

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

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

«__» _____ 2022 г.

**АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ
16675 ПОВАР**

Форма обучения - очная

Квалификация: Повар 2-3 разряда

Форма обучения очная

Нормативный срок освоения АОППП 1 год 10 мес.

Енисейск, 2022 г.

Согласовано с работодателями:

ООО «Атлант»

Директор

 А. В. Ануфриев



УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ
«Енисейский многопрофильный техникум»

И.В. Каличкина

« 31 » августа 2022 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, Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 6 Юн (зарегистр. в Минюсте РФ 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023), 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».

Содержание

Пояснительная записка	4
1. Общие положения	6
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	18

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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 на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 6 Юн (зарегистр. в Минюсте РФ 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023). 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

Образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и в случаях, предусмотренных Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), программ практик, иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

Адаптированная образовательная программа краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Енисейский многопрофильный техникум разработана с учетом требований профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 6 Юн (зарегистр. в Минюсте РФ 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023). Реализация образовательной программы осуществляется техникумом на государственном языке Российской Федерации.

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

1) Федеральные законы:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

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

2) Постановления Правительства Российской Федерации:

Постановление Правительства РФ от 29.03.2019 N 363 (ред. от 28.12.2019) "Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Доступная среда»;

Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. N 996-р г. Москва «Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года».

3) Приказы Министерства просвещения Российской Федерации,

иных министерств и ведомств Российской Федерации:

Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. N 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 ноября 2015 г. N 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» (с изменениями и дополнениями);

Приказ Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2014 г. № 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

Приказ Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки РФ от 14 августа 2020 г. N 831 «Об утверждении Требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления информации».

4) Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 6Юн «Об утверждении профессионального стандарта «Повар», (зарегистр. в Минюсте РФ 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023).

Письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 N 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утв. Минобрнауки России 26.12.2013 N 06- 2412вн).

Письмо Минпросвещения России от 10.04.2020 N 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»).

Устав КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум».

Методическую основу разработки образовательной программы составляют:

Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.03.2014 г. № 06-281).

Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн).

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. 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.

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

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 и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

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.

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 изделий, 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.

Повар 4-го разряда

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром. Варка бульонов, супов. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассеровок; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические

методы определения их доброкачественности; принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

Учебный план

Учебный план программы профессиональной подготовки по Профессиям 16675 Повар разработан на основе: - Приказа Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями от 03 февраля 2017 г.), профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 6 Юн (зарегистр. в Минюсте РФ 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023), Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденного приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 292 (зарегистрирован Минюстом России 15 мая 2013 г., регистрационный № 28395); - Постановления № 189 от 29 декабря 2010 г. (в ред. от 25.12.2013) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»; Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных приказом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.04.15 №06-830вн. Учебный план составлен для работы в режиме пятидневной учебной недели с учебной нагрузкой 30 – часов в соответствии с п.2.6.1.1 СанПиН 2.4.3.2554-09. 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.

Теоретическое обучение включает в себя программу общепрофессионального цикла и профессиональных модулей по профессии

16675 Повар и проходит в соответствии с расписанием утвержденным директором техникума. 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 включает в себя практическую квалификационную работу в пределах квалификационных требований. Выпускниками могут быть представлены отчеты о достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения практики. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

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 на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013г. №968 и регламентируется Порядком проведения государственной итоговой аттестации выпускников.

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.