гармонизацию их психического состояния, профилактику обострений основного заболевания, а также на нормализацию фонового состояния;

- социальное сопровождение решает спектр вопросов социального характера: обеспечивает доступность и содействие в решении бытовых проблем проживания в общежитии, транспортных вопросов, социальных выплат, выделения материальной

помощи, стипендиальное обеспечение, организация досуга, летнего отдыха обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, помощь и забота волонтерского отряда колледжа.

Одно из важнейших направлений деятельности по обеспечению социальной защиты - это содействие занятости и трудоустройству студентов -инвалидов и выпускников техникума, повышение их социальной адаптации на региональном рынке труда.

Техникум постоянно взаимодействует с работодателями, практикуя активные формы и методы работы (презентации компаний и выпускников, ярмарки вакансий, мастер-классы и обучающие семинары и др.). Испытать себя, применить свои знания, умения и навыки студенты инвалиды и обучающиеся с ОВЗ могут, приняв участие в чемпионатах профессионального мастерства «WorldSkills Russia», «Абилимпикс».

Техникум является активным участником чемпионатов и организатором региональных площадок по отдельным компетенциям, что дает возможность студентам проявить себя независимо от возможностей здоровья в качестве участников и волонтеров данных мероприятий.

План учебного процесса

индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей , МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Количество часов, из них			1 курс							2 курс						
			всего	теория	ЛПЗ	1 сем		2 сем.			Всего за 1 курс	3 сем			4 сем			Всего за 2 курс	
						8	9	9	9	1		3	10	6	1	11	11		1
						7	8	9	10	11		12	13	14	15	16	17		18
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ОДБ	Базовые образовательные дисциплины	2/5/0																	
ОДБ.01	История	дз	17			1	1					17							
ОДБ.02	Основы права	дз	32										2	2					32
ОДБ.03	Физическая культура(адаптивная)	з,з,дз	104			2	2	2	2	2		72	2	2					32
ОДБ.04	Математика в профессии	дз	17			1	1					17							
ОДБ.05	Основы информатики	дз	19					1	1	1		19							

	Квалификационный экзамен		36															36	36				
	Всего обязательное обучение		2346			30	30	30	30	30	30	1170	30	30		30	30	36	1176				
	Консультации		120																				
	Экзамены		12																				
	Итого часов		2478																				
<p>Итоговая аттестация: выпускная квалификационная работа</p> <p>Примечание:</p> <p>4(четыре) недели- промежуточная аттестация</p> <p>1(одна) неделя - итоговая аттестация</p>			ВСЕГО	дисциплин МДК предметов	120	135	135	135	15		540	150	90						240				
				УП	120	135	135	135	15	90	630	150	90									240	
				ПП														330	330			660	
				экзаменов													1				1	2	
				дифференцированных зачетов		6		2				8					4			1			5
				зачетов		1		2				3					4						4

