

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЕНИСЕЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю:
Директор КГБПОУ «Енисейский
многопрофильный техникум»
И. В. Каличкина



30 августа 2024 г.

**АДАптированная основная образовательная
ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ
16675 ПОВАР
ДЛЯ ЛИЦ С ОВЗ**

Форма обучения - очная

Квалификация: Повар 2-3 разряда

Форма обучения очная

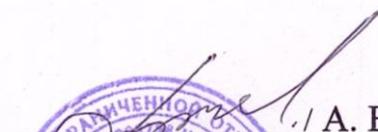
Нормативный срок освоения АОПП 1 год 10 мес.

Енисейск, 2024 г.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 16675 Повар для слушателей с ограниченными возможностями здоровья на базе образования, полученного в основных общеобразовательных школах для учащихся с ограниченными возможностями, без получения среднего общего образования, сроком обучения 1 год 10 месяцев, разработана в соответствии с Приказом Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар", методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, примерных программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей - инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) с учетом их психофизических особенностей.

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Енисейский многопрофильный техникум».

Согласовано с работодателем:


А. В. Ануфриев



Содержание

| | |
|---|----|
| Пояснительная записка | 4 |
| 1. Общие положения | 7 |
| 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной профессиональной программы | 11 |
| 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса | 12 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы | 14 |
| 5. Обеспечение специальных условий для слушателей-инвалидов и слушателей с ограниченными возможностями | 15 |
| 6. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья | 17 |

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 16675 Повар для слушателей с ограниченными возможностями здоровья на базе образования, полученного в основной общеобразовательной школе, для учащихся с ограниченными возможностями, без получения среднего общего образования сроком обучения 1 год 10 месяцев разработана с учетом требований Профессионального стандарта «Повар», утвержденный Приказом Минтруда России от 09.03.2022 N 113н. Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 16675 Повар регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, качество подготовки слушателей по данной программе и включает в себя: пояснительную записку, организационно-педагогические условия, учебный план, календарный учебный график, рабочие учебные программы дисциплин и другие материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы, психолого-педагогическое сопровождение в период обучения, в рамках инклюзивного образования.

Программа представляет комплект документов, разработанных и утвержденных КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум» с учетом потребностей регионального рынка труда и соответствующих отраслевых требований, на основе требований профессиональных характеристик по профессии Повар для 2-3 разряда.

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

Особенности психофизического развития детей - инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, поступающих на обучение по профессии 16675 Повар, проявляются в характеристике учебно-познавательной деятельности.

Интеллектуальная деятельность у детей - инвалидов и лиц с ОВЗ (с легкой и средней умственной отсталостью) имеет следующие специфические особенности. Внимание несосредоточенное, произвольное. Волевые усилия отсутствуют. Объем внимания значительно ниже средневозрастных показателей. Для данных слушателей характерно нарушение памяти. Чтобы прочно усвоить тему, им необходимо многократное повторение. Темп умственной работоспособности замедленный, нарушена способность к обобщению, анализу, синтезу, установлению причинно-следственных связей и

отношений. Восприятие и ощущения формируются замедленно и с большим количеством недостатков. Низок темп зрительного восприятия.

К недостаткам необходимо причислить и неспособность слушателей 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 слушателей, теоретические предметы ими усваиваются труднее, а процессы практической деятельности относительно устойчивы и при оптимальной нагрузке компенсируют умственную недостаточность. Запас общих представлений мал. Кругозор узок, представление слушателя о мире ограничено. Деятельность хаотична, непродуманная: с трудом приспосабливается к новой ситуации. Саморегуляция и самоконтроль не сформированы. Познавательная активность развита, но носит непоследовательный, беспорядочный, не системный характер, без цели и последующего практического применения.

