

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Физико-технический колледж»**

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУМО «Физтех-колледж»



А.А. Летуновский

«29» августа 2021 г.

**АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ (для лиц с ОВЗ)
по профессии: 16675 Повар
в Государственном бюджетном профессиональном образовательном
учреждении Московской области «Физико-технический колледж»**


г. Долгопрудный
2021 г

адаптированная образовательная программа профессионального обучения разработана в соответствии с требованиями профессионального стандарта (квалификационной характеристики) по профессии 16675 Повар

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Физико-технический колледж»

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии № 1 по профессии Повар, кондитер (протокол № 1 от « 28 » августа 2021 г.)

«СОГЛАСОВАНО»

02


«СОГЛАСОВАНО»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1 Нормативноправовые основы разработки АОППО
 - 1.2 Требования к поступающим
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения:
 - 2.1 Область и объекты профессиональной деятельности
 - 2.2 Виды и задачи профессиональной деятельности
 - 2.3 Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО
 - 2.4 Результаты реализации АОППО
 - 2.5 Структура АОППО
 - 2.6 Трудоемкость АОППО
 - 2.7 Срок освоения АОППО
3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО :
 - учебный план;
 - календарный график;
 - адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального и адаптационного циклов;0
 - адаптированные программы профессиональных модулей;
 - программа по адаптированной физической культуре
4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы:
 - материалы, обеспечивающие оценку качества освоения АОППО;
 - текущий контроль;
 - промежуточный контроль; квалификационный экзамен
5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ:
 - 5.1 Кадровое обеспечение процесса обучения;
 - 5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение
 - 5.3 Материально-техническое обеспечение
6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО
7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию (в соответствии с нозологией).

ПРИЛОЖЕНИЯ:

1. Учебный план и календарный график
2. Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла
3. Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла
4. Адаптированные программы профессиональных модулей
5. Программа адаптивной физической культуры
6. КИМ и КОС АОППО
7. Рабочая программа воспитания
8. Календарный график воспитательной работы

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения разрабатывается и утверждается на основе требований профессионального стандарта (при наличии) или требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕКТС), в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения рабочих по профессии 16675 Повар Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Физико-технический колледж» представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе профессиональной характеристики по профессии 16675 Повар, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

В разработке адаптированной образовательной программы принимали участие педагог-психолог, социальный педагог Колледжа.

Адаптация основных образовательных программ профессионального обучения осуществляется с учетом рекомендаций, данных обучающимся по заключению психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программы реабилитации инвалида (ребенка-инвалида).

Численность обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в учебной группе устанавливается до 15 человек. Для групп обучающихся с интеллектуальными нарушениями легкой степени – не более 7, умеренной степени – не более 5 человек.

Обучение инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в ГБПОУ МО «Физтех-колледж» проводится в отдельных группах.

АОП профессионального обучения определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности при обучении лиц с интеллектуальными нарушениями.

АОП профессионального обучения предназначена для обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с интеллектуальными нарушениями.

АОП профессионального обучения разработана для реализации образовательной программы для лиц, не имеющих основного общего образования, выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида.

В основу разработки АОП для обучающихся с интеллектуальными нарушениями заложены дифференцированный и деятельностный подходы. Дифференцированный подход к построению АОП для обучающихся предполагает учет их особых образовательных потребностей, которые проявляются в неоднородности возможностей освоения содержания образования. Применение дифференцированного подхода к созданию образовательных программ обеспечивает разнообразие содержания, предоставляя обучающимся с нарушением интеллектуальной сферы возможность реализовать индивидуальный потенциал развития. Основным средством реализации деятельностного подхода в образовании является обучение как процесс организации познавательной и предметно-практической деятельности обучающихся, обеспечивающий овладение ими содержанием образования

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

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 по профессии 16675 Повар, проявляются в характеристике учебно-познавательной деятельности.

Интеллектуальная деятельность у лиц с ОВЗ имеет следующие специфические особенности: внимание неустойчивое, рассеянное переключаемость внимания плохая.

Для данных обучающихся характерно нарушение памяти. Чтобы прочно усвоить тему, им необходимо многократное повторение. Темп умственной работоспособности замедленный, нарушена способность к обобщению, анализу, синтезу, установлению причины и следствия, связей и отношений. Восприятие и ощущения формируются замедленно и с большим количеством недостатков. Низок темп зрительного восприятия. К недостаткам необходимо причислить и неспособность обучающихся с умственной отсталостью к действиям со сложной последовательностью выполнения, где элементы задания не регламентированы. Нарушение абстрактного мышления – характерный признак умственной отсталости. В результате ограничения интеллектуальных возможностей обучающихся, теоретическая часть программы ими усваивается труднее, а процессы практической деятельности относительно устойчивы и при оптимальной нагрузке компенсируют умственную недостаточность. Обучающиеся не обдумывают своих действий, не предвидят результат, так как у них ослаблена регулирующая функция мышления. Они редко замечают свои ошибки, не умеют сопоставить свои мысли и действия. Большие затруднения представляют виды письменной деятельности под диктовку, им легче переписывать. Вместе с тем, обучающиеся имеют устойчивый интерес к практической деятельности, что при оптимальной нагрузке компенсирует их умственную отсталость. Для облегчения освоения трудовых навыков им необходимо предоставить свободный темп работы, добиваясь автоматизации действий. При формировании практических навыков необходимо использовать наглядно- практический метод обучения. Словесная передача учебной информации является лишь дополнением к практическим и наглядным методам. В результате у обучающихся формируется трудовой стереотип, который способствует их успешному включению в трудовую деятельность.

