

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»)



СТВЕРЖДАЮ
Директор БУ «Междуреченский
агропромышленный колледж»
М.Л. Адамович
2022

**АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ И СОЦИАЛЬНО-ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
АДАПТАЦИИ**

(для выпускников школ, обучавшихся
по общеобразовательным адаптированным программам)

по профессии
16675 ПОВАР

Нормативный срок обучения – 1 год 10 месяцев

Форма обучения: очная

2022 г.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения и социально - профессиональной адаптации 16675 Повар разработана на основе:

Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 513 от 02 июля 2013г. (в редакции от 1 июня 2021 г. № 290);

Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н (регистрационный № 557);

Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (далее – ЕТКС) по профессии «Повар», Выпуск № 51 ЕТКС, раздел "Торговля и общественное питание", разработанный Центральным бюро нормативов по труду Министерства труда и социального развития Российской Федерации, утвержденного постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации утв. постановлением Минтруда России от 5 марта 2004 г. N 30

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

Согласовано на заседании методического совета БУ «Междуреченский агропромышленный колледж»

Протокол № 1 от «15» сентября 2022 г.

Авторы-разработчики

1. Вахрамеева С.Н., методист БУ «МАПК»
2. Бехарская Т.И., преподаватель БУ «МАПК»
3. Начметдинов Р.О. мастер производственного обучения БУ «МАПК»
4. Лобова О.А., преподаватель БУ «МАПК»
5. Литвинчук Н.Н., преподаватель БУ «МАПК»
6. Романовская Е.В., преподаватель БУ «МАПК»
7. Завьялов И.А., преподаватель БУ «МАПК»
8. Шошин Н.А., преподаватель БУ «МАПК»
9. Деньгуб А.А., преподаватель БУ «МАПК»
10. Богданова О.А., педагог-психолог БУ «МАПК»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	5
1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной основной программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации	5
1.2. Требования к поступающим	7
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации	13
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	
2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности	
2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения адаптированной основной программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации	
2.4. Результаты реализации адаптированной основной программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации	
2.5. Структура адаптированной основной программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации	
2.6. Трудоемкость адаптированной основной программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации	
2.7. Срок освоения адаптированной основной программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации	
3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации адаптированной основной программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации	20
4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной основной программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации	21
5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ	22
5.1. Кадровое обеспечение	
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение	
5.3. Материально-техническое обеспечение	
6. Требование к организации практики обучающихся в процессе реализации адаптированной основной программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации	24
7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся	25
Приложение	

1. Общие положения

Адаптированная основная программа профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации (далее – АОППО) по профессии 16675 Повар разработана с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) и обеспечивает коррекцию нарушений, развития и социальную адаптацию указанных лиц. Представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников Бюджетного учреждения профессионального образовательного Ханты-Мансийского автономного округа Югры «Междуреченский агропромышленный колледж» (далее – Колледж).

Реализация АОППО направлена на:

- создание условий, необходимых для получения профессии инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ), их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности образования для инвалидов и лиц с ОВЗ;
- повышение качества профессионального образования инвалидов и лиц с ОВЗ;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ;
- формирование толерантной социокультурной среды.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации

Нормативную правовую основу разработки АОППО составляют:

- [Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»](#);
- Федеральный закон «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования» от 21.07.2007 N 194-ФЗ;
- Федеральный закон от 24 ноября 1995г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 1 декабря 2007 г. N 307-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях предоставления объединениям работодателей права участвовать в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. N 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (в редакции от 1 июня 2021 г. № 290);
- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса» от 18 марта 2014г. № 06-281;
- Письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 N 06-281 "О направлении Требований" (вместе с "Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса", утв. Минобрнауки России 26.12.2013 N 06-2412вн).
- Письмо Минпросвещения России от 11.02.2019 N 05-108 "О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости";
- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа

2020 г. N ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

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

иные нормативно-правовые акты:

– Устав БУ «МАПК»;

– Программа комплексного психолого-педагогического сопровождения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в БУ «Междуреченский агропромышленный колледж» (утверждена приказом директора от 19.02.2021 № 68);

– Локальные акты образовательной организации.