Слушатели не всегда обдумывают своих действий, зачастую не предвидят результата, так как у них ослаблена регулирующая функция мышления. Они редко замечают свои ошибки, не всегда умеют сопоставить свои мысли и действия. Большие затруднения представляют виды письменной деятельности под диктовку, им легче переписывать. Наблюдается недостаточная сформированность грамматических форм языка (ошибки в падежных окончаниях). Словарный запас в пределах обихода. Уровень развития техники чтения крайне низкий.

Вместе с тем, слушатели 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 нагляднопрактический метод обучения. Словесная передача учебной информации является лишь дополнением к практическим и наглядным методам. В результате у слушателей формируется трудовой стереотип, который способствует их успешному включению в трудовую деятельность.

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

Комплект программы регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия реализации образовательного процесса и включает в себя: пояснительную записку; профессиональную характеристику; квалификационную характеристику; учебный план; календарный учебный график; адаптированные программы профессиональных модулей и дисциплин.

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

Практика является обязательным разделом образовательной программы и подразделяется на учебную практику 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 защиту выпускной практической квалификационной работы.

По завершении обучения выдается свидетельство о профессиональной подготовке установленного образца.

1. Общие положения

Нормативно-правовые основы разработки АОППП по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии: 16675 Повар

АОППО регламентирует объем, содержание, планируемые результаты, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки рабочих и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных предметов, в том числе рабочие программы адаптационных дисциплин, АФК и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки слушателей и реализацию соответствующей АОППО, психолого-педагогическое сопровождение лиц с ОВЗ для адаптации и интеграции в социум.

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 и физическом развитии.

Особенности психофизического развития лиц с ограниченными возможностями здоровья поступающих на обучение профессии 16675 Повар проявляются в основной характеристике учебно-познавательной деятельности.

Уровень развития внимания весьма низок, внимание рассеянное. Восприятие и ощущения формируются замедленно и с большим количеством недостатков. Низок темп зрительного восприятия. Для данных обучающихся характерно нарушение памяти. Чтобы прочно усвоить тему, им необходимо многократное повторение. Обучающиеся не обдумывают своих действий, не предвидят результата, так как у них ослаблена регулирующая функция мышления. Они редко замечают свои ошибки, не умеют сопоставить свои мысли и действия. Большие затруднения представляют виды письменной деятельности под диктовку, им легче переписывать.

Вместе с тем, обучающиеся имеют устойчивый интерес к практической деятельности, что при оптимальной нагрузке компенсирует их умственную отсталость.

Для облегчения освоения трудовых навыков им необходимо предоставить свободный темп работы, добиваясь автоматизации действий. При обучении практических навыков использовать наглядно-практический метод обучения. Словесная передача учебной информации является лишь дополнением к практическим и наглядным методам. В результате

формируется трудовой стереотип, который способствует успешной вработываемости.

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

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

Нормативно-правовую базу разработки адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 03 мая 2012г. № 46-ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов»;
- Постановление Правительства РФ от 29 марта 2019 г. № 363 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Доступная среда» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59784);
- Постановление № 28 от 28 сентября 2020 года «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Приказ Минобрнауки России от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями на 1 июня 2021 года);
- Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), утвержденные ФГБОУ ДПО ИРПО от 30.08.2022 № 12;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Минтруда России от 09.03.2022 N 113н;

Устав КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум».

Срок получения профессионального образования по адаптированной образовательной программе профессионального обучения

Данная программа предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида (для детей с умственной отсталостью). Нормативный срок освоения программы 1 год 10 месяцев при очной форме подготовки.

