

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО
АВТОНОМНОГО ОКРУГА-ЮГРЫ
«БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА-
ЮГРЫ «МЕЖДУРЕЧЕНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»
(БУ «Междуреченский агропромышленный колледж»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор БУ «Междуреченский
агропромышленный колледж»
М.Л. Адамович
« 21 » 02 2025



**АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ
11675 ПОВАР
ДЛЯ ЛИЦ С НАРУШЕНИЕМ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ**

Нормативный срок обучения – 1 год 10 месяцев

Форма обучения: очная

2025 г.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения (далее – АОП ПО) по профессии 16675 Повар разработана на основании приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015г. №610н «об утверждении профессионального стандарта «Повар» и методических рекомендаций по обучению, воспитанию лиц с ОВЗ в соответствии с их особыми образовательными потребностями, с учетом их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

АОП ПО определяет рекомендованный объем и содержание профессионального обучения по профессии 16675 Повар для лиц с нарушением интеллектуального развития.

Организация разработчик: Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано на заседании методического совета БУ «Междуреченский агропромышленный колледж»

Протокол № 3 от «20» февраля 2025 г.

Содержание

1.	Общие положения	3
1.1	Нормативно-правовые основы разработки примерной адаптированной программы профессионального обучения	5
1.2	Требования к поступающим	7
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения примерной адаптированной программы профессионального обучения	7
2.1	Область и объекты профессиональной деятельности	87
2.2	Виды и задачи профессиональной деятельности	8
2.3	Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения примерной адаптированной программы профессионального обучения	9
2.4	Результаты реализации адаптированной программы профессионального обучения	9
2.5	Структура адаптированной программы профессионального обучения	13
2.6	Трудоемкость адаптированной программы профессионального обучения	15
2.7	Срок освоения адаптированной программы профессионального обучения	15
3.	Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации адаптированной программы профессионального обучения	15
3.1	Рабочий учебный план	15
3.2	Календарный учебный график	16
3.3	Рабочие адаптированные программы учебных дисциплин	16
3.4	Рабочая программа раздела «Физическая культура»	16
4.	Контроль и оценка результатов освоения адаптированной программы профессионального обучения	18
4.1	Текущий контроль и промежуточный контроль	18
4.2	Итоговая аттестация и квалификационный экзамен	19
5.	Обеспечение специальных условий для реализации адаптированной программы профессионального обучения для лиц с интеллектуальными нарушениями	20
5.1	Кадровое обеспечение	20
5.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение	21
5.3	Материально-техническое обеспечение	21
6	Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации адаптированной программы профессионального обучения	22
7	Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся	22
	Приложения (Рабочая программа воспитания)	24

1. Общие положения

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения (далее АОППО) по профессии 16675 «Повар» адаптированная для лиц с ограниченными возможностями здоровья, разработана с целью получения профессионального образования лицами с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

Реализация АОППО ориентирована на решение задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;
 - повышение уровня доступности профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
 - повышение качества профессионального образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
 - возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
 - формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.
- Особенности психофизического развития лиц с ограниченной возможностью здоровья, поступающих на обучение по профессии 16675 Повар проявляются в основной характеристике учебно-познавательной деятельности.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОППО, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса и используют рекомендуемые специальные методы и приемы в профессиональном обучении.

С целью обеспечения дифференцированного подхода учитывают индивидуальные психофизические особенности обучающихся при организации учебного процесса и контроле знаний, учитывают характеристики деятельности (темп, продуктивность, работоспособность, истощаемость, объем предполагаемых заданий), дозируют нагрузку с учетом индивидуальных особенностей, используют чередование видов деятельности; короткие четко сформулированные задания; текстовую информацию, представленную в виде печатных таблиц на стендах или электронных носителях.

Подачу учебного материала осуществляют небольшими, логическими законченными дозами с опорой на наглядность. При предъявлении нового и закреплении изученного материала используют вариативное повторение, пошаговые инструкции. Оказывают дозированную помощь. Используют закреплению и многократное повторение материала с переносом на аналогичный материал, в продуктивных видах деятельности. Повторяют действия для выработки умений и навыков, используют осознанность действий, систематичность, разнообразие, повторяемость, расположение в нужном порядке. Проявляют особый педагогический такт. Используют индивидуальный подход при оценивании деятельности понятное обучающемуся. Используют наглядные пособия: применяют схемы и таблицы, приближенные к жизни, реалистические иллюстрации, технологические карты, с опорой на субъективный опыт обучающегося, рационально определяют объем применения наглядных средств, с соблюдением принципа

необходимости и доступности; используют качественные наглядные методы (натуральные, изобразительные, символические) и приспособления для их демонстрации.