При разработке АОППО использованы:

– Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016 – 94);

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н (регистрационный номер 557);

– Постановление Минтруда РФ от 10.11.1992 N 31 (ред. от 24.11.2008) "Об утверждении тарифно-квалификационных характеристик по общеотраслевым профессиям рабочих"

– Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, утвержденные Постановлением Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации от 10 июля 2015г. № 26, (зарегистрировано в Минюсте Российской Федерации 14.08.2015 № 38528).

Используемые термины, определения, сокращения

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

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

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

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

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

восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

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

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

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

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

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

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

Профессиональное обучение - вид образования, который направлен на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий).

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

1.2. Требования к поступающим

Приём на обучение по адаптированной программе профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации проводится по личному заявлению абитуриента с предоставлением оригинала документа об обучении.

Абитуриент при поступлении должен предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по программе профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

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

Информация о нозологической группе

Термином «умственная отсталость» в отечественной коррекционной педагогике обозначается стойко выраженное снижение познавательной деятельности ребенка, возникшее на основе органического поражения центральной нервной системы (ЦНС). Степень поражения ЦНС может быть различной по тяжести, локализации и по времени наступления. Причинами патологического развития может быть самой разнообразной, что вызывает индивидуальные особенности физиологического, эмоционально-волевого и интеллектуального развития умственно отсталого ребенка:

Типы	Легкая умственная отсталость	Умеренная умственная отсталость	Тяжелая умственная отсталость
Физическое развитие	Общее физическое развитие, масса тела, рост могут иметь незначительные отклонения от возрастной нормы	Отклонения в физическом развитии могут быть более выражены	Отклонения в физическом развитии могут быть более выражены
Двигательная сфера	Прослеживается неловкость крупных движений, недостаточная координированность и ловкость при выполнении тех или иных действий (в статическом положении, при выполнении динамических и силовых проб, при совместных действиях обеих рук, ног и т.д.). Недостаточно сформированы тонкие движения пальцев рук. Отмечаются недостатки произвольных движений.	Недостаточная четкость основных движений. Неловкая походка. Слабая регуляция мышечных усилий. Трудности зрительно-двигательной координации. Трудности самостоятельного выполнения двигательных упражнений. Недоразвитие дифференцированных движений пальцев рук. Недостатки произвольных движений более выражены	Недостаточная четкость основных движений. Неловкая походка. Слабая регуляция мышечных усилий. Трудности зрительно-двигательной координации. Трудности самостоятельного выполнения двигательных упражнений. Недоразвитие дифференцированных движений пальцев рук. Недостатки произвольных движений более выражены

Бытовые навыки	Владеют элементарными навыками самообслуживания и выполняют несложные бытовые действия. Способны контролировать свои физиологические потребности, соблюдая гигиену (принимать пищу, пережевывая и не проливая, пользоваться носовым платком, туалетной бумагой, чистить зубы и т.д.), а также одеваться, сложить одежду. В случаях затруднения используют помощь.	Трудности самостоятельного выполнения действий по самообслуживанию и овладения различными бытовыми навыками. При выполнении гигиенических процедур, при одевании, приеме пищи испытывают трудности в установлении правильной последовательности действий. Нуждаются в постоянной стимуляции и совместных действиях с взрослым.	При обслуживании себя полная зависимость от других. Затруднен самоконтроль физиологических потребностей. Не выполняют самостоятельно действий по личной гигиене. При обслуживании себя зависят от взрослого.
Социальный опыт	Испытывают трудности при самостоятельной ориентировке в окружающем: - знание дороги в школу, местонахождение класса, туалета, столовой и т.д.; - различение средств передвижения, соблюдение правил перехода улицы с учетом сигнала светофора; - использование предметов одежды, бытовых предметов и др. учетом сезона; ситуаций (дома, в школе, театре и др.), Трудности в установлении временных отношений (времена года, дни недели, части суток), определении времени по часам, последовательности событий. Ограничены знания о себе, семье, ближайшем окружении	Низкий уровень ориентировки в окружающем, даже при сопровождающей помощи взрослого.	Не ориентируются в окружающем. Помощь взрослого неэффективна. Частичное знание предметов обихода.
Способность к общению	Способны самостоятельно устанавливать взаимоотношения с взрослыми и детьми на вербальном уровне. Могут длительное время поддерживать контакт со взрослыми, проявляя интерес к взаимодействию. У	Первичный контакт бывает затруднен из-за ограниченного понимания обращенной речи. Требуется мимическое и жестовое подкрепление. Установление контакта возможно, но ненадолго. Для его поддержания	Контакт крайне затруднен из-за непонимания обращенной речи. Необходимо многократное жестовое и мимическое повторение. Самостоятельно контакт не иницируют.