Требования к абитуриенту

К освоению программы профессионального обучения допускаются лица, имеющие свидетельство об окончании специального (коррекционного) образовательного учреждения VIII вида. Лица, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего. Прием на обучение по образовательным программам профессионального обучения осуществляется на общедоступной основе, если иное не предусмотрено Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации». В случае если численность поступающих превышает количество бюджетных мест, осуществляется прием на обучение по программам профессионального обучения по профессии на основе результатов освоения поступающими образовательной программы специального (коррекционного) образования, указанных в представленных поступающими документах об образовании. Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить индивидуальную программу реабилитации 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. Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

Психолого-педагогическая характеристика обучающихся с ОВЗ по профессии 16675 Повар

| Вид нарушения | Особая образовательная проблема | Специфика процесса обучения |
|---------------|---------------------------------|-----------------------------|
|---------------|---------------------------------|-----------------------------|

| | | |
|--|---|--|
| Лёгкая и умеренная степень умственной отсталости | Проблемы коммуникации, замедленного восприятия информации и получения новых знаний, ограниченного выбора профессии, узкого поля трудовой реализации (малоквалифицированный или механический труд) | Обучение по адаптированным программам, включающим освоение дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов. Продолжение обучения навыкам коммуникации |
|--|---|--|

Умственная отсталость - это стойкое, выраженное недоразвитие познавательной деятельности вследствие органического поражения центральной нервной системы (ЦНС).

При умственной отсталости является нарушение высших психических функций (отражения и регуляции поведения и деятельности), что выражается в нарушении познавательных процессов (ощущений, восприятия, памяти, мышления, воображения, речи, внимания), а также страдают эмоционально-волевая сфера, моторика и личность в целом.

Легкая степень умственной отсталости в основном обладают дети с хорошим вниманием и хорошей механической памятью, способны обучаться по специальной (адаптированной) программе. В дальнейшем они приобретают профессиональные навыки и могут самостоятельно трудиться на производстве. Они владеют способностью использовать речь в повседневных целях. Однако для их речи характерны фонетические искажения, ограниченность словарного запаса, недостаточность понимания слов. Имеются затруднения в оформлении своих мыслей, передаче содержания прочитанного или услышанного. Мышление конкретное, непоследовательное и стереотипное. Регулирующая роль мышления в поведении слабая, способность к отвлеченным процессам снижена.

Умеренная умственная отсталость - средняя степень психического недоразвития характеризуется ^сформированными познавательными процессами. Мышление конкретное, непоследовательное, неспособное к образованию отвлеченных понятий. У обучающихся этой категории понимание и использование речи ограничено. Часто речь сопровождается дефектами.

Участие работодателей в разработке и реализации адаптированной образовательной программы

Переход к компетентностной модели предусматривает участие работодателей, как в разработке образовательной программы, так и в

контроле качества ее освоения. При разработке и реализации адаптированной программы профессионального обучения, учитываются запросы работодателей (социальных партнеров). Работодатели привлекаются в качестве внешних экспертов при проведении текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарному курсу, экспертизе фонда оценочных средств по профессиональному модулю при проведении ИА.

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

Целью разработки АОППО для лиц с ОВЗ, является методическое обеспечение реализации программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар на основе профессионального стандарта и квалификационных требований и с учетом методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ.

Целью реализации АОППО по профессии 16675 Повар является:

- 1) Профессиональная ориентация обучающихся на профессию (воспитание положительного отношения к изучаемой профессии), создание условий для овладения социальными, правовыми и профессиональными компетенциями, необходимых рабочим, выполняющим штукатурные и малярные работы;
- 2) формирование профессиональных навыков и умений штукатурных работ по отделке внутренних и наружных поверхностей зданий и сооружений;
- 3) воспитания трудолюбия и необходимых в труде нравственных качеств личности.

Область профессиональной деятельности выпускника: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее); 33.011 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара

ПК. 1.1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

ПК. 1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 1.3. Выполнение заданий повара по приготовлению основных и простых соусы и пасты для приготовления и оформления суши, сашими, роллов. Готовить и оформлять простые блюда японской кухни, суши, сушими, роллы.

Общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта, ЕТКС

| Вид деятельности | Профессиональная компетенция | Практический опыт, умение, знание |
|---|---|--|
| Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара | Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара | 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 Умение Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать |

| | | |
|--|---|--|
| | | <p>посудомоечные машины 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</p> <p>Знание 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 доброкачества пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий 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</p> |
| | <p>Выполнение заданий повара по приготовлению,</p> | <p>Практический опыт Подготовка сырья и</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p> | <p>продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий</p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p> <p>Умение</p> <p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Производить обработку овощей, фруктов и грибов</p> <p>Нарезать и формовать овощи и грибы</p> |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты</p> <p>Готовить блюда и гарниры из овощей</p> <p>Готовить каши и гарниры из круп</p> <p>Готовить блюда из яиц</p> <p>Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий</p> <p>Готовить блюда из бобовых</p> <p>Готовить блюда из рыбы</p> <p>Готовить блюда из морепродуктов</p> <p>Готовить блюда из мяса и мясных продуктов</p> <p>Готовить блюда из домашней птицы</p> <p>Готовить мучные блюда</p> <p>Готовить горячие напитки</p> <p>Готовить сладкие блюда</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать,</p> |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)</p> <p>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p> <p>Знание</p> <p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении</p> |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p> |
|--|--|---|

Повар 2-го разряда

Характеристика 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 хлебобрезательных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

Повар 3-го разряда

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей,

изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделия, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

Трудоемкость АОППО

Трудоемкость освоения АОППО слушателями по профессии 16675 Повар с нормативным сроком освоения программы 1 год 10 месяцев за весь период обучения, включая все виды аудиторной работы слушателя, УП, ПП и время, отводимое на контроль качества освоения слушателями, составляет — 2472 часа.

Учебный план

Учебный план программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар разработан в соответствии с Приказом от 26 августа 2020 г. N 438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», Приказом Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар". Начало учебного года - 1 сентября, окончание обучения по данной профессии 30 июня. Чередование теоретических и практических занятий регламентируется календарным учебным графиком. Продолжительность занятий по одному уроку и (или) парами, с продолжительностью каждого урока по 45 мин. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет не менее 10 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

При реализации программы профессионального обучения практика является обязательным разделом, предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Учебная практика проводится в учебных кабинетах и лабораториях, в соответствии с расписанием и графиком производственного и теоретического обучения. Производственная практика проходит на предприятиях города и района на договорной основе. Процедуры текущего контроля знаний проводятся в соответствии с разработанным программно-методическим обеспечением по учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Кроме учебных циклов образовательная программа включает в себя следующие разделы: физическая культура, учебная практика, производственная практика, промежуточная аттестация, итоговая аттестация.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. По окончании освоения программы профессионального обучения на завершающем курсе проводится Итоговая аттестация (ИА) в форме квалификационного экзамена, на которую отводится 1 неделя. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков по программе профессионального обучения и установления на этой основе обучающимися квалификационных разрядов по соответствующим профессиям. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих (при наличии таких разрядов, классов, категорий).

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Обучающемуся, успешно сдавшему квалификационный экзамен, получает квалификацию по профессии рабочего, должности служащего с присвоением (при наличии) квалификационного разряда, класса, категории по результатам профессионального обучения, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего, должности служащего).

Квалификация, указываемая в свидетельстве о профессии рабочего, должности служащего, дает его обладателю право заниматься определенной профессиональной деятельностью или выполнять конкретные трудовые функции, для которых в установленном законодательством Российской Федерации порядке определены обязательные требования к наличию квалификации по результатам профессионального обучения, если иное не установлено законодательством Российской Федерации.