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

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 выполнение выпускной практической квалификационной работы. По завершении обучения выдается свидетельство о профессиональной подготовке установленного образца. Программа предусматривает достаточный для формирования, закрепления и развития практических навыков и компетенций объем практики. При **успешном** освоении Программы слушателю устанавливается 3 квалификационный разряд по профессии рабочего 16675 Повар. Программа разработана с учетом требований профессионального стандарта: Повар, Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 113н, зарегистрировано в Минюсте России 11 апреля 2022 г. № 68148.

Содержание адаптированной образовательной программы представлено пояснительной запиской, учебным планом, рабочими программами учебных дисциплин, в том числе рабочими программами адаптационных дисциплин, планируемыми результатами освоения программы, условиями реализации программы, системой оценки результатов освоения программы, учебно-методическими материалами, обеспечивающими реализацию программы.

Адаптированная образовательная программа разработана в целях обеспечения права на профессиональное обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья, а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся.

Адаптированная образовательная программа ориентирована на решение следующих задач: - создание условий, необходимых для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации; - повышение уровня доступности профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья; - повышение качества профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья; - возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося с

ограниченными возможностями здоровья; - формирование толерантной социокультурной среды.

Адаптированная основная образовательная программа ежегодно пересматривается, при необходимости обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, контрольно-оценочных средств, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и переутверждается.

Обучение по образовательной программе профессионального обучения осуществляется на государственном языке Российской Федерации (русском языке).

Основными пользователями являются:

- преподаватели, сотрудники ГБПОУ МО «Физтех- колледж»
- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар;
- администрация и коллективные органы управления ГБПОУ МО «Физтех- колледж»;
- абитуриенты и их родители (лица, заменяющие их);
- работодатели.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения составляют:

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

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

- Постановление Правительства Российской Федерации от 29 марта 2019 г. N 363 «Об утверждении Государственной программы Российской Федерации "Доступная среда";

- Государственная программа Российской Федерации "Развитие образования" на 2013 - 2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», утвержденный Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569, зарегистрированный Министерством юстиции России 22 декабря 2016 г., (регистрационный № 44898) в редакции от 17.12.2020;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 года № 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар";

- Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59784);

- Постановление N 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 2013г. N513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями на 1 июня 2021 года);

- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);

- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 № 05-108 «О

профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с

умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)");

- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 N ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»); - Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. N ДГ1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

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

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

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

- Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) / Д.Р. Макеева, Е.А. Канатникова, Е.В. Николаева, Е.А. Деникаева – М.: ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022. – 33 с.;

- Устав ГБПОУ МО «Физтех-колледж».

Используемые термины, определения и сокращения

Адаптация – это не только приспособление индивида к успешному функционированию в данной среде, но и способность к дальнейшему психологическому, личностному, социальному развитию.

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

Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих или программа подготовки специалистов среднего звена, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц. Инвалид - лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

Индивидуальная программа реабилитации или абилитации (ИПРА) инвалида – разработанный на основе решения Государственной службы медико-социальной экспертизы комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности. Индивидуальный учебный план - учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

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

Интегрированное обучение - совместное обучение лиц с ограниченными

возможностями здоровья и лиц, не имеющих таких ограничений, посредством создания специальных условий для получения образования лицами с ограниченными возможностями здоровья.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья - лицо, имеющее физический и (или) психический недостатки, которые препятствуют освоению образовательных программ без создания специальных условий для получения образования.

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

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

Умственная отсталость - это стойкое, необратимое нарушение преимущественно познавательной деятельности, а также эмоционально-волевой и поведенческой сфер, обусловленное органическим поражением коры головного мозга, имеющим диффузный характер. Согласно международной классификации (МКБ-10), выделяют четыре формы умственной отсталости: легкую, умеренную, тяжелую, глубокую.

1.2 Требования к поступающим

На обучение по программе профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар принимаются лица с ограниченными возможностями здоровья, освоившие программу обучения в специальных (коррекционных) школах VIII вида без получения основного общего образования.

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

Инвалиды при поступлении на адаптированную образовательную программу должны предъявить индивидуальную программу реабилитации или абилитации (ИПРА) инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по адаптированной образовательной программе, содержащую информацию о необходимых условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Лица с ОВЗ при поступлении на обучение по адаптированной образовательной программе должны предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии.

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 по профессии 16675 Повар, проявляются в характеристике учебно-познавательной деятельности.

Выпускники коррекционных школ (VIII вида) характеризуются стойкими нарушениями и недоразвитием всех психических процессов, что отчетливо обнаруживается в сфере познавательной деятельности (особенно в плане словесно-логического мышления) и личностной сфере. Мыслительные операции протекают своеобразно: наблюдается фрагментарность анализа и синтеза, сравнение предметов по несуществующим признакам и др. Выпускники такого вида школ могут адекватно оценить результат своей мыслительной деятельности в том случае, если ими решаются доступные по содержанию проблемные задания. Поэтому для адаптации в

социуме им требуется получение не очень сложной профессиональной подготовки.

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

Цель АОППО – развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями нормативно-правовой документации по профессиональной подготовке, оказание помощи в психофизическом развитии, психолого-педагогическое сопровождение для адаптации и интеграции в социум в рамках инклюзивного образования.

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

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

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников:

- приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных блюд хлебобулочных и кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- выполнение инструкций и заданий **повара** по организации рабочего места;
- выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Профессия, согласно Общероссийскому классификатору профессий рабочих (ОК 016-94) и «Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» утв. приказом № 513 МОиН РФ от 02.07.2013 года, имеет КОД 16675 Повар 3 разряда.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания;
- техническая и технологическая документация

2.2. Виды, компетенции и задачи профессиональной деятельности:

Назначение профессии: выполнение работ, связанных с приготовлением широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей. После освоения адаптированной основной программы профессионального обучения выпускник должен освоить общие и профессиональные компетенции, быть готов к следующим видам деятельности: Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Выпускник, освоивший адаптированную образовательную программу по профессии 16675 Повар должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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, применять стандарты антикоррупционного поведения. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747);

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;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747);

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

Обучающийся по профессии 16675 Повар готовится к следующим видам деятельности:

ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 1.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

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.