Используют замедленный темп обучения; упрощают структуру знаний, умений и навыков в соответствии с психофизическими возможностями обучающегося. Максимально опираются на практическую деятельность и опыт обучающегося, на наиболее развитые его способности; осуществляют дифференцированное руководство учебной деятельностью обучающегося

Применяют на занятиях различные методы: словесный метод-рассказ, беседа, объяснение. Наглядный метод - показ, иллюстрация, наблюдение. Практический метод - выполнение упражнений, заданий, формирующих профессиональные умения и навыки.

С целью повышения работоспособности используют упражнения и задания с учетом здоровья берегающих технологий; подбирают индивидуальный темп работы и нагрузки обучающегося; рациональное дозируют содержание учебного материала; при переходе от одного задания к другому предлагают упражнения, переключающие внимание обучающегося на новый вид работы, дают предельно развернутые инструкции, увеличивают количество практических проб.

Для облегчения освоения трудовых навыков им предоставляют свободный темп работы, добиваясь автоматизации действий. При обучении практических навыков используют нагляднопрактический метод обучения. Словесная передача учебной информации является лишь дополнением к практическим и наглядным методам. В результате формируют трудовой стереотип, который способствует успешной вработываемости.

При формировании программы предусмотрено включение реабилитационного курса «Социально-профессиональная адаптация», обеспечивающего коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Итоговая аттестация по профессии проводится в виде квалификационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Реализация АОППО по профессии 16675 Повар позволит эффективно и качественно формировать общие и профессиональные компетенции, подготовить обучающихся с ОВЗ (нарушениями интеллекта) к трудовой деятельности в условиях разных форм собственности и социализироваться.

При разработке программ учебных дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов, программ учебной и производственной практик учитываются установленные Профессиональным стандартом (далее Профстандарт) «Повар» трудовые функции, а также соответствующие знания и умения.

АОППО представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе профессиональной характеристики по профессии 16675 Повар, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся с особыми образовательными потребностями.

АОППО по профессии Повар обеспечивает достижение обучающимися результатов обучения, установленных Единым тарифно-квалификационным справочником (ЕКС).

1.1. Нормативно-правовые основы разработки АОППО

1. Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ, ст.79;
2. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
3. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар";
4. Требования Единых тарифно-квалификационных справочников работ и профессий рабочих (ЕТКС);
5. Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513 "Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, 4 по которым осуществляется профессиональное обучение", зарегистрированного в Минюсте России 08.08.2013 № 29322;
6. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях»;
7. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 года № 06-443 «О направлении методических рекомендаций» (Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования);
8. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 года N 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)");
9. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20 февраля 2019 года № ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью»;
10. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 года N 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (Методические рекомендации 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).
11. 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.

Методическую основу разработки АОППО составляют:

1. Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. N 06281;

2. Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования. Утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.04. 2015 г. № 06-830вн.

Используемые термины, определения, сокращения

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.

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.

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

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

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

Индивидуальная программа реабилитации (ИПР) инвалида - разработанный на основе решения Государственной службы медикосоциальной 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.

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 инвалидами и обучающимися лицами с ограниченными возможностями здоровья инвалидами и обучающимися лицами с ограниченными возможностями здоровья 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 инвалидами и обучающимися лицами с ограниченными возможностями здоровья с ограниченными возможностями здоровья.

Используемые сокращения

АОППО – адаптированная образовательная программа профессионального обучения

(профессиональной подготовки);

АД – адаптационная дисциплина;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ПД – профессиональная дисциплина;

УП - учебная практика;

ПП – производственная практика;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

ЕТКС - единый тарифно - квалификационный справочник

ПК - профессиональные компетенции

ОК -общие компетенции

ТФ - трудовые функции

1.2. Требования к поступающим

К освоению АОППО по профессии «Повар» допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющие основного общего или среднего общего образования.

Приём на обучение по АОППО проводится по личному заявлению абитуриента, при наличии документа об образовании (свидетельства об обучении). Абитуриент с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) предоставляет заключение психолого-медико-педагогической комиссии о возможности обучения по данной профессии, по определению формы получения образования, форм и методов психолого-медикопедагогической помощи, созданию специальных условий.