Учебный план

План учебного процесса по профессии 16675 Повар

| № | Циклы, дисциплины | Форма промежуточной аттестации | Общее количество часов | I курс | | Всего часов на I курсе | II курс | | Всего часов на II курсе |
|---------------|--|--------------------------------|------------------------|------------|------------|------------------------|------------|-----------|-------------------------|
| | | | | 17 н. | 24 н. | | 17 н. | 24 н. | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 8 | 9 | 10 | 14 |
| А.00 | Адаптационный цикл | | 72 | 72 | 0 | 72 | 0 | 0 | 0 |
| А.01 | Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний | ДЗ | 36 | 36 | | 36 | | | 0 |
| А.02 | Психология личности и профессионального самоопределения | ДЗ | 36 | 36 | | 36 | | | 0 |
| ОУЦ.01 | Общеобразовательный учебный цикл | | 336 | 162 | 126 | 288 | 48 | 0 | 48 |
| ОУЦ.01 | Этика и психология общения | ДЗ | 36 | 36 | | 36 | | | 0 |
| ОУЦ.02 | Физическая культура | 1/1/ДЗ | 120 | 36 | 36 | 72 | 48 | | 48 |
| ОУЦ.03 | Основы безопасности и защиты Родины | 1/ДЗ | 72 | 36 | 36 | 72 | | | 0 |
| ОУЦ.04 | Охрана окружающей среды | 1/ДЗ | 72 | 36 | 36 | 72 | | | 0 |
| ОУЦ.05 | Финансовая грамотность | 1/ДЗ | 36 | 18 | 18 | 36 | | | 0 |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | | 426 | 158 | 116 | 274 | 116 | 36 | 152 |
| ОП.01 | Оборудование предприятий общественного питания | 1/1/ДЗ(компл) | 80 | 32 | 30 | 62 | 18 | | 18 |
| ОП.02 | Основы калькуляции и учета | ДЗ | 36 | 36 | | 36 | | | 0 |
| ОП.03 | Производственная санитария и гигиена труда | 1/1/ДЗ(компл) | 82 | 32 | 32 | 64 | 18 | | 18 |
| ОП.04 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | 1/1/ДЗ | 86 | 32 | 32 | 64 | 22 | | 22 |
| ОП.05 | Специальное рисование и лепка | 1/1/ДЗ | 70 | 26 | 22 | 48 | 22 | | 22 |
| ОП.06 | Охрана труда | 1/1/ДЗ | | | | | 36 | | 36 |
| ОП.05 | Адаптация на рынке труда | 1/1/1/ДЗ | 36 | | | 0 | | 36 | 36 |

| | | | | | | | | | |
|--|--|---------------|-------------|------------|------------|-------------|------------|------------|-------------|
| ПМ.01 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания | | | 424 | 100 | 122 | 222 | 184 | 18 | 202 |
| 01.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | 1/1/ДЗ(компл) | 86 | 24 | 12 | 36 | 50 | | 50 |
| 01.02 | Художественное оформление блюд | 1/1/ДЗ(компл) | 58 | 18 | 18 | 36 | 22 | | 22 |
| 01.03 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы, приготовление блюд из рыбы | 1/1/1/ДЗ | 90 | 22 | 18 | 40 | 32 | 18 | 50 |
| 01.04 | Подготовка сырья и приготовление супов и соусов | 1/1/ДЗ | 62 | 18 | 18 | 36 | 26 | | 26 |
| 01.05 | Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | 1/1/ДЗ(компл) | 66 | 18 | 26 | 44 | 22 | | 22 |
| 01.06 | Приготовление и оформление суши, сашими, роллов, супов, простых блюд японской кухни | 1/1/ДЗ(компл) | 62 | | 30 | 30 | 32 | | 32 |
| УП | Учебная практика | 1/1/1/ДЗ | 560 | 30 | 200 | 230 | 180 | 150 | 330 |
| ПП | Производственная практика | 1/1/1/ДЗ | 630 | | 150 | 150 | | 480 | 480 |
| | Квалификационный экзамен | | 30 | | | 0 | | 30 | 30 |
| Всего по учебным дисциплинам и профессиональным модулям | | | 2478 | 522 | 714 | 1236 | 528 | 714 | 1242 |
| | Консультации | | <i>12</i> | | | <i>0</i> | | <i>12</i> | <i>12</i> |