ВД 2. 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.

ВД 3. 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.

2.3 Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО

1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
2. выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
3. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и взаимодействующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8

Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Осуществляющий поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ЛР 13
Работающий в коллективе и команде, эффективно взаимодействующий с коллегами, руководством, клиентами	ЛР 14
Использующий информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации (при наличии)	
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	ЛР 16
Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур	ЛР 17
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	ЛР 18
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями (при наличии)	
Осознающий выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 19
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 20
Обладающий экономической и финансовой культурой, экономической грамотностью, а также собственной адекватной позицией по отношению к социально-экономической действительности.	ЛР 21
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса (при наличии)	
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	ЛР 22
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решение	ЛР 23
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 24
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в этом нуждается	ЛР 25

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Общеобразовательный цикл	
Общие учебные предметы	
Основы безопасности жизнедеятельности	ЛР 1, ЛР 3, ЛР 6, ЛР 9, ЛР 12, ЛР 19
Физическая культура	ЛР 1, ЛР 3, ЛР 9
Адаптационные дисциплины	
Основы интеллектуального труда	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19
Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 8, ЛР 15
Психология личности и профессиональное самоопределение	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 9, ЛР 12
Коммуникативный практикум	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 8, ЛР 11
Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ЛР 1, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 11,
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	
Общепрофессиональный цикл	
Экономика отрасли и предприятия	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18
Оборудование предприятий общественного питания	ЛР 7, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 24
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 9, ЛР 14, ЛР 17
Охрана труда	ЛР 1, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 12, ЛР 14
Профессиональный учебный цикл	
Профессиональные модули	
Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 22
Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей, грибов, плодов и ягод	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 22
Учебная практика	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 20, ЛР 23, ЛР 24
Производственная практика	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24
Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 22
Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов.	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 22
Учебная практика	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 20, ЛР 23, ЛР 24
Производственная практика	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24
Приготовление блюд из мяса, домашней птицы,	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8,

пернатой дичи и субпродуктов	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 22
Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 22
Учебная практика	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 20, ЛР 23, ЛР 24
Производственная практика	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24
Приготовление супов и соусов	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 22
Подготовка сырья и приготовление супов и соусов	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 22
Учебная практика	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 20, ЛР 23, ЛР 24
Производственная практика	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 22
Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 22
Учебная практика	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 20, ЛР 23, ЛР 24
Производственная практика	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24
Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 22
Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 22
Учебная практика	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 20, ЛР 23, ЛР 24
Производственная практика	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24

2.4. РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО

Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта

	Профессиональный стандарт "Повар", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 113н	Программа профессионального обучения «Повар»
Вид профессиональной деятельности	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Вид профессиональной деятельности	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Трудовая функция (профессиональная компетенция)	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара: Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

		<p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Осуществлять приготовление,</p>
--	--	--

		<p>Непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, Непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья Разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p> <p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок</p>
--	--	--

		<p>разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>
--	--	---

		<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии инструкциями и регламентами.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>
--	--	---

**Трудовое действие
(Практический
опыт)**

Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания.

Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос

Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка доставки и на вынос

Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

Умения

Проверять исправность

оборудования, инвентаря,
инструментов,
весоизмерительных приборов
Использовать посудомоечные
машины Чистить, мыть и убирать
оборудование, инвентарь после их
использования Упаковывать и
складировать пищевые продукты,
используемые в приготовлении блюд,
напитков и кулинарных изделий или
оставшиеся после их приготовления
Проверять органолептическим
способом качество сырья, продуктов,
полуфабрикатов, ингредиентов для
дальнейшего приготовления блюд,
напитков и кулинарных изделий
Использовать рецептуры,
технологические карты
приготовления блюд, напитков и
кулинарных изделий
Использовать системы для
визуализации заказов и контроля
их выполнения Выбирать
инвентарь и оборудование и
безопасно пользоваться им
Производить обработку овощей,
фруктов и грибов Нарезать и
формовать овощи и грибы
Подготавливать плоды для
приготовления блюд, напитков и
кулинарных изделий
Подготавливать пряности и
приправы для приготовления блюд,
Готовить каши и гарниры из круп
Готовить блюда из яиц Готовить
блюда и гарниры из макаронных
изделий Готовить блюда из бобовых
Готовить блюда из рыбы
Готовить блюда из морепродуктов
Готовить блюда из мяса и мясных
продуктов Готовить блюда из
домашней птицы Готовить мучные
блюда Готовить горячие напитки
Готовить сладкие блюда.
Проверять органолептическим
способом качество блюд, напитков
и кулинарных изделий перед
упаковкой, отпуском с раздачи,
прилавка.
Порционировать, сервировать и
отпускать блюда, напитки и
кулинарные изделия с раздачи,
прилавка и на вынос
Пользоваться контрольно- кассовым
оборудованием и программно-
аппаратным комплексом для приема к
оплате платежных карт (далее - POS
терминалами)
Принимать и
оформлять платежи за блюда,
напитки и кулинарные изделия

<p>Знания</p>	<p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при при готовлении 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 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 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</p>		
----------------------	---	--	--

	<p>приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>		
--	--	--	--

2.5 СТРУКТУРА АОППО

Адаптированная образовательная программа представляет собой набор регламентированных элементов. Она предусматривает изучение обучающимися с ОВЗ следующих учебных циклов: общепрофессиональный учебный цикл, адаптационный учебный цикл, профессиональный учебный цикл, а также прохождение итоговой аттестации (квалификационного экзамена).

