ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
профессиональной подготовки
по профессии
16675 «Повар»
(для слабослышащих обучающихся и обучающихся с тяжелыми нарушениями речи)

г. Владикавказ, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ 3

1.1 . Нормативно-правовые основы разработки примерной адаптированной программы профессионального обучения 4

1.2 Требования к обучающимся 6

2.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ 7

2.1Область и объекты профессиональной деятельности 7

2.2 Виды и задачи профессиональной деятельности 7

2.3Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоенияадаптированной программы профессионального обучения 8

2.4. Результаты реализации адаптированной программы профессионального обучения 8

2.5 Примерная структура адаптированной программы профессионального обучения 12

2.6. Примерная трудоемкость адаптированной программы профессионального обучения 12

2.7 Нормативный срок освоения адаптированной программы профессионального обучения 13

3 ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ 13

3.1 Учебный план 13

3.2 Календарный учебный график 14

3.3 Рабочие адаптированные программы дисциплин 14

3.4 Рабочая программа раздела "Физическая культура" 14

Приложение 1 ПРИМЕРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН 21

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Примерная адаптированная программа профессионального обучения (далее ПАППО) по профессии 16675 «Повар» адаптированная для лиц с ограниченными возможностями здоровья, разработана с целью получения профессионального образования лицами с ограниченными возможностями здоровья (слабослышащих и с тяжелыми нарушениями речи).

Реализация АППО ориентирована на решение задач:

1. создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;
2. повышение уровня доступности профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
3. повышение качества профессионального образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
4. возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
5. 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 АППО, ознакомлены с психофизическими особенностями слабослышащих обучающихся и обучающихся с тяжелыми нарушениями речи и учитывают их при организации образовательного процесса и используют рекомендуемые специальные методы и приемы в профессиональном обучении.

Обучение слабослышащих слушателей и с тяжелыми нарушениями речи выстраивается через реализацию следующих педагогических принципов: индивидуализации, наглядности, коммуникативности на основе использования информационных технологий.

Особенности психофизического развития слабослышащего обучающегося и обучающегося с тяжелыми нарушениями речи обуславливают соблюдение определенных требований при организации образовательного процесса:

– разместить студента в аудитории за первой партой; предоставить удобное место в аудитории, с которого в максимальной степени обеспечивается зрительный контакт с преподавателем и другими участниками во время занятий, чтобы в условиях (речевого) полилога имел возможность поворачиваться и слухо-зрительно воспринимать речь других обучающихся.

– обеспечить обучающихся с нарушениями слуха печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т. д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации: в печатной форме, в форме электронного документа;

– обеспечить наличие сурдоперевода или титров в ходе демонстрации видеоматериала;

– обеспечить специально разработанными с учетом нозологии учебными пособиями и дидактическими материалами (конспектами лекций, практическими заданиями, презентациями);

– использовать наглядное представление изучаемого материала, учитывая доминирование наглядного мышления, и недостаточный уровень сформированности словесно-логического мышления;

– допустить представление результатов выполнения заданий в письменной или печатной форме;

– при планировании текущего контроля успеваемости, проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий необходимо предусмотреть увеличение времени, отводимого на подготовку;

– использовать практику опережающего чтения, когда обучающиеся заранее знакомятся с лекционным материалом и обращают внимание на незнакомые и непонятные слова и фрагменты; такой вариант организации работы позволяет обучающимся лучше ориентироваться в потоке новой информации, заранее обратить внимание на сложные моменты;

– целесообразно использовать опорные конспекты, различные схемы, диаграммы, рисунки, придающие упрощенный схематический вид изучаемым понятиям;

– обязательно дублировать звуковую информацию зрительной, чтобы обучающиеся с нарушенным слухом получали информацию в полном объеме;

– сочетать на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма) на основе зрительного восприятия лица говорящего;

– соблюдение требований к предъявляемым учебным текстам (разбивка текста на части; выделение опорных смысловых пунктов).

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 АППО по профессии 16675 Повар позволит эффективно и качественно формировать общие и профессиональные компетенции, подготовить обучающихся с ОВЗ (слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи) 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.

АППО 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.

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

1.2. Нормативно-правовые основы разработки примерной адаптированной программы профессионального обучения

1. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
2. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
3. Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513;
4. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров

работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

5. Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 ноября 2015 г. № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

6. Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438«Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

7. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н «Об утверждении профессионального стандарта "Повар"»;

8. Приказ Минтруда России от 04.08.2014 № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;

9. Требования Единых тарифно-квалификационных справочников работ и профессий рабочих (ЕТКС);

10. 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»;

11. 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);

12. 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).

13. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20 февраля 2019 года № ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью»;

14. 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).

Используемые термины, определения, сокращения

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.

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.

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.

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 специальныхусловий.

Используемые сокращения

АППО – адаптированная основная программа профессионального обучения (профессиональной подготовки);

АД – адаптационная дисциплина;

ПОО – профессиональная образовательная организация;

ОБД – общеобразовательная 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

УД – учебная дисциплина

МДК – междисциплинарный курс

ОВЗ – ограниченные возможности здоровья;

ХАССП – принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек.

1.3. Требования к поступающим

К освоению АППО по профессии «Повар», обеспечивающей возможность получения соответствующей квалификации по профессии рабочего, допускаются лица различного возраста, ранее не имевшие профессии рабочего или должности служащего, включая инвалидов и /или лиц с ОВЗ (слабослышащие, с тяжелыми нарушениями речи)

Приём на обучение по ПАППО проводится по личному заявлению абитуриента, при наличии документа об образовании (свидетельства об обучении). Абитуриент с ограниченными возможностями здоровья (слабослышащие, с тяжелыми нарушениями речи) предоставляет заключение психолого-медико-педагогической комиссии о возможности обучения по данной профессии, по определению формы получения образования, форм и методов психолого-медико-педагогической 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 специальных условиях обучения, а также сведения относительно

рекомендованных условий и видов труда.

Особые условия допуска к работе - Наличие медицинской книжки[1]; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров

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

По окончании обучения выпускники с ОВЗ (слабослышащие, с тяжелыми нарушениями речи) 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 слабослышащие, с тяжелыми нарушениями речи) рекомендуются следующие виды труда:

а) по характеру рабочей нагрузки и его усилий по реализации трудовых задач – физический труд;

б) по форме организации трудовой и профессионально 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.

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

1. ТФ А/01.3Выполнение 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

---

[1] Приказ Роспотребнадзора от 20 мая 2005 г. N 402 "О личной медицинской книжке и санитарном паспорте" (зарегистрирован Минюстом России 1 июня 2005 г., регистрационный N 6674) с изменениями, внесенными приказами Роспотребнадзора от 10 июля 2007 г. N 215н (зарегистрирован Минюстом России 16 июля 2007 г., регистрационный N 9839), от 7 апреля 2009 г. N 321 (зарегистрирован Минюстом России 28 апреля 2009 г., регистрационный N 13857) и от 2 июня 2016 г. N 459 (зарегистрирован Минюстом России 20 июня 2016 г., регистрационный N 42563).

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 икулинарных изделий.

Возможные наименования должностей (профессий):

Помощник повара.

Младший повар.

Квалификационная характеристика

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 организацияхпитания	**Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организацияхпитания**
Трудовая функция (профессиональная компетенция)	Выполнение подготовительных работпо подготовке рабочего места повара; Выполнение заданий повара поприготовлению, презентации ипродаже блюд, напитков и кулинарныхизделий.	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	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,

	для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий; Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.	напитков и кулинарных изделий; Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий; Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.
Умения	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; использовать посудомоечные машины; Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления; Проверять органолептическим Способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Использовать рецептуры, Технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения; Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; Производить обработку овощей, фруктов и грибов; Нарезать и формовать овощи и грибы; Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Использовать посудомоечные машины; Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления; Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Использовать рецептуры, Технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения» Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; Производить обработку овощей, фруктов и грибов; Нарезать и формовать овощи и грибы; Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Подготавливать зерновые 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 кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка; Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; Пользоваться контрольно-кассовым Оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами); Принимать и оформлять платежи За блюда, напитки и кулинарные изделия.	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 кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка; Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами); Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия.
Знания	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними;

	хода 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; Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов; Методы минимизации отходов приочистке, обработке и измельчениисырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; Пищевая ценность различных видовпродуктов и сырья, используемыхпри приготовлении блюд, напиткови 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	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; Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; Правила эксплуатации контрольно-кассового 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.

	организациях общественного питания.	