Календарный учебный график

| Курсы | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика | Промежуточная аттестация | Итоговая аттестация | Каникулы | Всего (по курсам) |
|--------------|--|------------------|---------------------------|--------------------------|---------------------|-----------|-------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| I курс | 28 | 8 | 5 | 0 | 0 | 11 | 52 |
| II курс | 13 | 11 | 16 | 0 | 1 | 2 | 43 |
| Всего | 41 | 19 | 21 | 0 | 1 | 13 | 95 |

Календарный учебный график по СПО по профессии 16675 Повар, 1 курс

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | Итого | 19/ | 20 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | Итого | Итого |
|-----------------------|--|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|----------|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|------------|-------------|-------|-------|
| | | сентябрь | | | | | октябрь | | | | ноябрь | | | | декабрь | | | | январь | | | | | февраль | | | | март | | | | апрель | | | | май | | | | июнь | | | | | | | | |
| | | 2 | 9 | 16 | 23 | 30 | 7 | 14 | 21 | 28 | 4 | 11 | 18 | 25 | 2 | 9 | 16 | 23 | 30 | | 1 | 6 | 15 | 20 | 27 | 3 | 10 | 17 | 24 | 3 | 10 | 17 | 24 | 31 | 7 | 14 | 21 | 28 | 5 | 12 | 19 | 26 | 2 | 9 | 16 | 23 | | |
| | | 7 | 14 | 21 | 28 | 5 | 12 | 19 | 26 | 2 | 9 | 16 | 23 | 30 | 7 | 14 | 21 | 28 | 31 | | 5 | 14 | 18 | 25 | 1 | 8 | 15 | 22 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 5 | 12 | 19 | 26 | 3 | 10 | 17 | 24 | 31 | 7 | 14 | 21 | 28 | | |
| А.01 | Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 36 | к | к | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 36 | | |
| А.02 | Психология личности и профессионального самоопределения | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 36 | к | к | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 36 | |
| ОУЦ01 | Этика и психология общения | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 36 | к | к | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 36 | |
| ОУЦ02 | Физическая культура | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 36 | к | к | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | 72 |
| ОУЦ03 | Основы безопасности и защиты Родины | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 36 | к | к | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 36 | 72 | |
| ОУЦ04 | Охрана окружающей среды | 2 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 36 | к | к | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 36 | 72 | | |
| ОУЦ05 | Финансовая грамотность | | | | | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | 2 | | 18 | к | к | | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 18 | 36 | | | |
| ОП01 | Оборудование предприятий общественного питания | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 32 | к | к | 4 | 4 | 4 | 2 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 30 | 62 | | | | |
| ОП02 | Основы калькуляции и учета | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 36 | к | к | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 36 | | | |
| ОП03 | Производственная санитария и гигиена труда | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 32 | к | к | 4 | 2 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 32 | 64 | | | | | |
| ОП04 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 32 | к | к | | 4 | 4 | 4 | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 6 | 2 | 32 | 64 | | | | | | |
| ОП05 | Специальное рисование и лепка | | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 26 | к | к | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 22 | 48 | | | | |
| 01.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | 2 | | 2 | 2 | 2 | | 2 | 2 | | 2 | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 24 | к | к | | | 2 | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | | | | | | | 12 | 36 | | | | | |
| 01.02 | Художественное оформление блюд | | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 18 | к | к | | | 2 | | 2 | | | 4 | 2 | | 2 | 2 | 4 | | | | | | | 18 | 36 | | | | | |
| 01.03 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы, приготовление блюд из рыбы | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 22 | к | к | 2 | 2 | | 4 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | | | 18 | 40 | | | | | |
| 01.04 | Подготовка сырья и приготовление супов и соусов | | | | 2 | 2 | | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 18 | к | к | | 2 | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | | 18 | 36 | | | | | |
| 01.05 | Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | | | | | 2 | 2 | | | | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | 6 | 18 | к | к | | 2 | 4 | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 26 | 44 | | | | |
| 01.06 | Приготовление и оформление суши, сашими, роллов, супов, простых блюд японской кухни | | | | | | | | | | | | | | | 6 | 6 | 6 | 6 | 0 | к | к | | | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 30 | 30 | | | | | |
| УП | Учебная практика | | | | | | | | | | | | | | | 6 | 6 | 6 | 6 | 30 | к | к | | 6 | 6 | 6 | 6 | 8 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 18 | 6 | 200 | 230 | | | |
| ПП | Производственная практика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | к | к | | | | | | | | | | | | | | | | | | 24 | 30 | 30 | 30 | 30 | 6 | 150 | 150 | |
| Всего в неделю | | 30 | 12 | 522 | к | к | 18 | 30 | 6 | 714 | 1236 | | |