Общепрофессиональный учебный цикл образовательной программы представлен общепрофессиональными дисциплинами. Адаптационный учебный цикл состоит из адаптационных дисциплин, состав которых определяется ГБПОУ МО «Физтех-колледж» самостоятельно, исходя из особенностей контингента обучающихся.

Адаптационная дисциплина (в профессиональном образовании и профессиональном обучении) – это элемент адаптированной образовательной программы, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся с ОВЗ, в том числе имеющим инвалидность. Обязательным компонентом адаптационного учебного цикла является адаптационная учебная дисциплина Адаптивная физическая культура.

Устанавливается особый порядок освоения обучающимися с ОВЗ данной дисциплины в зависимости от рекомендаций ПМПК, а для обучающихся с ОВЗ, имеющим еще и инвалидность, также рекомендаций федерального учреждения медико-социальной экспертизы. Преподавателями адаптивной физической культуры разрабатывается на основании соблюдения принципов здоровьесбережения адаптивная программа по дисциплине, которая включает в себя комплекс специальных занятий, направленных на развитие, укрепление и поддержание здоровья обучающихся. Профессиональный учебный цикл адаптированной образовательной программы включает в себя профессиональные модули, в состав которых входят междисциплинарные курсы, учебная практика и производственная практика

Изучение обучающимися с ОВЗ общепрофессиональных дисциплин осуществляется в целом параллельно с освоением профессиональных модулей, в том числе междисциплинарных курсов, в них входящих. Освоение обучающимися с ОВЗ адаптационных учебных дисциплин осуществляется в течение 1 – 3 учебных семестров обучения по адаптированной образовательной программе.

Код, ОП	Наименование УД, МДК
Общеобразовательный цикл	
ОУД.01	Основы безопасности жизнедеятельности
ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Экономика отрасли и предприятия
ОП.02	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.03	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.04	Охрана труда
АУД.00	Адаптационный цикл
АУД.01	Основы интеллектуального труда
АУД.02	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
АУД.03	Психология личности и профессиональное самоопределение
АУД.04	Коммуникативный практикум
АУД.05	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
П.00	Профессиональный учебный цикл
ПМ	Профессиональные модули
ПМ.01	Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.
МДК.01.01	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей, грибов, плодов и ягод
ПМ.02	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов
МДК 02.01	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов.

ПМ.03	Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов
МДК 03.01	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных
ПМ.04	Приготовление супов и соусов
МДК 04.01	Подготовка сырья и приготовление супов и соусов
ПМ.05	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
МДК 05.01	Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.
МДК 06.01	Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.
АФК	Физическая культура
УП.00	Учебная практика
ПП.00	Производственная практика

2.6 ТРУДОЕМКОСТЬ АОППО

Объем адаптированной программы профессионального обучения – 2310 часов

Учебные циклы	Часы
Общеобразовательный	
Общепрофессиональный цикл	178
Адаптационный учебный цикл	325
Профессиональный цикл в том числе:	1807
учебная практика	1206
производственная практика	300
Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	36
Каникулярное время	13 недель

2.7

СРОК ОСВОЕНИЯ АОППО

Срок освоения адаптированной образовательной программы по профессии 16675 Повар при очной форме получения образования составляет 1 год 10 месяцев.

Выпускникам, освоившим программу профессиональной подготовки в полном объеме и прошедшим итоговую аттестацию выдается свидетельство о профессии рабочего или должности служащего и присваивается квалификация - Повар 3 разряда.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения включает в себя учебный план, календарный учебный график, адаптированные рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательного и адаптационных циклов, модулей, оценочные и методические материалы, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы.

Учебный план адаптированной образовательной программы профессионального обучения определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации

(прилагается).

Учебный план представляет собой документ, который определяет качественные и количественные характеристики адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения итоговой аттестации.

Учебный план **(прилагается)** для реализации адаптированной образовательной программы предусматривает добавление адаптационных дисциплин (адаптационный учебный цикл), предназначенных для учета ограничений здоровья обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ при формировании общих и профессиональных компетенций.

Максимальный объем аудиторной нагрузки для инвалидов и лиц с ОВЗ в период теоретического обучения составляет 30 академических часов в неделю, во время прохождения производственной практики – 36 академических часов в неделю.

Календарный учебный график (прилагается)

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации адаптированной образовательной программы по годам, включая теоретическое обучение, в том числе адаптационные дисциплины, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (прилагаются).

При их реализации в рамках адаптированной образовательной программы необходимо предусмотреть специальные требования к условиям их реализации:

- оборудование учебного кабинета для обучающихся с различными видами ограничений здоровья;
- информационное обеспечение обучения, включающее предоставление учебных материалов в различных формах;
- формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны быть адаптированы для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

В рамках образовательной программы реализуется дисциплина «Физическая культура», порядок и формы освоения данной дисциплины установлены локальным нормативным актом образовательной организации.

В программу дисциплины включено определенное количество часов, посвященных поддержанию здоровья и здорового образа жизни, технологиям здоровьесбережения с учетом ограничений здоровья обучающихся.