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых 6 специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

По окончании обучения выпускники с ОВЗ (интеллектуальные нарушения) должны освоить области и объекты профессиональной деятельности, и быть готовыми к выполнению всех обозначенных в Профессиональном стандарте «Повар» видов деятельности, предусмотренных для 3 квалификационного разряда.

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности: Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий.

Объект профессиональной деятельности: основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных изделий; технологическое оборудование пищевого производства; посуда и инвентарь; процессы и операции по подготовке продукции питания.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами интеллектуальных нарушений) рекомендуются следующие виды труда:

- а) по характеру рабочей нагрузки и его усилий по реализации трудовых задач – физический труд;
- б) по форме организации трудовой и профессиональной деятельности – регламентированный (с определённым распорядком работы);
- в) по признаку основных орудий (средств) труда – ручной труд, машинно-ручной труд;
- г) по сфере производства – преимущественно на мелких промышленных предприятиях, жилищно-коммунального хозяйства, в строительстве.

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности

Вид профессиональной деятельности

Слушатель адаптированной программы подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии Повар готовится к следующему виду профессиональной деятельности:

Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Выпускник, освоивший АОППО, должен обладать необходимыми знаниями и умениями для выполнения следующих трудовых функций в соответствии с квалификационными требованиями 3 разряда:

1. ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
2. ТФ А/02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Основная цель вида профессиональной деятельности:

- Приготовление и презентация различных блюд, напитков и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания

Вид экономической деятельности:

- Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания

Выпускник по профессии «Повар» готовится к следующим видам деятельности:

1. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд из овощей и грибов.
2. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
3. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению супов и соусов.
4. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд из рыбы.
5. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы.

6. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению холодных блюд и закусок.
7. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению сладких блюд и напитков.
8. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению хлебобулочных изделий.

2.3 Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения адаптированной программы профессионального обучения

-Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

- Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
- Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

2.4. Результаты реализации адаптированной программы профессионального обучения

Вид профессиональной деятельности	Профессиональный стандарт ЕТКС Повар	Программа профессионального обучения 16675 Повар
	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания
Трудовая функция (профессиональная компетенция)	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара; Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара; Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

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;	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; 8
	Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.	Упаковка блюд и кулинарных изделий для 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,	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

	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, напитков и кулинарных изделий; Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;	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, напитков и кулинарных изделий; Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;
	Готовить блюда и гарниры из овощей; 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	Готовить блюда и гарниры из овощей; 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 программноаппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами); Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия.	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 программноаппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами); Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия.
Знания	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними; Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания; Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними; Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания; Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;

	Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; Правила эксплуатации контрольнокассового оборудования и POS терминалов; Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; 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.	Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; Правила эксплуатации контрольнокассового оборудования и POS терминалов; Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; 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.
--	--	--

2.5 Структура адаптированной программы профессионального обучения

Код	Наименование УД, МДК
ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности
ОП.08	Физическая культура
ОП.09	Основы бережливого производства
А.00	Адаптационный цикл
АДП. 01	Эффективное поведение на рынке труда

АДП.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АДП.03	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
АДП.04	Психология жизни и коммуникативный практикум
П.00	Профессиональный цикл
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01.	Учебная практика "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента "
ПП.04.01	Производственная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента "
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"

2.6. Трудоемкость адаптированной программы профессионального обучения

Объем получения профессионального обучения по профессии 16675 Повар» без получения среднего общего образования - 2285 часов.

2.7 Нормативный срок освоения адаптированной программы профессионального обучения

Срок освоения адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар составляет при очной форме обучения - 1 год 10 мес. Лицам, освоившим в полном объеме АОППО и прошедшим итоговую аттестацию, выдаются документы установленного образца об уровне квалификации - Свидетельство о профессии, должности служащего (о присвоении квалификации).

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

3.1 Учебный план

Рабочий учебный план регламентирует, порядок реализации основной образовательной программы профессионального обучения по профессии, определяет качественные и количественные характеристики программы:

- объёмные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень, последовательность изучения и объём учебной нагрузки по дисциплинам и профессиональным модулям;
- сроки прохождения и продолжительность всех видов практики;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм прохождения промежуточной аттестации;
- формы и объём времени государственной итоговой аттестации.

При формировании рабочего учебного плана необходимо учитывать следующие нормативы:

- обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении основной программы профессионального обучения включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей;
- Учебный план предназначен для лиц, не имеющих основного общего образования, с ограниченными возможностями здоровья. Максимальный объём обязательной аудиторной учебной нагрузки составляет 30 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной учебной работы по освоению адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии «Повар».