4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы

Для осуществления мероприятий текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации детей-инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированных для данной категории лиц. Эти средства позволяют оценить достижение слушателями запланированных в адаптированной образовательной программе профессиональной подготовки результатов, а также уровень сформированности всех заявленных компетенций.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанными комплектами оценочных средств по УД, профессиональному циклу адаптированных к особым потребностям.

Форма проведения промежуточной аттестации для детей-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей. При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене.

Промежуточная аттестация для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяются преподавателем.

Итоговая аттестация выпускников инвалидов и выпускников с ОВЗ проводится в соответствии с Приказом от 26 августа 2020 г. N 438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

Проведение итоговой аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При необходимости обеспечивается соблюдение дополнительных требований: присутствие в аудитории законного представителя (родителя), оказывающего выпускникам с ОВЗ необходимую техническую помощь с учётом их индивидуальных особенностей, социального педагога.

5. Обеспечение специальных условий для слушателей-инвалидов и слушателей с ограниченными возможностями

При реализации программы профессионального обучения, адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья, в техникуме предусмотрены штатным расписанием должности специалистов психолого-педагогического сопровождения: педагог – психолог, социальный педагог. Педагог - психолог работает по созданию благоприятного психологического климата, формированию условий, стимулирующих личностный и профессиональный рост, обеспечению психологической защищенности, поддержки и укреплению психического здоровья лиц с ОВЗ. Социальный педагог осуществляет контроль за соблюдением прав обучающихся в техникуме, выявляет потребности обучающихся и его семьи в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации и социализации. Педагог является основным участником междисциплинарной команды специалистов, осуществляющих психолого-педагогическое сопровождение обучающегося с ограниченными возможностями здоровья, его семьи и других участников образовательного процесса. Для эффективной работы педагогов по созданию условий для обучения обучающихся с ОВЗ в техникуме обеспечивается на постоянной основе подготовка, переподготовка и повышение квалификации педагогов с целью получения знаний о психофизиологических особенностях инвалидов и лиц с ОВЗ, специфики приёма-передачи учебной информации, применения специальных технических средств обучения с учётом различных нарушений функций организма человека.

Учебно-методическое и информационное обеспечение

Адаптированная образовательная программа по профессии, 16675 Повар обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам (модулям) учебного плана. Обеспеченность учебной литературой находится в пределах норматива (1 экз. на 1 обучающегося). Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Наряду с учебниками по дисциплинам и модулям имеются учебные пособия, разработанные преподавателями и мастером производственного обучения, адаптированными к обучению лиц ограниченными возможностями здоровья, которые в целом охватывают учебный материал, предусмотренный рабочими программами.

При проведении теоретических занятий используется мультимедиа комплексы, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество. Созданы электронные версии методических разработок преподавателей по изучению дисциплин и модулей. Имеется возможность подключения во время урока к сети Интернет. В техникуме имеется читальный зал. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к библиотечному фонду. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе: для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся в образовательном процессе широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий: компьютерные симуляции; деловые и ролевые игры; разбор конкретных ситуаций; психологические и иные тренинги; групповые дискуссии.