2.5 Примерная структура адаптированной программы профессионального обучения

Код	**Наименование УД, МДК**
ОБД.00	**Образовательный цикл**
ОБД. 01	История России
ОБД. 01	Основы права
ОБД. 01	Математика в профессии
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**
ОП.01	Основы физиологии питания с основами товароведения
ОП.02	Основы санитарии и гигиены в пищевой промышленности
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Охрана труда и техника безопасности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы поиска работы и трудоустройства
А.00	**Адаптационный цикл**
АКР. 01	Этика и психология общения
АКР.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АКР.03	Психология личности и профессиональное самоопределение
АКР.04	Психология общения
АКР.05	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
АКР.06	Основы финансовой грамотности
П.00	**Профессиональный цикл**
ПМ.01	**Обработка сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов**
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
АФК.00	**Физическая культура**
Факультатив	Основы экологии

Выбор адаптационных дисциплин основывается на рекомендациях в заключениях ПМПК, ИПР, рекомендациях ППС, учитывающих индивидуальные особые образовательные потребности и состояние здоровья обучающихся; должен быть направлен на развитие навыков коммуникации, социальной адаптации, готовности на доступном уровне к взаимодействию в учебных и профессиональных ситуациях деятельности.

2.6. Примерная трудоемкость адаптированной программы профессионального обучения

Объем получения профессионального обучения по профессии 16675 Повар» без получения среднего общего образования – 2808 часов.

Сводные данные по бюджету времени (в неделях).

Курсы	Теоретическое обучение	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
I	21	20	-	-	-	11	52
II	13	21	4	1	1	2	43
Всего:	36	41	4	1	1	13	95

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 АППО 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 АДАПТИРОВАНОЙ 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 ипрофессиональным модулям;
- сроки прохождения и продолжительность всех видов практики;
- распределение по 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 объем 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 36 академических часов в неделю;

- консультации предусматриваются в объеме 2 часа на одного обучающегося 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 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 профессии16675 Повар в соответствии с требованиями Профессионального стандарта.

Обязательная учебная нагрузка 2808 часов. Практическая подготовка составляет 1620 часов. Учебная- 1476 часов, производственная - 144 часов.

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

Общая продолжительность каникул при освоении адаптированной основной программы профессионального обучения 13 недель.

3.2. Календарный учебный график

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

3.3. Рабочие адаптированные программы дисциплин

Состав дисциплин определяется 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 и вариативная часть.

Программы дисциплин, входящих в состав АППО:

1.Рабочие программы дисциплин общепрофессионального учебного цикла;

2. Рабочие программы дисциплин адаптационного учебного цикла.

3.4. Рабочая программа раздела «Физическая культура»

разрабатывается преподавателями на основе требований профессионального стандарта, с учетом требований ФГОС СПО, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, рассмотренных и согласованных 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 ограниченийздоровья;
- 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 должна быть реализована дисциплина "Физическая культура". В программу дисциплины включается определенное количество часов, посвященных поддержанию здоровья и здорового образа жизни, технологиям здоровьесбережения с учетом ограничений здоровья обучающихся. В программе прописываются специальные требования к спортивной базе, обеспечивающие доступность и безопасность занятий. Преподаватель дисциплины "Физическая культура" должен иметь соответствующую подготовку для занятий с инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.

В адаптированной образовательной программе – ПАППО - в программе дисциплины, связанной с изучением информационных технологий, общепрофессионального учебного цикла следует предусмотреть 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 составляются в том же формате, что и все рабочие программы других дисциплин. Рабочие программы профессионального учебного цикла разрабатываются 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 АППО для лиц слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи уделяется внимание развитию общих, базовых компетенций

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Оценка качества освоения ПАППО включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию слабослышащих обучающихся и обучающихся с тяжелыми нарушениями речи.

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 слабослышащих обучающихся и обучающихся с тяжелыми нарушениями речи 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 слабослышащих лиц и лиц с тяжелыми нарушениями речи 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 (слабослышащих и с нарушениями речи), формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрабатываются 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 слабослышащих обучающихся и обучающихся с тяжелыми нарушениями речи 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 слабослышащих и обучающихся с тяжелыми нарушениями речи 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 ПАППО в полном объёме.

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 (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 объёме: 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 питании 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 СЛАБОСЛЫШАЩИХ И ЛИЦ С ТЯЖЕЛЫМИ НАРУШЕНИЯМИ РЕЧИ

5.1 Кадровое обеспечение

При реализации АППО для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) в ПОО предусматривает в штатном расписании должности 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 слабослышащего и с тяжелыми нарушениями речи в ПОО.

Педагог является основным участником междисциплинарной команды специалистов, осуществляющих психолого-педагогическое сопровождение слабослышащего обучающегося и обучающегося с тяжелыми нарушениями речи и других участников образовательного процесса.