- Организация учебного процесса - пятидневная рабочая неделя. объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении основной программы профессионального обучения составляет 30 академических часов в неделю;

- консультации предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год и не учитываются при подсчете часов учебного времени. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением. Основная часть консультаций направлена на оказание консультативной помощи обучающимся с целью подготовки к промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Объем обязательной аудиторной нагрузки в учебном плане в графе «Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам» показан в часах на весь семестр, безотносительно к распределению часов по неделям обучения.

Рабочий учебный план предназначен для реализации совокупных требований, предъявляемых при реализации основной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар в соответствии с требованиями Профессионального стандарта.

Обязательная учебная нагрузка 2285 часов. Практическая подготовка составляет 420 часов. Учебная- 360 часов, производственная - 60 часов.

Занятия в колледже проводятся уроками продолжительностью 45 минут. Продолжительность перемен между парами 10 минут, перерыв между 2 и 3 парами составляет 20 минут.

Учебный год делится на 2 семестра. Каждый семестр завершается промежуточной аттестацией в форме зачёта, дифференцированного зачёта и экзамена.

3.2 Календарный учебный график

В Графике учебного процесса указывается последовательность реализации АОППО по профессии «Повар», включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестацию, каникулы.

3.3 Рабочие адаптированные программы дисциплин

Состав дисциплин вызвано необходимостью формирования общекультурных, правовых, информационных, коммуникативных компетенций, навыков общения, умения работать в команде, что будет способствовать в дальнейшем социальной адаптации выпускников. Все дисциплины распределены по циклам: общепрофессиональный, адаптационный, профессиональный, физическая культура.

Программы дисциплин, входящих в состав АОППО:

- Рабочие программы базовых дисциплин
- Рабочие программы дисциплин общепрофессионального учебного цикла;
- Рабочие программы дисциплин адаптационного учебного цикла;

3.4 Рабочая программа раздела "Физическая культура"

разработаны преподавателями на основе требований профессионального стандарта, с учетом требований ФГОС СПО, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, рассмотрены и согласованы методической комиссией в установленном порядке.

Программы учебных дисциплин содержат следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о разработчиках программы, согласовании и утверждении программы;
- общая характеристика программы учебной дисциплины;
- структуру и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.
- лист изменений и дополнений, внесенных в программу учебной дисциплины.

При их реализации в рамках адаптированной образовательной программы предусмотрены 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 реализована дисциплина "Физическая культура". В программу дисциплины включено определенное количество часов, посвященных поддержанию здоровья и здорового образа жизни, технологиям здоровьесбережения с учетом ограничений здоровья обучающихся. В программе прописаны специальные требования к спортивной базе, обеспечивающие доступность и безопасность занятий. Преподаватель дисциплины "Физическая культура" имеет соответствующую подготовку для занятий с инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.

В адаптированной образовательной программе АОППО в программе дисциплины, связанной с изучением информационных технологий, общепрофессионального учебного цикла предусмотрены разделы и темы, направленные на изучение универсальных информационных и коммуникационных технологий, ассистивных технологий, которые помогают компенсировать функциональные ограничения человека, альтернативных устройств ввода-вывода информации, вспомогательных устройств, вспомогательных и альтернативных программных средств.

Рабочие программы адаптационных дисциплин составлены в том же формате, что и все рабочие программы других дисциплин. Рабочие программы профессионального учебного цикла разработаны на основе требований профессионального стандарта, с учетом требований ФГОС СПО, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся утверждены в установленном порядке.

Программа профессионального модуля содержит следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о согласовании и утверждении программы, разработчиках;
- общая характеристика программы профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;

- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.
- лист изменений и дополнений, внесенных в программу профессионального модуля.

В рамках реализации АОППО для лиц с интеллектуальными нарушениями уделяется внимание развитию общих, базовых компетенций

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Оценка качества освоения АОППО включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся с интеллектуальными нарушениями.

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации слушателей адаптированной программы профессионального обучения устанавливаются педагогами самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их доводят до сведения обучающихся с интеллектуальными нарушениями не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Для слушателя адаптированной программы проводится входной контроль, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для лиц с интеллектуальными нарушениями устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования).

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), разработаны формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации с учётом ограничений здоровья.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и /или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствие формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения. Промежуточная

аттестация обучающихся осуществляется в форме зачётов.