	<p>некоторых детей возникают трудности при налаживании контакта, у других проявляется в ходе общения недостаточно адекватное реагирование, несоблюдение дистанции, некритичность. Проявляется потребность в одобрении со стороны окружающих</p>	<p>требуется положительная стимуляция (доброжелательная улыбка, знаки одобрения, поглаживание и т.п.). Некоторые дети привлекают внимание к своим нуждам (еда, туалет, боль и др.). Имитируют действия других в ходе взаимодействия. Интерес вызывает не сама деятельность, а отдельные</p>	<p>Иногда проявляют негативизм. Характерно пассивное подчинение. Положительно реагируют на ласку, поощрение в форме вкусных съестных вещей, игрушек и т.п.</p>
Способность к деятельности	<p>Проявляют интерес к предлагаемой деятельности, но он носит неустойчивый характер. Легче понимают инструкцию невербального характера. Способны действовать по образцу, пошаговой инструкции. Возможны простейшие самостоятельные действия. В процессе деятельности требуется организующая и направляющая помощь. Самоконтроль при выполнении задания отсутствует. Волевые усилия недостаточно сформированы. Эмоционально реагируют на оценку их деятельности.</p>	<p>Интерес к деятельности взрослого слабо выражен и неустойчив. Требуется многократное повторение инструкции с показом того, что следует сделать. В процессе работы предлагаемая программа действий не удерживается. Способны к подражанию и совместным действиям с взрослым. Наступает быстрое пресыщение деятельностью. Волевых усилий не проявляют. Эмоциональное реагирование в процессе работы не всегда адекватно</p>	<p>Интерес к действиям взрослого активно не проявляется. Пассивны в принятии предлагаемого взрослого задания. Простейшие действия при совместной пошаговой помощи взрослого выполняются лишь частично. Не удерживают внимание при выполнении действий. Не сформированы регуляторные механизмы. Организующая, направляющая, разъясняющая помощь не эффективна. Необходимо совместное с взрослым поэтапное выполнение задания. Безразличны к оценке результатов работ.</p>
Сформированность высших психических функций			

<p>Восприятие</p>	<p>При восприятии различают знакомых и незнакомых людей. Способны к восприятию знакомых предметов, объектов. Самостоятельно узнают их изображения. Трудности при дифференцировке сходных зрительных, слуховых сигналов, тактильных и обонятельных раздражителей. Затрудняются при словесном обозначении основных признаков предметов, но способны к их группировке с учетом формы, величины, цвета</p>	<p>Восприятие знакомых и незнакомых людей менее дифференцировано. Требуется организация самого процесса восприятия окружающего и его сопровождение со стороны взрослых. Дифференцировка зрительных, слуховых сигналов, тактильных и обонятельных раздражителей возможна только с помощью взрослого. Нет словесного обозначения основных признаков предметов. При группировке предметов с учетом формы, цвета, величины требуется организующая и направляющая помощь</p>	<p>Восприятие знакомых предметов при условии максимальной направляющей помощи взрослого. Трудности восприятия знакомых предметов на основе чувственных раздражителей (двигательных, слуховых и др. Не сформированы понятия об основных признаках предметов, помощь неэффективна).</p>
<p>Память</p>	<p>На этапе запоминания и воспроизведения предлагаемого материала необходимы различные наглядные, звуковые, тактильные и другие опоры. Самостоятельно использовать приемы запоминания не могут, необходима помощь взрослого.</p>	<p>Не соотносят запоминаемый материал с предлагаемыми опорами. Помощь взрослого мало эффективна.</p>	<p>Опосредованное запоминание недоступно</p>
<p>Мышление</p>	<p>Операции обобщения возможны только на самом элементарном уровне. Испытывают трудности при решении проблемных ситуаций, требующих установления причинно-следственных связей. Задания словесно-логического характера требуют помощи взрослого. Трудности переноса усвоенного способа действия на новое задание и в новую ситуацию.</p>	<p>Операции обобщения возможны только при постоянной организующей и сопровождающей помощи взрослого. Предлагаемые задания могут выполняться только при активном взаимодействии со взрослым. Перенос показанного способа действия при решении новых задач вызывает те же трудности.</p>	<p>Обобщение, абстрагирование недоступны. Не понимают простейшие ситуации. С большим трудом формируется опыт. Понимание причинно-следственных зависимостей, проблемных ситуаций недоступны.</p>