Рабочая программа воспитания (прилагается)

Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого

развития государства;

- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Календарный план воспитательной работы (прилагается).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АОППО ДЛЯ ЛИЦ С ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМИ, НАРУШЕНИЯМИ

Освоение адаптированной основной программы профессионального обучения, в том числе отдельной части или всего объема учебной дисциплины (общепрофессиональной дисциплины, адаптационной дисциплины), междисциплинарного курса, практики, профессионального модуля адаптированной образовательной программы, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с ОВЗ определяются ГБПОУ МО «Физтех-колледж» самостоятельно.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Во время осуществления контроля результатов обучения обучающихся с ОВЗ по адаптированной образовательной программе используется как бинарная система оценивания (оценки: «зачтено» – «не зачтено», «освоил» – «не освоил»), так и пятибалльная система оценивания (оценки: «2 (неудовлетворительно)», «3 (удовлетворительно)», «4 (хорошо)» и «5 (отлично)»). Используемая система оценивания в рамках конкретного элемента адаптированной образовательной программы (дисциплины, междисциплинарного курса, учебной практики, производственной практики, профессионального модуля, итоговой аттестации) представлена в учебном плане данной адаптированной образовательной программы.

Учет успеваемости обучающихся с ОВЗ осуществляется в журнале успеваемости учебной группы, который может быть как в печатной, так и в электронной формах. Для проведения текущего контроля успеваемости, организации промежуточной аттестации обучающихся с ОВЗ, итоговой аттестации по адаптированной образовательной программе работниками ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье», участвующими в реализации данной адаптированной основной программы профессионального обучения, разрабатываются фонды оценочных средств (адаптированные фонды оценочных средств).

Фонды оценочных средств по адаптированной образовательной программе состоят из четырех частей:

- 1) комплекты контрольно-оценочных средств по общепрофессиональным учебным дисциплинам;
- 2) комплект контрольно-оценочных средств по адаптационной учебной дисциплине;
- 3) комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю;
- 4) фонд оценочных средств итоговой аттестации.

При проведении текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающегося с ОВЗ при необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа, которое оговаривается перед началом текущего контроля успеваемости (промежуточной аттестации, итоговой аттестации). Может устанавливаться форма проведения аттестации с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающегося (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования) на основании соответствующего заявления обучающегося.

В целом обеспечивается соблюдение следующих общих требований к осуществлению контрольно-оценочной деятельности в отношении обучающихся с ОВЗ:

- присутствие в аудитории, в которой осуществляется текущий контроль успеваемости, промежуточная или итоговая аттестация обучающихся с ОВЗ, при необходимости ассистентов, оказывающих обучающимся с ОВЗ, в том числе имеющим инвалидность, необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей;

- пользование обучающимся с ОВЗ необходимыми техническими средствами при прохождении текущего контроля успеваемости (промежуточной аттестации, итоговой аттестации) с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся с ОВЗ в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

Дополнительно при проведении текущего контроля успеваемости, промежуточной или итоговой аттестации обучающихся с ОВЗ с умственной отсталостью (различными формами умственной отсталости, интеллектуальными нарушениями), обеспечивается соблюдение следующих требований:

- использование простого изложения задания для выполнения, а также инструкции о порядке текущего контроля успеваемости, промежуточной (итоговой) аттестации;

- доступные по уровню сложности, визуализированные задания.

Создаются и иные специальные условия для осуществления контрольно-оценочной деятельности в отношении обучающихся с ОВЗ в зависимости от нозологии, регламентированные федеральными нормативно-правовыми актами, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации. Выраженность сформированности у обучающихся с ОВЗ личностных результатов развития может осуществляться педагогическими работниками посредством педагогического наблюдения, беседы, анкетирования, тестирования, реализации метода анализа продуктов деятельности обучающихся, специальных диагностических методик. Особенности педагогической диагностики в данном направлении отражены в рабочей программе воспитания образовательной программы.

Организация текущего контроля успеваемости

Текущий контроль успеваемости представляет собой систематическую проверку знаний, умений, практического опыта обучающихся с ОВЗ. Эта оценка осуществляется непосредственно в ходе и по результатам проведения учебных занятий, в том числе по итогам выполнения заданий самостоятельной работы обучающимися.

Задача текущего контроля – обеспечение постоянной «обратной связи», позволяющей своевременно реагировать на затруднения и ошибки обучающихся и совершенствовать содержание и технологии обучения. Формы и процедуры текущего контроля знаний, умений, практического опыта обучающихся регламентируются локальными нормативно-правовыми актами ГБПОУ МО «Физтех-колледж».

Возможные формы и методы текущего контроля успеваемости обучающихся с ОВЗ: контрольная работа, устный опрос, письменный опрос, проверка результатов выполнения практических заданий (лабораторных заданий), проверка выполнения самостоятельной работы обучающимися, тестирование, наблюдение за деятельностью обучающихся и др.

Текущий контроль знаний, умений и практического опыта проводится только за счет объемов учебного времени, отведенных учебным планом по адаптированной образовательной программе на изучение соответствующих учебных дисциплин (общепрофессиональных учебных дисциплин, адаптационных учебных дисциплин), междисциплинарных курсов и практик. Результаты текущего контроля знаний, умений, практического опыта являются основанием для допуска обучающихся с ОВЗ к промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация – это проверка учебных достижений обучающихся с ОВЗ, осуществляемая по итогам изучения или выполнения обучающимися каждой части адаптированной образовательной программы (учебной дисциплины, междисциплинарного курса, учебной практики, производственной практики, профессионального модуля).

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине (общепрофессиональной учебной дисциплине, адаптационной учебной дисциплине), междисциплинарному курсу и профессиональному модулю, практикам разрабатываются ГБПОУ МО «Физтех-колледж» самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в начале организации обучения по адаптированной

образовательной программе.

Формами промежуточной аттестации могут быть зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ), экзамен (Э). По учебным дисциплинам промежуточная аттестация может проводиться в форме дифференцированного зачета или зачета. По усмотрению ГБПОУ МО «Фимзтех-колледж» при необходимости в качестве промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине может быть определен экзамен. Промежуточная аттестация обучающихся с ОВЗ по составным элементам профессионального модуля осуществляется следующим образом: по междисциплинарному курсу – зачет, дифференцированный зачет или (при обоснованной необходимости) экзамен, по учебной и производственной практикам – зачет или дифференцированный зачет.