При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся с ментальными нарушениями имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность. Промежуточная аттестация слушателей адаптированной программы профессионального обучения осуществляется в форме зачетов и дифференцированных зачетов. Форма промежуточной аттестации для обучающихся с

интеллектуальными нарушениями установлена с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования). При необходимости предусматривается для них увеличение времени на подготовку к зачетам/дифференцированным зачетам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/дифференцированном зачете.

4.2 Итоговая аттестация

Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по профессии «Повар», является обязательной и осуществляется после освоения АОППО в полном объеме.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за три месяца до начала ИА могут подать письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий с указанием условий при проведении ИА. В специальные условия могут входить: увеличение времени для подготовки ответа, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, предоставление перерыва для приёма пищи, лекарств).

По окончании освоения адаптированной основной программы профессионального обучения проводится итоговая аттестация, целью которой является определение соответствия полученных знаний, умений и трудовых действий адаптированной основной программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по соответствующим профессиям рабочих

К итоговой аттестации допускаются выпускники, освоившие адаптированную основную программу профессионального обучения в полном объеме: прошедшие промежуточную аттестацию, освоившие программу учебной и производственной практики.

Итоговая аттестация по профессии 16675 Повар проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках.

Практическая квалификационная работа заключается в приготовлении и презентации блюда, и предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного квалификационными требованиями, указанными в квалификационных справочниках. Проверка теоретических знаний в рамках квалификационного экзамена проводится в виде собеседования по билетам. Вопросы билетов включают теоретический материал по учебным дисциплинам и МДК: Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве; Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров; Техническое оснащение и организация рабочего места; Охрана труда; Технология подготовки рабочего места повара и выполнение заданий повара по приготовлению и презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМИ НАРУШЕНИЯМИ

5.1 Кадровое обеспечение

При реализации АОППО для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) в колледже предусмотрено штатным расписанием должность специалистов психолого-педагогического сопровождения:

Социальный педагог — основной специалист, осуществляющий контроль за соблюдением прав любого обучающегося в техникуме. На основе социально-педагогической диагностики социальный педагог выявляет потребности ребенка и его семьи в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации ребенка в техникуме. Социальный педагог собирает всю возможную информацию о «внешних» ресурсах для педагогического состава техникума, 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 техникуме.

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 в техникуме обеспечивается на постоянной основе подготовка, переподготовка и повышение квалификации педагогов с целью получения знаний о психофизиологических особенностях инвалидов и лиц с ОВЗ, специфики приёма-передачи учебной информации, применения специальных технических средств обучения с учётом различных нарушений функций организма человека. Также для сохранения и укрепления кадрового потенциала техникума, осуществляющих образование детей с нарушением интеллекта, разработаны меры материального стимулирования деятельности педагогов и специалистов, включая установление соответствующих сложности их работы размеров и условий оплаты труда, а также мер их морального поощрения.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Повышают квалификацию на курсах, полученные знания учитывают и применяют при организации образовательного процесса.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОППО, имеют среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, МДК. Ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса.

Педагоги получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации согласно утвержденному графику, в том числе для мастеров производственного обучения и преподавателей общепрофессиональных дисциплин и МДК - в

форме стажировки в производственных организациях, деятельность которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

АОППО по профессии «Повар» обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам (модулям) учебного плана. Наряду с учебниками по всем дисциплинам и модулю имеются учебные пособия, разработанные преподавателями и мастерами производственного обучения, адаптированными к обучению лиц ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), которые в целом охватывают учебный материал, предусмотренный учебными программами дисциплин и модулю. Учебный фонд регулярно пополняется. Учебный процесс по дисциплинам имеет достаточное программно - информационное обеспечение. При проведении теоретических занятий используется мультимедийные комплексы, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество.

В колледже имеется читальный зал. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда. Обучающиеся с интеллектуальными нарушениями, в отличие от остальных, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний. Они обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в адаптированных формах.

5.3 Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение реализации АППО по профессии «Повар», адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) отвечает санитарным и противопожарным нормам и особым образовательным потребностям обучающихся.

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ, практических занятий и теоретической подготовки. Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплексом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для реализации АППО по профессии 16675 Повар

№ п/п	Наименование
Кабинеты	
	Технологии кулинарного производства
	Кабинет «Безопасности жизнедеятельности»
	Кабинет охраны труда и техники безопасности
	Кабинет экономических дисциплин
	Кабинет психологии
Лаборатории	
	Учебная кулинарная
	Информационных технологий

Спортивный комплекс: спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами препятствий
Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал

6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Практика является обязательным разделом АОППО по профессии «Повар» адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости). Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку к квалификационному экзамену.

Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практика проводятся в целях освоения обучающимися трудовых функций, соответствующих видам профессиональной деятельности.

Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится в специально оборудованном кулинарном цехе, оснащённом необходимым оборудованием. Форма проведения практики определяется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся. Количество часов учебной практики в день - 6 часов, с включением в это время обеденного перерыва и технологических перерывов в каждом часе.

Производственная практика проводится концентрированно на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Руководство учебной практикой осуществляет мастер производственного обучения, участвующий в реализации профессионального модуля, в руководстве производственной практикой участвуют также представители организаций. Руководителями практики от организаций назначаются квалифицированные рабочие по профессии «Повар». При определении мест прохождения производственной практики учитываются рекомендации, данные по результатам медикосоциальной экспертизы, относительно рекомендованных условий и видов труда.

По окончании практики обучающиеся, представляют свои отчетные документы, дневник производственной практики с производственной характеристикой.

7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМИ НАРУШЕНИЯМИ

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

В образовательной организации сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника,

всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению образовательной программы соответствующего направления подготовки. Успешная самореализация личности в период обучения и после его окончания, её социализация в обществе, активная адаптация на рынке труда, формирование нравственного отношения к миру - важнейшие задачи учебно-воспитательного процесса.

В целях создания благоприятных социальных условий для наиболее полной самореализации обучающихся, максимальной удовлетворённости учёбой, в техникуме ведётся активная работа по оказанию социальной защиты и поддержки участников образовательного процесса, обеспечению социальных гарантий и развитию экономических стимулов. Основная цель воспитательной деятельности - формирование воспитательной системы, способствующей развитию активной, социально ответственной, всесторонне развитой личности, способной к духовному и физическому саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации, выполнению гражданского и профессионального долга, ориентированной на нравственные идеалы.

В образовательной организации созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующие развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая участие обучающихся в работе творческих коллективов и кружков, спортивных секциях, во внеурочных спортивных и творческих мероприятиях.

В колледже сформирована профессиональная и социокультурная среда, способствующая формированию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, способности воспринимать социальные, личностные и культурные различия. Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся с интеллектуальными нарушениями и их сопровождение весь период обучения.

Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер и особенно актуально, когда у обучающихся с ОВЗ возникают проблемы учебного, адаптационного, коммуникативного характера, препятствующие своевременному формированию необходимых компетенций. Сопровождение в колледже носит непрерывный и комплексный характер: организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося с ОВЗ в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения; психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся с ОВЗ, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций; профилактически-реабилитационное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей лиц с интеллектуальными нарушениями, гармонизацию их психического состояния; социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба лиц с ментальными нарушениями в техникуме.

Это содействие в решении бытовых проблем проживания в общежитии, транспортных вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, организация досуга, вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения.

В образовательной организации проводится систематическая работа с кадрами по их ознакомлению с особыми образовательными потребностями обучающихся с ментальными нарушениями в целях создания толерантной среды.

Так же, как и учебная деятельность, внеучебная деятельность представляет собой отличную базу для адаптации. Культурно-досуговые мероприятия, спорт, совместный досуг, раскрывают и развивают разнообразные способности и таланты обучающихся с ОВЗ.

Одним из эффективных методов подготовки конкурентоспособного работника является привлечение обучающихся с интеллектуальными нарушениями к участию в конкурсах профессионального мастерства на различных уровнях. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, её профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства.

Приложение
к АОП ПО по профессии Повар

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ

11675 Повар

Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является приложением к рабочей программе воспитания Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Междуреченский агропромышленный колледж» программа воспитания содержит вариативные компоненты целевого, содержательного, организационного разделов и календарный план воспитательной работы, отражающий специфику воспитательной деятельности по профессии 11675 Повар.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3. Целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии
Гражданское воспитание
– понимающий профессиональное значение отрасли, профессии Повар для социально-экономического и научно-технологического развития страны;
– осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Кондинского района и Ханты-Мансийского автономного округа - Югра
Патриотическое воспитание