Речь	Понимание обращенной речи ограничено понятиями ближайшего окружения. Преобладание пассивного словаря. Активный словарь беден. Трудности в построении фразы. Речь может служить средством коммуникации, побуждения к действию.	Большие трудности в понимании обращенной речи. Крайне ограничен как активный, так и пассивный словарный запас. Предпочтение отдается невербальным средствам коммуникации.	Доступно пониманию небольшое количество слов бытового характера. Необходимо побуждение мимикой, жестами, многократный показ и совместные действия
------	---	---	---

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

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

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации

Целями реализации АОППО по профессии 16675 Повар являются:

1) профессиональная ориентация слушателей на профессию (воспитание положительного отношения к изучаемой профессии), создание условий для овладения социальными, правовыми и профессиональными компетенциями, необходимых рабочим, выполняющим вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий;

2) создание условий для овладения социальными, правовыми и профессиональными компетенциями, необходимых рабочим, выполняющим работы по производству блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания, формирование знаний и умений, навыков по профессии «Повар» в соответствии с профессиональными стандартами (квалификационными характеристиками);

3) формирование профессиональных навыков и умений осуществлять приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания, способствующих социализации слушателей на рынке труда;

4) воспитание трудолюбия и необходимых в труде нравственных качеств личности. Кроме того, трудовое обучение решает и общую для слушателей задачу трудовой ориентации.

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд;
- технологическое оборудование;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания;
- технологическая, нормативно-техническая и иная документация.

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности

ПК 1.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
ПК 1.2	Готовить и оформлять салаты
ПК 1.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 1.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда
ПК 1.5	Соблюдать правила безопасного труда

Слушатель по профессии 16675 «Повар» должен решать профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

- Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания

2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации

- Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий;
- Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;

- Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля;
- Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей;
- Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки;
- Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени;
- Размораживание рыбы, мяса, птицы;
- Потрошение рыбы, птицы, дичи;
- Разделка сельди, кильки;
- Соблюдать правила безопасного труда.

Результаты реализации адаптированной основной программы профессионального обучения и социально профессиональной адаптации

	Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
Вид профессиональной деятельности	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий
Трудовая функция (профессиональная компетенция)	1)Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара 2)Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	1)Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями 2)Готовить и оформлять салаты 3) Готовить и оформлять простые холодные закуски 4) Готовить и оформлять простые холодные блюда
Трудовое действие (практический опыт)	1) Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания 2) Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания 3) Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий 4) Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий 5) Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий 6) Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий 7) Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос 8) Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка	1)Подготовка гастрономических продуктов 2) Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
Умения	1) Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	1) Выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий 2) Чистить картофель, плоды овощей,

	<p>2) Использовать посудомоечные машины</p> <p>3) Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования</p> <p>4) Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления</p> <p>5) Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>6) Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>7) Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>8) Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>9) Производить обработку овощей, фруктов и грибов</p> <p>10) Нарезать и формовать овощи и грибы</p> <p>11) Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>11) Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>12) Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>13) Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты</p> <p>14) Готовить блюда и гарниры из овощей, из макаронных изделий</p> <p>15) Готовить каши и гарниры из круп</p> <p>16) Готовить блюда из яиц, бобовых, рыбы, морепродуктов, мяса и мясных продуктов, домашней птицы</p> <p>17) Готовить мучные блюда,</p>	<p>фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений</p> <p>3) Перебирать зелень, плоды овощей, ягод, картофеля</p> <p>4) Удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси</p> <p>5) Мыть овощи после очистки, доочистки</p> <p>6) Нарезать хлеб, картофель, овощи, зелень</p> <p>7) Размораживать рыбу, мясо, птицу 8) Потрошить рыбу, птицу, дичь</p> <p>9) Разделять сельдь, кильку</p> <p>10) Обрабатывать субпродукты</p>
--	--	--