Реализация соответствующих образовательных технологий обеспечена методическими материалами по дисциплинам, профессиональным модулям и междисциплинарным курсам, при преподавании которых используются активные и интерактивные формы проведения занятий. Организация самостоятельной работы обучающихся Самостоятельная работа представляет собой обязательную часть основной профессиональной образовательной программы 50% от обязательной нагрузки, выполняемую обучающимися вне аудиторных занятий в соответствии с заданиями преподавателя. Результат самостоятельной работы контролируется преподавателем. Самостоятельная работа может выполняться обучающимися в читальном зале библиотеки, компьютерных классах, а также в домашних условиях.

Материально-техническое обеспечение

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом. Материальная база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Реализация адаптированной образовательной программы профессионального обучения: - выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида

профессиональной деятельности. Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Учебная практика и производственная практика по профессии 16675 Повар проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций (знаний /умений) в рамках профессиональных дисциплин и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается техникумом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении мест прохождения обучающимся инвалидом учебной и производственных практик учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения инвалидами практики создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями приказа Минтруда России от 19.11.2013 г. № 685н «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности.

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

Профессиональное обучение обеспечивает вхождение обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья во множество разнообразных социальных взаимодействий, что создает и расширяет базу для адаптации. Развиваются общественные навыки, коллективизм, организаторские способности, умение налаживать контакты и сотрудничать с разными людьми. Формируется мировоззрение и гражданская позиция. Комплексное сопровождение образовательного процесса и здоровьесбережение обучающихся с ОВЗ в техникуме осуществляется в соответствии с рекомендациями службы медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии. В составе комплексного сопровождения образовательного процесса обучающихся с ОВЗ выделяется организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение, создание в техникуме толерантной социокультурной среды. С целью получения знаний о психофизиологических особенностях лиц с ОВЗ, специфике усвоения учебной информации, применения специальных методов и приемов обучения осуществляется обучение педагогического коллектива как в рамках организуемых курсов повышения квалификации, так и в рамках семинаров, методических совещаний. Организационно-педагогическое сопровождение обучающихся с ОВЗ направлено на контроль освоения образовательной программы в соответствии с графиком учебного процесса и типовым или индивидуальным учебным планом и включает в себя, при необходимости, контроль за посещаемостью занятий; помощь в организации самостоятельной работы; организацию индивидуальных консультаций; коррекцию взаимодействия преподавателей и обучающихся с ОВЗ; консультирование по психофизическим особенностям лиц с ОВЗ, проведение инструктажей и семинаров для педагогов. Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся с ОВЗ, имеющих проблемы в обучении, общении, социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающихся с ОВЗ, их профессиональное становление с помощью психодиагностики, психопрофилактики, коррекции личностных достижений. Педагоги-психологи проводят индивидуальные и групповые коррекционные занятия, направленные на преодоление отклонений в развитии у выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений. Проводятся

также занятия «Профилактика употребления психоактивных веществ», «Формирование профессионально важных качеств» и другие. Медицинско-оздоровительное сопровождение лиц с ОВЗ включает мероприятия, направленные на диагностику их физического состояния, сохранение их здоровья, развитие адаптационного потенциала, приспособляемости к процессу обучения. Социальное сопровождение обучающихся с ОВЗ включает мероприятия, направленные на их социальную поддержку, помощь в решении вопросов по социальным выплатам, выделению материальной помощи, а также создание в техникуме толерантной социокультурной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению, сотрудничеству, способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия. Обучающиеся с ОВЗ активно участвуют во всех общетехникумовских мероприятиях, привлекаются к реализации социальных проектов, участвуют в конкурсах профессионального мастерства. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, её профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства. Для обучающихся с ОВЗ организуются индивидуальные и групповые консультации по вопросам трудоустройства, презентации и встречи со специалистами центра занятости, работодателями, мастер-классы, тренинги.