– осознанно проявляющий равнодушие отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою профессию Повар
Духовно-нравственное воспитание
– обладающий сформированными представлениями о значении и ценности профессии Повар, кондитер, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;
Эстетическое воспитание
– демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре профессии Повар;
– использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности;
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
– демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности по профессии Повар
Профессионально-трудовое воспитание
– применяющий знания о нормах выбранной профессии Повар, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой;
– готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли;
– обладающий опытом использования в профессиональной деятельности современных информационных технологий и производственных программ с целью осуществления различного рода операций в сфере сервиса и туризма;
– обладающий опытом и навыками работы использования специализированного оборудования и инвентаря;
– обладающий опытом учета, контроля и хранения различного рода сопроводительной документации и иные виды деятельности связанные с обеспечением эффективности работы в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии Повар;
Экологическое воспитание
– ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности;

– понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью;
Ценности научного познания
– обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности по профессии Повар
– обладающий знаниями в области сервиса и туризма, умением поиска, анализа и обработки информации и документации, в том числе с помощью информационных технологий, навыками работы со специальным оборудованием и веществами, продуктами питания;
– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по профессии Повар

Модуль «Образовательная деятельность»

– внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности отрасли, профессии Повар;
– включение в воспитательные взаимодействия методов, методик и технологий, которые связаны с изучением дисциплин и модулей образовательной программы, направленных на развитие личности обучающихся на основе воспитательных идеалов выбранной профессии Повар;
– организация практических занятий по работе с современным оборудованием и технологиями в области сельского, лесного и рыбного хозяйства профессии Повар, в том числе с применением программных продуктов;

Модуль «Кураторство»

– инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности;
– организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной профессии Повар;

Модуль «Наставничество»

– мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций по профессии Повар;
– организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии Повар;

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии/специальности»

– мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты;
– встречи с известными представителями профессии Повар;
– круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров профессии Повар;

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

– организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии профессии Повар, кондитер, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к профессии Повар, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к профессии Повар;
– размещение, поддержание, обновление на территории колледжа выставочных объектов, ассоциирующихся профессией Повар

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

- профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии /специальности, чествование трудовых династий профессии Повар;

Модуль «Профилактика и безопасность»

- реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в БУ Междуреченский агропромышленный колледж и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии Повар;
- организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с профессией Повар
- поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в колледже, в том числе в рамках освоения образовательной программы по профессии Повар;

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

- организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в Повар;
- организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии Повар: презентации, лекции, акции;
- реализация социальных проектов по профессии Повар разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами;

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

- организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню Повара, кондитера (*Международный день поваров, День кондитера*)
- участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по профессии Повар;

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности (привлечение профильных специалистов образовательной организации)

- реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности;
- разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации;

Привлечение специалистов других организаций, социальных партнеров (образовательных, социальных и др.) (при наличии)

- привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по профессии Повар

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Утверждение и внесение изменений в должностные инструкции педагогических работников по вопросам воспитательной деятельности (при наличии)

- приказ о проведении родительского собрания;
- положение о кураторе;
- программа «Психолого- педагогического сопровождения обучающихся»;
- приказы руководителя: об утверждении программы и положения о наставничестве, о назначении ответственного за организацию наставнической деятельности и контроль в колледже, об утверждении наставников и наставляемых, об утверждении плана мероприятий наставнической деятельности и дорожной карты внедрения программы наставничества;

Ведение договорных отношений, сетевая форма организации образовательного процесса, сотрудничество с социальными партнерами (при наличии)

- договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями;
- сетевая форма организации образовательного процесса (при наличии) и активное взаимодействие с профильными предприятиями, организациями и институтами, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования: строительные холдинги, монтажные предприятия, дорожно-строительные компании, градостроительные компании, сотрудничество с потенциальными работодателями и иными предприятиями различных организационно-правовых форм;

3.3 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции, обучающихся по профессии Повар

– участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с профессией Повар;
– рекомендации к поощрению от куратора, социальных и производственных партнеров;
– реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по профессии Повар;
– успешное освоение образовательных программ по профессии Повар;

Формы поощрения: объявления благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование (при наличии)

– сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.;
--

3.4 Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по профессии Повар может осуществляться в рамках единого мониторинга в профессиональной образовательной организации.

анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по профессии Повар
--

Календарный план воспитательной работы по профессии Повар

Календарный план воспитательной работы по профессии Повар разрабатывается в свободной форме, с указанием содержания, форм и видов воспитательной деятельности (по модулям) с учетом особенностей профессии.

Рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации:

«Разговоры о важном» <https://razgovor.edsoo.ru/>;

Движение Первых <https://будьвдвижении.рф/>;

«Большая перемена» [https://bolshayaperemena.online /](https://bolshayaperemena.online/);

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;

Добро.РФ <https://dobro.ru/>

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ по профессии Повар на 2025 — 2026 учебный год				
	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
	1. Образовательная деятельность			
	Проведение недели финансовой грамотности	1-2 курс	Ноябрь	Преподаватели экономических дисциплин
	Открытые уроки по предметам профессионального цикла	1-2 курс	в течение года	Методист, преподаватели профессионального цикла
	Олимпиады профессионального мастерства по профессиям и специальностям	1-2 курс	в течение года	Руководители МК, преподаватели специальных дисциплин
	2. Кураторство			
	Открытые уроки по предметам профессионального цикла	1-2 курс	в течение года	Методист, преподаватели профессионального цикла
	Олимпиады профессионального мастерства по профессиям и специальностям	1-2 курс	в течение года	Руководители МК, преподаватели специальных дисциплин
	Открытые уроки по предметам профессионального цикла	1-2 курс	в течение года	Методист, преподаватели

				профессионального цикла
	Олимпиады профессионального мастерства по профессиям и специальностям	1-2 курс	в течение года	Руководители МК, преподаватели специальных дисциплин
	Открытые уроки по предметам профессионального цикла	1-2 курс	в течение года	Методист, преподаватели профессионального цикла
	Олимпиады профессионального мастерства по профессии	1-2 курс	в течение года	Руководители МК, преподаватели специальных дисциплин
	3. Наставничество			
	День наставника профессии «Мастерская наставника»	1-2 курс	в течение года	Методист, куратор, преподаватели профессионального цикла
	Информационные беседы со студентами об организации наставничества по подготовке к Чемпионату «Профессионалы» по разным компетенциям	1-2 курс	Сентябрь-октябрь	Заместитель директора по ООД, Заместитель директора по СДиРОО Руководители МК
	4. Основные воспитательные мероприятия			
	Международный день поваров	1-2 курс	20 октября	преподаватели профессионального цикла
	День кондитера	1-2 курс	3 мая	преподаватели профессионального цикла
	5. Организация предметно-пространственной среды			
	Размещение информации о мероприятиях воспитательной направленности на официальном сайте колледжа, в сети Интернет, официальных аккаунтах, в социальных сетях	Студенческий актив	В течение года	Педагог-организатор, педагог-дополнительного образования, советник директора
	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
	Всероссийское мероприятие	Родители 1-2	Ежемесячно	Педагог-психолог,

	#Родительская Гостиная	курс		социальный педагог, кураторы, советник директора по воспитанию
	Заседания Совета по профилактике	1-2 курс	В течение года	Социальный педагог
	Тематические родительские собрания, направленные на формирование правовой культуры родителей, предупреждения безнадзорности и правонарушений среди несовершеннолетних.	Родители	Декабрь Май	Педагог-психолог, социальный педагог, кураторы, советник директора по воспитанию
	Индивидуальные беседы и консультации	Родители	В течение года	Педагог-психолог, социальный педагог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагоги
	7. Самоуправление			
	Проведение традиционных праздников, акций и коллективных дел в колледже	Студсовет	В течение года	Педагог-организатор, педагог-дополнительного образования, руководитель физического воспитания, преподаватель-руководитель ОБЖ, советник директора, кураторы
	8. Профилактика и безопасность			
	Проведение профилактической работы с лицами, подверженными влиянию экстремистской идеологии	1-2 курс	Не менее 2 раз в год	Социальный педагог
	Содействие пресечению любых форм дискриминации по признаку социальной, расовой, национальной, языковой, политической, идеологической или религиозной	1-2 курс	В течение учебного года	Педагогические работники

	принадлежности			
	Проведение мероприятий по формированию общероссийской гражданской идентичности, приуроченных к празднованию государственных праздников	1-2 курс	04 ноября 2025 года, 12 июня 2026 года	Педагог – организатор Методист отделения ППСиВ
	9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
	Организация экскурсий на предприятия социальных партнеров	1-2 курс	В течение года	Кураторы, преподаватели
	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
	Всероссийский конкурс проектов «История профессии моей семьи: суперпрофессиональная семья»	1-2 курс	Июнь-сентябрь-	
	Организация и проведение конкурса по итогам производственной практики «Профессиональный студент» и «Профессиональная команда»	1-2 курс		