	<p>горячие напитки, сладкие блюда</p> <p>18) Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>19) Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p> <p>20) Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)</p> <p>21) Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p>	
Знания	<p>1) Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними</p> <p>2) 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>3) Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания</p> <p>4) Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>5) Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>6) Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>7) Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в</p>	<p>1) Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок</p> <p>2) Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок</p> <p>3) Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок</p> <p>4) Правила проведения бракеража</p> <p>5) Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения</p> <p>6) Требования к качеству холодных блюд и закусок</p> <p>7) Способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок</p> <p>8) Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>

	<p>приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>8) Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>9) Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p> <p>10) 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>11) Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>12) Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>13) Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>14) Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	
--	--	--

2.4. Структура адаптированной основной программы профессионального обучения и социально профессиональной адаптации

Код, ОП	Наименование УД, МДК
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
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
Профессиональный модуль	
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	Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар
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	Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.02 Выполнение работ по профессии 16675 Повар
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	Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.03 Выполнение работ по профессии 16675 Повар
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	Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.04 Выполнение работ по профессии 16675 Повар
ПП.04	Производственная практика
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	Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16675 Повар
ПА	Промежуточная аттестация
ИА	Итоговая аттестация

2.6. Трудоемкость адаптированной основной программы профессионального обучения и социально профессиональной адаптации

Трудоемкость освоения АОППО слушателями по профессии 16675 Повар с нормативным

сроком освоения программы 1 год 10 месяцев за весь период обучения, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы слушателя, УП, ПП и время, отводимое на контроль качества освоения слушателями, составляет — 2285 часов.

2.7.Срок освоения адаптированной основной программы профессионального обучения и социально профессиональной адаптации

Нормативный срок освоения Программы по профессии 16675 Повар – 1 год 10 месяцев. Форма обучения – очная. По результатам обучения выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего по профессии 16675 Повар.

3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации адаптированной основной программы профессионального обучения и социально профессиональной адаптации

В соответствии со Статьей 2 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной АОППО регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, программами учебных и производственных практик, иными материалами, а также оценочными и методическими материалами.

Учебный план

В учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям (Приложение 1).

Рабочие программы

Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин:

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (Приложение 2)

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров (Приложение 3)

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места (Приложение 4)

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности (Приложение 5)

ОП.05 Основы калькуляции и учета (Приложение 6)

ОП.06. Охрана труда (Приложение 7)

ОП.07. Безопасность жизнедеятельности (Приложение 8)

ОП.08. Физическая культура (Приложение 9)

ОП.09 Основы бережливого производства (Приложение 10)

Адаптационный цикл

АДП 01. Эффективное поведение на рынке труда (Приложение 11)

АДП 02. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний (Приложение 12)

АДП 03. Адаптивные информационные и коммуникационные технологии (Приложение 13)

АДП 04. Психология жизни и коммуникативный практикум (Приложение 14)

Рабочая программа профессионального модуля:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (Приложение 15)

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (Приложение 16)

ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (Приложение 17)

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (Приложение 18)

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (приложение 19)

4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной основной программы профессионального обучения и социально профессиональной адаптации

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений, обучающихся применяются:

- текущий контроль;
- промежуточная аттестация;
- квалификационный экзамен.

Текущий контроль

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

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация результатов подготовки, обучающихся осуществляется в форме дифференцированных зачетов ведущим дисциплины и/или профессиональные модули преподавателем. Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося по завершению изучения дисциплины или профессионального модуля.

Формы и сроки проведения промежуточной аттестации определяются учебным планом. Уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Квалификационный экзамен

Итоговая аттестация по профессиональным модулям проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

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

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация адаптированной основной программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и/или профессионального модуля. Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года и курсы повышения квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ОВЗ.

Сопровождение обучающихся осуществляется психологом, социальным педагогом, классным руководителем и медицинским работником Колледжа. При наличии соответствующего заключения ПМПК сопровождение осуществляется тьютором и/или сурдопереводчиком.