В случае успешного прохождения промежуточной аттестации по каждому элементу профессионального модуля, профессиональный модуль считается обучающимися освоенным полностью. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Конкретные формы промежуточной аттестации по учебным дисциплинам (общепрофессиональным учебным дисциплинам, адаптационной дисциплине), междисциплинарному курсу, практикам, профессиональному модулю представлены в учебном плане настоящей адаптированной образовательной программы. Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики, профессионального модуля.

Итоговая аттестация представляет собой проверку результатов освоения выпускниками адаптированной образовательной программы; позволяет подтвердить квалификацию выпускников, их готовность к самостоятельному решению задач профессиональной деятельности.

Подготовка к итоговой аттестации сопровождается консультациями. Руководители (консультанты) разрабатывают графики проведения консультаций.

К итоговой аттестации допускается обучающийся с ОВЗ, не имеющий академической задолженности, успешно прошедший все виды промежуточной аттестации и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план. Итоговая аттестация по адаптированным основным программам профессионального обучения реализуется в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен по настоящей адаптированной образовательной программе проводится ГБПОУ МО «Физтех-колледж» для определения соответствия полученных обучающимися с ОВЗ знаний, умений, практического опыта, профессиональных компетенций в рамках регламентированного вида деятельности адаптированной основной программе профессионального обучения (данной адаптированной образовательной программе) и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационного разряда по соответствующей осваиваемой профессии рабочего.

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения, адаптированного для обучающихся с ОВЗ, включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. Проверка теоретических знаний обучающихся с ОВЗ осуществляется по экзаменационным билетам. Для выполнения практических квалификационных работ обучающиеся получают наряд-задания.

Во время итоговой аттестации осуществляется оценка результативности воспитания обучающихся с ОВЗ, а также подведение итогов их комплексного сопровождения.

Итоговую аттестацию по адаптированной образовательной программе проводит аттестационная комиссия во главе с ее председателем, в состав которой входят руководящие и педагогические работники ГБПОУ МО «Физтех-колледж».

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители

работодателей, их объединений. Работа аттестационной комиссии оформляется протоколом. Лицо, успешно сдавшее квалификационный экзамен по настоящей адаптированной образовательной программе, получает квалификацию по профессии рабочего с присвоением квалификационного разряда по результатам профессионального обучения, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего). 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.

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Образовательный процесс выстроен с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости, интеллектуальных нарушений) с целью создания благоприятных условий для профессионального обучения подростков с нарушениями в умственном развитии. Особенности психофизического развития лиц с ограниченной возможностью здоровья (с различными формами умственной отсталости, интеллектуальных нарушений), поступающих на обучение по программе профессионального обучения «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 с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости, интеллектуальных нарушений) 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 с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости, интеллектуальных нарушений) 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

5.1 Кадровое обеспечение процессов обучения

В реализации адаптированной образовательной программы участвуют педагогические работники (преподаватели, мастера производственного обучения, социальные педагоги, педагоги-психологи), имеющие среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю программы.

Преподаватели и мастера производственного обучения реализуют общепрофессиональный и профессиональный учебные циклы, педагоги-психологи и социальные педагоги – адаптационный учебный цикл.

Педагоги-психологи и социальные педагоги организуют также необходимое социально-педагогическое и психолого-педагогическое сопровождение обучающихся.

Мастера производственного обучения имеют 3-4 разряд по профессии.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

Преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса. Регулярно, согласно плану, педагогические работники должны проходить курсы повышения квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и стажировки в профильных организациях и на предприятиях. Педагог-психолог на основе собственно психологических исследований и заключения психолого-медико-педагогической комиссии совместно с педагогами и медицинским работником:

- устанавливает актуальный уровень когнитивного развития обучающегося, определяет зону ближайшего развития;
 - выявляет особенности эмоционально-волевой сферы, личностные особенности обучающегося, характер взаимодействия со сверстниками, родителями и другими взрослыми;
 - помогает педагогам и другим специалистам наладить конструктивное взаимодействие как с родителями обучающегося, так и с самим обучающимся;
 - повышает психологическую компетентность педагогов, а также родителей;
 - проводит консультирование педагогов, родителей и обучающихся;
- образовательного учреждения проводит работу по профилактике и преодолению конфликтных ситуаций.

Основными задачами педагога-психолога являются:

- разъяснение педагогам, тех или иных особенностей и причин поведения обучающегося с нарушением интеллекта;
- помощь в подборе тех или иных форм, приемов взаимодействия с ним;
- отслеживание динамики адаптации обучающегося в социуме;
- раннее выявление тех или иных затруднений как у обучающегося и его родителей, так и у педагогов группы.

Социальный педагог - это основной специалист, осуществляющий контроль за соблюдением прав любого обучающегося для обучения лиц с ОВЗ.

На основе социально-педагогической диагностики социальный педагог выявляет потребности обучающегося и его семьи в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации учащегося. Социальный педагог собирает всю возможную информацию о «внешних» ресурсах для педагогического состава, устанавливает взаимодействие с учреждениями – партнерами в области социальной поддержки (Служба социальной защиты населения, органы опеки и др.), общественными организациями, защищающими права детей, права инвалидов. Важная сфера деятельности социального педагога – помощь родителям обучающегося с нарушением интеллекта в адаптации в образовательном учреждении. Педагог является основным участником междисциплинарной команды специалистов, осуществляющих психолого-педагогическое сопровождение обучающегося с нарушением интеллекта, его семьи и других участников образовательного процесса. Для эффективной работы педагогов по созданию условий для получения образования обучающихся с нарушением интеллекта лиц с ОВЗ 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.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение.