Для эффективной работы педагогов по созданию условий для получения образования обучающихся с нарушениями слуха и тяжелыми нарушениями речи в образовательной организации 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 ОО, осуществляющих образование слабослышащих

детей и детей с тяжелыми нарушениями речи, разрабатываются 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, ознакомливаются 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 АППО, имеют среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, МДК. При организации образовательного процесса учитывают психофизические особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Педагоги проходят 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

АППО по профессии «Повар» обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам (модулям) учебного плана. Наряду с учебниками по всем дисциплинам и модулю используются 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. При проведении теоретических занятий для обеспечения наглядности процесса обучения и повышения его качества используются мультимедийные комплексы

Слабослышащие и обучающихся с тяжелыми нарушениями речи, в отличие от остальных, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний. Они должны быть 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

Под особой организацией образовательного пространства для слабослышащего обучающегося и с тяжелыми нарушениями речи понимается создание безопасных комфортных условий, в том числе психолого-педагогических в соответствии с "ГОСТ Р 57958-2017. Национальный стандарт Российской Федерации. Условия труда инвалидов. Требования доступности и безопасности" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 17.11.2017 N 1776-ст).

Материально-техническое обеспечение реализации ПАППО по профессии «Повар», адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи) должно отвечать санитарным и противопожарным нормам и особым образовательным потребностям обучающихся.

Для слабослышащих и обучающихся с нарушениями речи:

1. предъявляются требования к оборудованию рабочего места: расстановка оборудования и мебели на рабочих местах должна обеспечивать безопасность и комфортность труда, не создавать помех для подхода, пользования, передвижения; станки, технические устройства должны иметь устойчивые безопасные конструкции, прочную

установку и фиксацию, простой способ пользования; расположение полок на уровне плеч и не выше человеческого роста; столы и стулья должны быть оборудованы регулируемыми по высоте механизмами и др.

Рабочее место (при необходимости) должно быть обеспечено звукоусиливающей аппаратурой, визуальными индикаторами, которые преобразуют звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку для ориентировки лиц с нарушениями слуха. Оборудование ограждения движущихся механизмов, лестничных пролетов и других опасных зон в соответствии с действующими требованиями стандартов системы безопасности труда;

2. создаются специальные условия (при необходимости) в процессе организации и проведения практической подготовки:

– использование средств программного и методического обеспечения образовательного процесса, которые увеличивают наглядность обучения и активизируют использование всех доступных видов коммуникации;

– дублирование звуковой справочной информации различной визуальной наглядностью;

– наличие наглядного сопровождения изучаемого материала: схемы, таблицы, графики, опорные конспекты, раздаточный материал;

– деление изучаемого материала на небольшие блоки;

– обеспечение работы со зрительными образами;

– сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма) на основе зрительного восприятия лица говорящего.

Территория ПОО, профильного предприятия/ организации должна быть оснащена системой ориентиров и визуальной информации и предупреждения о возможных источниках опасности и препятствиях. Текстовая информация должна быть максимально краткой. Ориентиры-указатели направления движения – однотипные для всего здания. Размеры указателей и знаков должны обеспечить непрерывность и адекватность информации;

3. реализуются технологии активизации речевой деятельности: соблюдение режима слухо-зрительного восприятия речи, который включает в себя использование различных видов коммуникации; перевод письменной речи в устную и наоборот; использование специальных программ.

4. используются технологии индивидуализации обучения: учет темпов работы и утомляемости, предоставление дополнительных консультаций.

5. противопоказаниями к прохождению практической подготовки лицами с нарушениями слуха являются: неблагоприятный микроклимат, повышенная влажность воздуха, условия низкого или высокого атмосферного давления; работа в горячих цехах, на высоте, под землей, на производствах с воздействием мощного производственного шума, вибрации, ультразвука, инфразвука, ионизирующего и неионизирующего излучения; работа, требующая повышенного внимания и напряжения, высокий темп труда; выраженные статические и динамические нагрузки, работу на высоте и др.

Материально-техническая база ОО, должна обеспечить проведение всех видов лабораторных работ, практических занятий и теоретической подготовки.

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

№ п/п	Наименование
Кабинеты	
	Технологии кулинарного производства
	Кабинет «Безопасности жизнедеятельности»
Цеха	

	Учебный кулинарный цех
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 ОБУЧАЮЩИХСЯВ ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Практика является обязательным разделом ПАППО по профессии «Повар» адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи). 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 реализовывается рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится в специально оборудованном кулинарном цехе, оснащённой 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. При определении мест прохождения производственной практики учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы и ПМПК, относительно рекомендованных условий и видов труда.