Педагогические работники, участвующие в реализации Программы ПО и СПА (АОП) ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся и учитывают их при организации образовательного процесса.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Адаптированная основная программа профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы. Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов.

В колледже построена сетевая инфраструктура, которая обеспечивает подключение всех пользователей локальной сети на скорости 100/1000Мбит/с. Локальная сеть обеспечивает подключение компьютеров для обучающихся и преподавателей и предоставляет доступ к электронным образовательным ресурсам, сервисам и сети Интернет на скорости до 100 мб. Для обеспечения контроля за выходом обучающихся и сотрудников в сеть интернет используется программный комплекс Интернет контроль сервер версия 9.2.0.2205051059

Во внеучебное время каждый обучающийся имеет возможность выполнять самостоятельную работу в библиотеке Колледжа, где в его распоряжении имеется доступ к Электронно-библиотечным системам, электронным образовательным ресурсам, информационно-справочной системе «Гарант». Обучающиеся и преподаватели непосредственно через любой компьютерный класс, имеют неограниченный доступ к учебно-методическим ресурсам локальной сети Колледжа.

5.3. Материально-техническое обеспечение

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, которые предусмотрены учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Каждый образовательный цикл обеспечен пособиями, наглядными материалами с учетом индивидуальных образовательных потребностей обучающихся с интеллектуальными нарушениями.

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- этики, психологии;
- информационных технологий
- специальной технологии
- охраны труда

Лаборатории:

- лаборатория питания;

Спортивный комплекс:

- Спортивный зал, зал адаптивной физической культуры, тренажерный зал, открытый стадион с элементами полосы препятствия.
- Залы: Библиотека, читальный зал с выходом в интернет, актовый зал.

6. Требование к организации практики обучающихся в процессе реализации адаптированной основной программы профессионального обучения и социально профессиональной адаптации

При реализации АОППО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. Программы практик разрабатываются и утверждаются Колледжем самостоятельно и являются составной частью АОППО.

Направление на практику оформляется приказом директора Колледжа с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся

В Колледже сформирована социокультурная среда, необходимая для обеспечения воспитания гармонично развитой и социально ответственной личности, ориентированная на системно-деятельностный подход к развитию и социализации обучающихся, оказания им помощи в профессиональном становлении. Созданы условия для самореализации личности, включая участие обучающихся в деятельности по направлениям: гражданско-патриотическое, культурно-творческое, спортивное и здоровьесберегающее, профилактическое, профориентационное и другие. Воспитательная и социальная работа с обучающимися Колледжа организована на основании локальных нормативных документов.

Эффективность форм организации профессионального образовательного процесса, достижение успеха в обучении и желаемых способов самореализации в первую очередь зависят от процесса адаптации студентов с ОВЗ к реальной ситуации в профессиональной образовательной организации, т.е.:

- развитие в группе отношений, создающих условия для создания образовательной и развивающей среды;

- всестороннее развитие и становление личности, которое должно частично или полностью компенсировать ограничения жизнедеятельности инвалида и обеспечить ему конкурентоспособность на рынке труда;

- усвоение обучающимися профессиональных знаний и умений, способов деятельности через большую подготовительную работу (подготовка учебного материала в доступной форме, подготовка схем, алгоритмов, компьютерное сопровождение).

- Обучающиеся принимают участие в таких проектах как:

- Общеколледжные мероприятия: Я студент профтехса, Клуб веселых и находчивых, фестиваль национальных культур, День студента, участие в профилактических и патриотических акциях;

- Входят в состав студенческих объединений: ВИА, Поварской батл, Игровые виды спорта.

- Волонтерский отряд «РИТМ», студенты с ОВЗ включаются в организацию добровольческой деятельности.

- С целью успешной адаптации студентов с ограниченными возможностями здоровья, в рамках реализации проекта «Система наставничества», за каждой группой закреплен наставник.

- Чемпионат по профессиональному мастерству среди людей с инвалидностью и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс» президентской платформы «Россия – страна возможностей» - основная цель конкурсов «Абилимпикс» - обеспечение эффективной профессиональной ориентации и мотивации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья к получению профессионального образования, содействие их трудоустройству и социокультурной инклюзии в обществе.