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

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья обеспечен предоставлением ему не менее чем одного учебного, методического

печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

Доступ к ним обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ обеспечен с использованием технических и программных средств. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ОВЗ обеспечены доступом к сети Интернет.

5.3 Материально-техническое обеспечение.

Образовательное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, теоретической подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация адаптированной образовательной программы обеспечивает:

- 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.

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

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Специальное материально-техническое оснащение образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью) с умственной отсталостью (различными формами умственной отсталости, интеллектуальными нарушениями), не имеющих основного общего образования, осваивающих содержание настоящей рабочей программы учебной дисциплины, обеспечивается в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации, в частности письмом министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года

№ 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 оснащённости образовательного процесса», утвержденными министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн).

Для реализации адаптированной образовательной программы по профессии 16675 Повар колледж имеет необходимый перечень кабинетов и других помещений.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

1. Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технологии кулинарного и кондитерского производства; иностранного языка;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

технического оснащения и организации рабочего места.

2. Лаборатории:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех.

3. Спортивный комплекс

4. Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет Актовый зал

6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО

Практика является обязательным разделом адаптационной программы профессионального обучения. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико ориентированную подготовку обучающихся. Организация практики слушателей регламентируется положением о практике. Видами практики слушателей, осваивающих программы профессионального обучения, являются: учебная практика и производственная практика.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к знаниям, умениям, практическому опыту, практико-ориентированной подготовке по профессиональному модулю программы профессионального обучения. Производственная практика направлена на приобретение слушателем практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля по соответствующему виду профессиональной деятельности, предусмотренных программой профессионального обучения. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении мест прохождения учебной и производственной практики колледж учитывает рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, относительно рекомендованных условий и видов труда.

Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ОВЗ, имеющих инвалидность, производится с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, отраженных в индивидуальной программе реабилитации инвалида (относительно рекомендованных условий и видов труда), а также с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся. При необходимости для прохождения практики обучающимися с ОВЗ, имеющими инвалидность, создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений здоровья обучающихся, а также с учетом профессии, характера труда, выполняемых инвалидом трудовых функций. Специальные рабочие места для трудоустройства инвалидов – рабочие места, требующие дополнительных мер по организации труда, включая адаптацию основного и вспомогательного оборудования, технического и организационного оснащения, дополнительного оснащения и обеспечения техническими приспособлениями с учетом индивидуальных возможностей инвалидов.

7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ (в соответствии с нозологией)

Профессиональное обучение обеспечивает вхождение обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ 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 колледже 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 колледже толерантной социокультурной среды.

Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль за учебной деятельностью обучающихся с ОВЗ в соответствии с графиком учебного процесса. Оно включает в себя:

- контроль за посещаемостью обучающимися учебных занятий;
- помощь лицам с ОВЗ в организации самостоятельной работы; - организацию индивидуальных консультаций для обучающихся;
- содействие в прохождении промежуточной аттестации (сдаче зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов), ликвидации академических задолженностей;
- коррекцию взаимодействия обучающегося и преподавателя, мастера производственного обучения в учебном процессе;
- консультирование сотрудников колледжа по психофизическим особенностям обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью), коррекцию трудных ситуаций.

Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации.

Оно направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося, ее профессиональное становление с помощью психодиагностических процедур, психопрофилактики и коррекции личностных искажений.

Психолого-педагогическое сопровождение образовательной деятельности также предусматривает:

- формирование в профессиональной образовательной организации комфортной психологической среды;
- создание в колледже толерантной социокультурной среды;
- снятие психологических барьеров в общении с окружающими;
- адаптацию обучающихся с ОВЗ к социуму.

Социальное сопровождение – это совокупность мероприятий, сопутствующих образовательному процессу и направленных на социальную поддержку обучающихся с ОВЗ, включая содействие в решении бытовых проблем, в осуществлении социальных выплат, выделении материальной помощи и др. Социальное сопровождение образовательной деятельности также включает в себя:

- социализацию обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью), развитие адаптационных механизмов по включению их в общество;
- повышение просвещенности участников образовательных отношений в вопросах ограниченных возможностей здоровья и инвалидности;
- преодоление стереотипов, предрассудков и вредных обычаев и привычек в отношении людей с ОВЗ и инвалидностью;
- воспитание уважительного отношения к правам лиц с ОВЗ (и инвалидностью).

Медицинско-оздоровительное сопровождение включает диагностику физического состояния обучающихся, сохранение их здоровья, развитие адаптационного потенциала, приспособляемости к учебе.

Оно предусматривает:

- проведение профилактически-оздоровительных мероприятий (лекций, бесед, тренингов и т.д.);
- реализацию адаптационной учебной дисциплины «Адаптивная физическая культура» и проведение спортивно-массовых мероприятий, адаптированных для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ, имеющих инвалидность).

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 ежегодно 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 календарным учебным графиком и 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.

Выбор методов обучения в каждом отдельном случае обуславливается целями обучения, содержанием обучения, исходным уровнем имеющихся знаний, умений, навыков, уровнем профессиональной подготовки педагогов, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия информации обучающимися, наличием времени на подготовку и т.д.

Коррекционные методы на уроках:

1. Наглядная опора в обучении; алгоритмы.
2. Комментированное управление.
3. Поэтапное формирование умственных действий.
4. Опережающее консультирование по трудным темам, т.е. пропедевтика.
5. Безусловное принятие ребёнка (да, он такой, как есть).
6. Игнорирование некоторых негативных проступков.

Проектирование основных образовательных задач урока и индивидуальных образовательных задач для обучающихся с ОВЗ.