7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ СЛАБОСЛЫШАЩИХ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ОБУЧАЮЩИХСЯ С ТЯЖЕЛЫМИ НАРУШЕНИЯМИ

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

Образовательная организация создает благоприятную социокультурную среда, обеспечивающую 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 - важнейшиезадачи учебно-воспитательного процесса.

В целях создания благоприятных социальных условий для наиболее полной самореализации обучающихся, максимальной удовлетворённости учёбой, в ПОО проводит активную работу 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 создаются 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 ПОО формируется 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 слабослышащих и обучающихся с тяжелыми нарушениями речи, сопровождение их 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 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 адаптационных возможностей слабослышащих лиц и лиц с тяжелыми нарушениями речи, 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 слабослышащих обучающихся и обучающихся с тяжелыми нарушениями речи 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 слабослышащих и обучающихся с тяжелыми

нарушениями речи 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 1

ПРИМЕРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

адаптированной программы профессионального обучения(для лиц с ограниченными возможностями здоровья)
по профессии11675 Повар
Квалификация: Повар 3 разряда
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения –1 год 10 месяцев
для лиц с ограниченными возможностями здоровья (слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи),не имеющих основного общего образования

индекс	Наименование циклов, дисциплин, модулей	Формы промежуточной	Количество часов, из них			1 курс			2 курс		
			Всего	теория	ЛПЗ	1 полугодие	2 полугодие	Всего за 1 курс	1 полугодие	2 полугодие	Всего за 2 курс
						17	22		17	22	22
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ОБД.00	**Общеобразовательный цикл**		**180**	**47**	**133**	**56**	**50**	**106**	**74**	-	**74**
ОБД.01	История России	дз	19	19		19		19			
ОБД.02	Основы права	дз	16	10	6				16		16
ОБД.03	Физическая культура (адаптивная)	з, дз	126	6	120	18	50	68	58		58
ОБД.04	Математика в профессии	дз	19	12	7	19		19			
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**252**	**159**	**93**	**61**	**109**	**170**	**36**	**46**	**82**

ОП.01	Основы физиологии питания с основами товароведения	-/дз	72	62	10	18	17	35	18	19	37
ОП.02	Основы санитарии и гигиены в пищевой промышленности	дз	38	22	16	18	20	38			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-/дз	34	20	14		20	20	14		14
ОП.04	Охрана труда и техника безопасности	-/дз	37	20	17	7	30	37			
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-/дз	40	22	18	18	22	40			
ОП.06	Основы поиска работы и трудоустройства	-/дз	31	13	18				4	27	31
П.00	**Профессиональный цикл**										
ПМ.00	**Профессиональные модули**		**504**	**318**	**186**	**108**	**110**	**218**	**130**	**156**	**286**
ПМ.01	**Обработка сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов**	**-/э**	**504**	**318**	**186**	**108**	**110**	**218**	**130**	**156**	**286**
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов	-/дз	504	318	186	108	110	218	130	156	286
УП.01	Учебная практика	дз	1476		1476	288	432	720	360	396	756
ПП.01	Производственная практика	дз	144		144					144	144
АКР	**Адаптационный цикл**		**216**	**136**	**80**	**99**	**91**	**190**	12	14	**26**
АКР.01	Этика и культура общения	дз	36	20	16	36		36			
АКР.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-/дз	46	36	10	36	10	46			
АКР.03	Психология личности и профессиональное самоопределение	-/дз	38	22	14	18	20	38			
АКР.04	Психология общения	-/дз	34	22	14	9	25	34			
АКР.05	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	дз	36	22	14		36	36			
АКР.06	Основы финансовой грамотности	дз	26	12	14				12	14	26
	Итогов					612					
ИА	**Итоговая аттестация**		**36**								**36**
	Всего		**1152**	**632**	**448**	**324**	**360**	**684**	**252**	**216**	**468**

	Всего обязательное обучение (с практикой)		**2808**	**632**	**1768**	**612**	**792**	**1404**	**612**	**756**	**1404**
Консультации 200 часов			**всего**	Дисциплин,МДК, предметов АКР		**3**	**7**	**10**	**3**	**6**	**9**
				Учебной практики		288	432	720	396	360	**756**
				Производственной практики						**144**	**144**
				экзаменов							**1**
				Дифференцированных зачетов		**3**	**7**	**10**	**3**	**6**	**9**