Проектирование индивидуальных образовательных задач осуществляется на основе следующих принципов обучения студентов с ОВЗ:

1. Последовательное усложнение заданий. Методы реализации на уроке:

- задания по степени нарастающих трудностей;
- включение в урок заданий, включающих различные доминантные характеры;
- разнообразные типы структур уроков для смены видов деятельности урока.

2. Использование способов наиболее продуктивной обработки учебной информации. Методы реализации на уроке:

- задания, предполагающие самостоятельную обработку информации;
- дозированная поэтапная помощь педагога;
- перенос способов обработки информации на своё индивидуальное задание.

3. Принцип мотивации к учению. Методы реализации на уроке:

- постановка лаконичных закономерных условий;
- создание условий для достижения, а не получения оценки;
- включение в урок проблемных заданий, познавательных вопросов;
- обязательная развёрнутая словарная оценка деятельности обучающегося.

2. Использование разнообразных форм организации учебной деятельности: индивидуальной, парной, групповой.

3. Принцип развития и коррекции высших психических функций, т.е. включение в урок специальных упражнений для развития памяти, внимания, мышления, моторики.

4. Использование специальных технических средств приема-передачи учебной информации коллективного и индивидуального пользования.

5. Использование сурдоперевода для обеспечения образовательного процесса обучающихся с нарушениями слуха.

6. Использование специальных дидактических материалов, печатных и электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья.

7. Проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий.

Педагогические технологии

Здоровьесберегающие технологии:

- создание общей эмоционально-положительной, дружественной, доверительной, доброй атмосферы на уроках.
- создание ситуации успеха, которая позволяет студенту находиться в состоянии психологического равновесия, исключает стрессы, обусловленные при выполнении заданий, незнанием учебного материала.
- использование лично ориентированного подхода, организация различных форм деятельности (групповая, коллективная и т.д.).
- совершенствование контрольно-оценочной деятельности: студенты обобщают изученный материал, оценивают свою деятельность, деятельность своих товарищей, успехи, неудачи, вносят коррективы.
- развитие интеллектуальных и творческих способностей, мышления, особенно логического, рационального, формирование практических навыков.
- оптимальная дозировка заданий (в том числе использование разноуровневых дифференцированных заданий).
- использование нетрадиционных игровых форм проведения занятий, создание условий для проявления творческой активности (конкурсы кроссвордов, презентаций, рефератов), проведение внеклассных мероприятий.
- совместная работа с психологом по выявлению психологических особенностей обучающихся для выработки лично ориентированного подхода к обучению и воспитанию

Информационные (компьютерные) технологии:

- предоставление учебников и другого печатного материала;
- пересылка изучаемых материалов по компьютерным телекоммуникациям;
- дискуссии и семинары, проводимые через компьютерные телекоммуникации;
- односторонняя видеотрансляция с обратной связью по телефону;
- электронные (компьютерные) образовательные ресурсы

Технология дистанционного обучения

- Доставка обучающимся основного объема изучаемого материала;
- интерактивное взаимодействие обучающихся и преподавателей в процессе обучения; предоставление обучающимся возможности самостоятельной работы по усвоению изучаемого материала;
- оценку их знаний и навыков, полученных ими в процессе обучения.

Технология уровневой дифференциации:

- составление текстов диктантов;
- составление карточек-заданий по изученному материалу;
- составление обобщающих таблиц для работы на уроке;
- сочинение лингвистических сказок-миниатюр;
- работа с дополнительной литературой;
- проверка выполненных индивидуальных заданий обучающихся, которые имеют более низкий уровень подготовки;
- выполнение обязанностей консультанта при групповой работе;
- работа «преподавателем» (проведение фрагментов урока);
- работа с опорными конспектами
- алгоритмизация правил, сведение ряда правил к общему алгоритму, составление таблиц обобщающего характера.
- создание схем – алгоритмов на базе знакомых правил;
- трансформирование новых изучаемых правил в схемы – алгоритмы;
- создание первых простейших обобщающих алгоритмов;
- создание обобщающих алгоритмов.

7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ

ОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ В КОЛЛЕДЖЕ

Условия организации воспитания определяются образовательной организацией.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

В колледже создана служба психолого-педагогического сопровождения образовательного процесса.

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.

Педагог-психолог проводит тренинговые занятия, индивидуальные и групповые консультации по вопросам обучения, профориентации, социально-психологической поддержки, занятия по реализации индивидуальных программ сопровождения для подростков, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.

Медицинско-оздоровительное сопровождение лиц с ОВЗ включает мероприятия, направленные на диагностику их физического состояния, сохранение их здоровья, развитие адаптационного потенциала, приспособляемости к процессу обучения. социальную поддержку, помощь в решении вопросов по социальным выплатам, выделению материальной помощи, стипендиального обеспечения, предоставление дополнительных образовательных услуг, а также создание в колледже толерантной социокультурной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции. Социальное сопровождение обучающихся с ОВЗ включает мероприятия, направленные на их соучастия, готовности всех членов коллектива к общению, сотрудничеству, способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Обучающиеся с ОВЗ активно участвуют во всех общеколледжных мероприятиях, волонтерском движении, привлекаются к реализации социальных проектов, участвуют в конкурсах профессионального мастерства.

Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, для 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

Приложения:

Приложение 1. Учебный план и календарный график

Приложение 2. Адаптированные программы учебных дисциплин
обще профессионального цикла

Приложение 3. Адаптированные программы учебных дисциплин
адаптационного цикла

Приложение 4. Адаптированные программы профессиональных модулей

Приложение 5. Программа адаптивной физической культуры

Приложение 6. КИМ и КОС АОППО

Приложение 7. Рабочая программа воспитания

Приложение 8. Календарный план воспитательной работы